

D æ f n i s

brasserie

**'s middags zijn wij genoodzaakt om te sluiten om 16:00 h.
zodat wij voldoende tijd hebben om de avondshift voor te bereiden.
Bedankt voor uw begrip !**

**In tijden van Covid-19 nemen wij onze verantwoordelijkheid wat betreft hygiëne &
afstand.
Hopelijk kunt U ons daar bij helpen.**

**Omdat we enkel werken met dagverse producten bereid "à la minute" verzoeken wij u
vriendelijk om zich te beperken tot 3 verschillende hoofdgerechten per tafel.**

Voor een vlotte bediening, graag 1 rekening per tafel.

**Bent U allergisch, meld het ons !
De samenstelling van de gerechten kan gewijzigd worden.**

WEEKLUNCH

35 €

Voor- & hoofdgerecht

MAANDMENU

60 €

3-gangenmenu

Voorgerecht

Wagyu A5 & Argentijnse gamba (koud & warm)
Met ponzu, parelcouscous & bloedsinaasappel

Hoofdgerecht

Lamsfilet & -schouder uit de Pyreneeën
Met gevulde portobello, daslook, gefermenteerde tomaat & gratin dauphinois

Nagerecht (*)

Warme sinaasappel cobbler
Met vanille-ijs, aardbei, braambes & saus van duindoornbes

(*) of kaasplank mits toeslag van 6 €

D.

SHAREFOOD

Leer nieuwe smaken ontdekken !

Al deze gerechten worden geserveerd om samen van te genieten.

Secreto n° 7 "Rubia de Gallega"	21 €
Licht gezouten & gerijpt rundsvlees dat extra op smaak wordt gebracht met 7 verschillende geheime kruiden	
Paleta Berkshire Duroc	20 €
Spaanse schouderham afkomstig uit het Baskenland. Mooie kruising tussen de gekende varkensrassen Berkshire & Duroc	
Prosciutto di Parma	18 €
Italiaanse ham gedurende 24 maanden gerijpt, waardoor hij zijn typische subtiele smaak heeft gekregen.	
Thai slow roasted ribs	19 €
Met 12 geheime specerijen & kruiden	
Mechelse koekoek cornflakes kroketjes (8 stuks)	19 €
Met dragonemulsie	

D.

VOORGERECHTEN

Oesters "GILLARDEAU"	4,5 € / stuk
Carpaccio met paprikaemulsie, rucola & appel	
• Arberdeenrund	20 €
• WAGYU A5	30 €
Toast met boschampignons	22 €
Met ganzenlever, zwarte look & geitenkaas	
Gevulde sjalot met kalfsgehakt	18 €
Met baharat, provolone kaas en coeur de boeuf tomatensaus	
Open sushi van bluefin tonijn	22 €
Met frisse groentjes, sorbet saké & ponzu	
Sien's huisgemaakte garnaalkroketten	22 €
Met venkel & peterselie emulsie	
Wagyu A5 & Argentijnse gamba (koud & warm)	24 €
Met ponzu, parelcouscous & bloedsinaasappel	
Petoncles (mini Sint-Jacobsvruchten)	3,5 € / stuk
Met eekhoortjesbrood en hijiki boter	



HOOFDGERECHTEN

Vleesgerechten

Sashi beef diamond T-bone - deels entrecote, deels filet pur (± 1 kg)	78 € / 2 p
Filet pur Iers rund (± 300 gram)	37 €
Rib eye "Hereford" – 3 weken gerijpt (± 300 gram)	37 €

*Gerechten hierboven worden geserveerd met handgesneden frietjes & bio salade.
Sauzen zijn in de prijs inbegrepen : keuze uit champignon, groene peper of
bearnaise*

Kraai Berugi Met paksoi, teriyaki & basmati rijst	30 €
Oso Buco Milanese met artisjok, gremolata & lookaardappelen	33 €
Lamsfilet & -schouder uit de Pyreneeën Met gevulde portobello, daslook, gefermenteerde tomaat & gratin dauphinois	38 €
Handgesneden tartaar van Schotse Aberdeen "classic" met frietjes & salade	26 €

Visgerechten

Noordzeetong (400 gram) Klassieke meuniere met bio-salade & handgesneden frietjes	dagprijs
Skreihaasje Met gele schaaldierencurry, aubergine, paksoi & basmatirijst	35 €
Paling in 't groen met handgesneden frietjes	35 €

Salades & vegetarische gerechten

Vegetarisch gerecht met tofu, kokossaus, biogroenten & basmatirijst	26 €
--	-------------

D.

DESSERTEN

Dame blanche 'met vanille uit Madagascar'	14 €
Dagelijks afgedraaid vanille-ijs met Tainori chocoladesaus	
Citrus	13 €
Met witte chocolade, dragon bloedsinaasappel	
Moelleuxaux chocolat	14 €
Met ijs van snickers	
Crème brûlée	12 €
Met vanille uit Madagascar	
Coupe kolonel	12 €
Met citroengras, munt & wodka	
Warme sinaasappel cobbler	13 €
Met vanille-ijs, aardbei, braambes & saus van duindoornbes	
Kaasbord	15 €
Een selectie van geraffineerde klassieke kazen	

D æ f n i s

brasserie

**L'après-midi, nous sommes obligés de fermer à 16h00.
afin que nous ayons suffisamment de temps pour bien préparer le service du soir.**

En période de Covid-19, nous prenons nos responsabilités en matière d'hygiène et de distance. J'espère que vous pourrez nous aider avec ça.

**Nous travaillons uniquement avec des produits frais.
C'est pourquoi nous vous prions de vous limiter à 3 plats principaux différents par table.**

Pour un service facile, une facture par table s'il vous plaît.

**Veillez nous avertir en cas d'allergie !
La composition de nos plats pourra être modifiée.**

MENU DE SEMAINE

35 €

Entrée & plat principal

MENU DU MOIS

60 €

Entrée

Wagyu A5 & crevettes argentines (froides et chaudes)

Avec ponzu, couscous perlé et orange sanguine

Plat principal

Filet et épaule d'agneau des Pyrénées

Avec portobello farci, ail des ours, tomates fermentées et gratin dauphinois

Dessert (*)

Cobbler à l'orange chaud

Avec glace à la vanille, sauce aux fraises, mûres et argousier

(*) dessert fromage : supplément de 6 €

D.

SHAREFOOD

**Apprenez à découvrir de nouvelles saveurs !
Tous ces plats sont servis pour être dégustés ensemble.**

Secreto n° 7 « Rubia de Gallega »	21 €
Boeuf légèrement salé et affiné qui est extra aromatisé avec 7 herbes secrètes différentes.	
Paleta Berkshire Duroc	20 €
Jambon d'épaule espagnol du Pays Basque. Joli croisement entre les races porcines bien connues Berkshire et Duroc.	
Prosciutto di Parme	18 €
Jambon Italien affiné pendant 24 mois, lui conférant sa subtilité typique a goûté.	
Thai slow roasted ribs	19 €
Avec 12 épices et herbes secrètes	
Croquettes de corn flakes au coucou de Malines (8 pièces)	19 €
A l'émulsion d'estragon	

D.

ENTREES

Huîtres "GILLARDEAU"	4,5 € / pièce
Carpaccio avec émulsion de poivre, roquette et pomme	
• Bœuf Aberdeen	20 €
• Bœuf WAGYU A5	30 €
Toasts aux champignons sauvages	22 €
Avec foie gras, ail noir et fromage de chèvre	
Échalote farcie à l'émincé de veau	18 €
Avec baharat, fromage provolone et sauce tomate coeur de boeuf	
Sushi ouvert de thon rouge	22 €
Aux légumes frais, sorbet saké & ponzu	
Croquettes de crevettes maison de Sien	22 €
A l'émulsion de fenouil & persil	
Wagyu A5 & crevettes argentines (froides et chaudes)	24 €
Avec ponzu, couscous perlé et orange sanguine	
Pétoncles (mini coquilles Saint-Jacques)	3,5 € / pièce
Avec cèpes et beurre hijiki	

D.

PLATS PRINCIPALS

Plats de viande

Sashi beef diamond T-bone - part entrecote / part filet pur (± 1 kg) **78 € / 2 p**

Filet pur Irlandais (± 300 grammes) **37 €**

Rib eye "Hereford" - mûré pendant 3 semaines (± 300 grammes) **37 €**

*Les plats ci-dessus sont servis avec des frites coupées à la main & salade bio.
Sauce au choix comprise dans le prix : archiduc, poivre vert ou béarnaise*

Onglet Berugi **30 €**

Avec paksoi, teriyaki et riz basmati

Osso Buco Milanaise avec artichauts, gremolata & pommes de terre à l'ail **33 €**

Filet et épaule d'agneau des Pyrénées **38 €**

Avec portobello farci, ail des ours, tomates fermentées et gratin dauphinois

Tartare coupé à la main d'Aberdeen Ecosais "classique" avec frites & salade **26 €**

Plats de poisson

Sole de la mer du nord (400 gr) **prix du jour**

Meunière classique avec salade bio & frites coupées à la main

Skreihaas avec curry de crustacés jaunes, aubergine, pak choi et riz basmati **35 €**

Anguille en vert avec frites coupées à la main **35 €**

Salades & plats végétariens

Plat végétarien avec tofu, sauce coco, légumes bio & riz basmati **26 €**

D.

DESSERTS

Dame blanche 'à la vanille de Madagascar'	14 €
Glace à la vanille tournée du jour avec sauce au chocolat Tainori.	
Agrumes	13 €
Au chocolat blanc, estragon orange sanguine	
Moelleux aux chocolats	14 €
Avec de la glace de snickers	
Crème brûlée	12 €
A la vanille de Madagascar	
Coupe colonel	12 €
Avec citronnelle, menthe et vodka	
Cobbler à l'orange chaud	13 €
Avec glace à la vanille, sauce aux fraises, mûres et argousier	
Assiette de fromages	15 €
Une sélection de fromages classiques affinés	