



Les « tapas » froides

Le tartare de bœuf à l'italienne	€ 12.00
Le sashimi de thon rouge aux saveurs asiatiques	€ 14.00
Le bar comme un « Gravad Lax » espuma yaourt-vodka	€ 12.00
Le carpaccio de veau, miel de Lasne, fromage de chèvre	€ 12.00
Le buisson de truffes d'été à la façon de tonton Jacques	€ 16.00
Le croustillant de foie gras d'oie maison au pain d'épices, Déclinaison sur la pomme	€ 15.00

Hors tapas

Le filet pur irlandais poêlé en croûte de fleur de sel et gros poivre,
Jus au vinaigre de Xérès, garnitures de saison
€ 34,00

L'assiette de fromages affinés
€ 10,00 /avec le vin € 16,00



Les « tapas chaudes »

Calamars, ail de Provence, persil plat	€ 14.00
Le coucou de Malines, déclinaison sur le chou, Jus à la Lutgarde	€ 17.00
L'agneau, saveurs du sud, jus aux herbes	€ 18.00
Le porc ibérique rôti, jus aux truffes d'été	€ 20.00
Le poisson du jour selon mon inspiration du moment...	Prix du jour
Le filet pur irlandais poêlé en croûte de fleur de sel et gros poivre, Jus au vinaigre de Xérès, garnitures de saison	€ 19.00

Tous les midis

Business lunch (entrée, plat, café) à € 25,00 – Forfait vins à € 14,00

Forfait vins tapas

2 verres € 14,00 - 3 verres € 20,00 - 4 verres € 26,00