

L'APERO

A Partager ...

Brioche d'anguille fumée, crème de raifort, dashi	14
Foie gras au torchon, toast aux fruits secs	14
Assiette de pata negra	16
Mini croquettes aux crevettes	10
Mini croquettes au fromage	8
Croustillants de cabillaud, sauce tartare	14

LE VARIÉTÉS

Place Sainte-Croix 4
1050 Bruxelles
+ 32 (0)2 320 10 00

LES
ENTRÉES

Langoustines, mayonnaise, cœur de laitue	24
Salade de haricots verts, foie gras, champignons	14
Blini de saumon gravlax, pomme, betterave et crème aigre	16
Fancy hot dog de boudin blanc*	12
Fraicheur de quinoa, grenade, avocat, coriandre et citron vert	14
Croquettes aux crevettes grises maison*	16
La tomate aux crevettes grises, laitue et mayonnaise	18
6 magnifiques escargots de Bourgogne en persillade	16
Ravioles de homard*	20
Carbonara de calamars et poitrine de cochon, anguille fumée	20
Crabe tourteau, curry, pomme granny, comcombre	18
Tartare de boeuf, brioche croustillante, copeaux de foie gras*	16

LE CÔTÉ ROTISSOIRE

1/2 poulet fermier rôti Variétés, sauce Albufera*	24
1/2 poulet fermier rôti, sauce Sambre et Meuse*	22
1/2 poulet fermier rôti, crème de morilles*	26
1/2 poulet fermier rôti, jus de cuisson, compote maison	20

Les poulets sont accompagnés de frites et de salade

LES PLATS

Filet de bar, sauce vierge, légumes printaniers	24
Solettes meunière, purée	28
Duo de tomates aux crevettes, laitue, frites	26
Fish and chips de cabillaud, sauce tartare	24
Américain préparé par nos soins	18
Salade César, Variétés style	18
Filet pur tradition, poivre vert ou béarnaise	28
Entrecôte Hereford, poivre vert ou béarnaise	30
Vol au vent façon Variétés, volaille et ris de veau*	26

LES GARNITURES

Poêlée de légumes	6
Salade de saison	4
Frites maison	4
Purée légère	4

LES DESSERTS

Ile flottante et sa crème anglaise	8
Dame blanche Variétés*	10
Café glacé*	8
Les Fraises façon Melba	11
Moelleux au chocolat et sa glace vanille	10
Minis boules de Berlin à partager	9
Baba au rhum, crème onctueuse à la vanille	10
Irish coffee	12

*Les Spécialités de la maison