

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 virus 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 gerechten 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

39 €

Voor- & hoofdgerecht

MAANDMENU

65 €

3-gangenmenu

Voorgerecht

Blauwvintonijn

Met schelpjes, koolrabi, komkommer, granny smith & ponzu

Hoofdgerecht

Duif uit "Anjou"

Met jus van rozemarijn, witloof, erwt & pommes Nana

Nagerecht

Tiramisu 2026

Of **Irish coffee**

Of **kaasplank** (mits toeslag van 6€)

's Middag per tafel keuze tussen weeklunch, maandmenu of à la carte.

's Avonds per tafel keuze tussen maandmenu of à la carte.

(Een mix is niet mogelijk)



SHAREFOOD

Leer nieuwe smaken ontdekken !

Al deze gerechten worden geserveerd om samen van te genieten.

Secreto n° 7 “Rubia de Gallega”	24 €
Licht gezouten & gerijpt rundsvlees dat extra op smaak wordt gebracht met 7 verschillende geheime kruiden	
Secreto n° 7 “Wagyu” van De laet & Van Haver - TOP	33 €
Lauw geserveerd zoals carpaccio. Zelfde procedé als Secreto n° 07, maar van het uitzonderlijke 100% Wagyu rund (rib-eye)	
Paleta 100% Iberico Cebo de campo – Monte Nevado	24 €
Deze ham is vol van smaak; Afkomstig van één van de beste Iberische varkensrassen en heeft de strenge selectie doorstaan van Monte Nevado die de ham minimaal 27 maanden laat rijpen in Salamanca.	
San Daniela ham DOP	19 €
Deze verse ham is afkomstig van Italiaanse varkens, uiterst zacht gezouten met zout uit Puglia en gerijpt in Friuli in het Noord-Oosten van Italië.	
Thai slow roasted ribs	20 €
Met 12 geheime specerijen & kruiden	
Mechelse koekoek cornflakes kroketjes (8 stuks)	19 €
Met dragonemulsie	
Krokante brioche met gerookte Oosterschelde paling (2 stuks)	22 €
Met dille, mosterdzaad & radijs	
Buratta bufala	18 €
Met Romesco saus van coeur de boeuf tomaat & pan cristal (= luchtig krokant Spaans brood)	
Gegrilde verse pijlinktvis	20 €
Met sesam, jalapeno & bieslook	

D.

VOORGERECHTEN

Oesters "GILLARDEAU"	4,5 € / stuk
Warme oesters "GILLARDEAU" met saké & spinazie	6,0 € / stuk
Carpaccio van Aberdeenrund met paprikaemulsie, rucola & appel	20 €
Toast met boschampignons Met ganzenlever, zwarte look & geitenkaas	22 €
Blauwvintonijn Met schelpjes, koolrabi, komkommer, granny smith & ponzu	22 €
Homemade garnaalkroketten Met venkel & peterselie emulsie	22 €
Petoncles (mini Sint-Jacobsvruchten) Met eekhoorntjesbrood en hijiki boter	3,5 € / stuk
Krokante brioche met gerookte Oosterschelde paling (2 stuks) Met dille, mosterdzaad & radijs	22 €
Krokant gebakken suprême van Mechelse koekoek Met componenten van Ceasar salad	19 €
Gebakken Sint Jacobsvrucht Met champagnesaus, bloemkool & lardo di colonnata	22 €

D.

HOOFDGERECHTEN

Vleesgerechten

Sashi beef diamond T-bone - deels entrecote, deels filet pur (± 1 kg)	78 € / 2 p
Filet pur "Black Angus" (± 300 gram)	38 €
Rib eye "Black Angus" - 3 weken gerijpt (± 300 gram)	38 €

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

Duif uit "Anjou"	39 €
Met jus van rozemarijn, witloof, erwt & pommes Nana	
Op lage temperatuur gelakte lamsschouder	35 €
Met prinsesseboon, kikkererwt, tomaat & strofrietjes	
Parelhoen gegaard op 60°C	33 €
Met Tom Kha Kai, prinsesseboon, preisalsa & basmatirijst	
Handgesneden tartaar van Schotse Aberdeen "classic" met frietjes & salade	26 €

Visgerechten

Noordzeetong (400 gram)	dagprijs
Klassieke meuniere met bio-salade & handgesneden frietjes	
Zeebaars	38 €
Met champagnesaus, kokkels, zeekraal & komkommer	
Paling in 't groen met handgesneden frietjes	38 €

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	14 €
Met witte chocolade, dragon & bloedsinaasappel	
Moelleux aux chocolat	14 €
Met ijs van snickers	
Crème brûlée	13 €
Met vanille uit Madagascar	
Coupe kolonel	13 €
Met citroengras, munt & wodka	
Tiramisu 2026	14 €
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 virus, 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 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

39 €

Entrée & plat principal

MENU DU MOIS

65 €

Entrée

Thon rouge

Aux coquillages, chou-rave, concombre, pommes Granny Smith et ponzu

Plat principal

Pigeon d'Anjou

Au jus de romarin, chicorée, petits pois et pommes Nana

Dessert

Tiramisu 2026

Ou **du café irlandais**

Ou **plateau de fromages** (avec supplément de 6€)

A midi, par table, choix entre un menu hebdomadaire, un menu mensuel ou à la carte.

Le soir, par table, choix entre un menu mensuel ou à la carte.

(un mix n'est pas possible)

D.

SHAREFOOD

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

Secreto n° 7 « Rubia de Gallega »	24 €
Boeuf légèrement salé et affiné qui est extra aromatisé avec 7 herbes secrètes différentes.	
Secreto n° 7 « Wagyu » de De Laet & Van Haver - TOP	33 €
Servi tiède comme un carpaccio Même procédé que le Secreto n° 7, mais à partir d'un bœuf 100 % Wagyu exceptionnel.	
Paleta 100 % ibérique Cebo de campo - Monte Nevado	24 €
Ce jambon savoureux est issu de l'une des meilleures races porcines ibériques et a passé avec succès la sélection rigoureuse de Monte Nevado, qui l'affine pendant au moins 27 mois à Salamanque.	
Jambon San Daniela DOP	19 €
Ce jambon frais est issu de porcs italiens, salé très légèrement au sel des Pouilles et affiné dans le Frioul, dans le nord-est de l'Italie.	
Thai slow roasted ribs	20 €
Avec 12 épices et herbes secrètes	
Croquettes de corn flakes au coucou de Malines (8 pièces)	19 €
A l'émulsion d'estragon	
Brioche croustillante à l'anguille de l'Escaut oriental fumée (2 pièces)	22 €
Avec de l'aneth, des graines de moutarde et du radis	
Buratta bufala	18 €
Avec sauce Romesco de tomate coeur de boeuf & pan cristal (= pain espagnol léger et croustillant)	
Calamars frais grillés	20 €
Au sésame, jalapeño et ciboulette	

D.

ENTREES

Huîtres "GILLARDEAU"	4,5 € / pièce
Huîtres chaudes « GILLARDEAU » au saké et aux épinards	6,0 € / pièce
Carpaccio de bœuf Aberdeen avec émulsion de poivre, roquette et pomme	20 €
Toasts aux champignons sauvages Avec foie gras, ail noir et fromage de chèvre	22 €
Thon rouge Aux coquillages, chou-rave, concombre, pommes Granny Smith et ponzu	22 €
Croquettes de crevettes maison - homemade A l'émulsion de fenouil & persil	22 €
Pétoncles (mini coquilles Saint-Jacques) Avec cèpes et beurre hijiki	3,5 € / pièce
Brioche croustillante à l'anguille de l'Escaut oriental fumée (2 pièces) Avec de l'aneth, des graines de moutarde et du radis	22 €
Suprême de koekoek de Malines frit croustillant Avec des éléments de la salade César	19 €
Noix de Saint-Jacques rôties Avec sauce au champagne, chou-fleur et lardons de Colonnata	22 €

D.

PLATS PRINCIPALS

Plats de viande

Sashi beef diamond T-bone - part entrecote / part filet pur (± 1 kg)	78 € / 2 p
Filet pur « Black Angus » (± 300 grammes)	38 €
Rib eye « Black Angus » – mûré pendant 3 semaines (± 300 grammes)	38 €

*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*

Pigeon d'Anjou	39 €
Au jus de romarin, chicorée, petits pois et pommes Nana	
Épaule d'agneau laquée à basse température	35 €
Servie avec haricots blancs, pois chiches, tomates et frites	
Pintade cuite à 60 °C	33 €
Servie avec sauce Tom Kha Kai, haricots princesse, salsa de poireaux et riz basmati	
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	
Bar	38 €
Avec sauce au champagne, coques, salicorne et concombre	
Anguille en vert avec frites coupées à la main	38 €

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	14 €
Au chocolat blanc, estragon orange sanguine	
Moelleux aux chocolats	14 €
Avec de la glace de snickers	
Crème brûlée	13 €
A la vanille de Madagascar	
Coupe colonel	13 €
Avec citronnelle, menthe et vodka	
Tiramisu 2026	14 €
Assiette de fromages	15 €
Une sélection de fromages classiques affinés	