MENU
From our chef

Chef's Choice (à partir de 2 personnes) 65 p.p.
Un mélange dynamique des bouchées de bar, entrées et plats principaux.

Chef's Choice Signature (à partir de 2 personnes) 80 p.p.
Une sélection des meilleures bouchées de bar, entrées et plats principaux. Des produits haut de gamme soigneusement sélectionnés pour une expérience culinaire inoubliable.

Starters

STARTERS
In the centre of the table

Anchois "TOP" - brioche (10 pcs.)	30
Caviar Royal Belgian Platinum 10 g aux herbes (Au goût savoureux, salé et onctueux, relevé d'une subtile note de noisette)	36
Huîtres nature (6 pcs.)	29
Huîtres Oysri - vinaigre fumé - fruit de la passion - huile d'olive (2 pcs.)	15
Brioche - picanha "Enigma" maturée à sec - crème hollandaise (2 pcs.)	22
Burrata - gazpacho à la pêche - piment - pata negra - basilic (option végétarienne)	20
Steak tartare - chipotle fumé - oignon rouge aigre-doux - focaccia	22
Moules de Zélande au barbecue - dashi - ail - crème	21
Coquilles Saint-Jacques - bisque de langoustines - estragon - parmesan (3 pcs.)	26
Ceviche de bar - pamplemousse - fenouil - huile d'olive	22
Croquette de crevettes - aïoli épicé - persil (1 pc.)	11
Arancini - cèpes - safran - basilic (2 pcs.)	20
Tarte flambée - Reblochon - oignon blanc - carpaccio mariné En option : truffe d'hiver	20 12
Focaccia BBQ "Cammalleri Pastificio" - huile d'olive - za'atar	6,5
Langoustines au barbecue - nature ! (3 pcs.)	33

SALADS & COLD CUTS

Salade césar - style YALO	28
Tartare de bœuf "Classic"	28
Salade de bœuf thaïlandaise	28

Français

Si vous avez des allergies ou des souhaits diététiques, demandez à l'un des membres de notre équipe. La composition de nos plats peut changer à tout moment.

Français

Mains

MAINS
To share

Sélection de côtes à l'os "Dierendonck" - Oedslach - maturée pendant 8 semaines	105
Filet pûr - Simmental - vin jaune jus avec morille	45
Entrecôte grillée "Dierendonck" - Oedslach - maturée pendant 8 semaines - pure !	42
Pasta vongole - herbes aromatiques - ail	29
Bar au barbecue - sauce ladolemono - origan	48
Risotto - cèpes - girolles - parmesan	36
En option : truffe d'hiver	12
Cerf - atjar de chou rouge - sauce au poivre noir	47
Poulet désossé au barbecue - glaçage aux 5 épices - concombre - cacahuètes	28 / 54
Homard au barbecue - beurre noisette - salade de homard à l'estragon	Prix du jour
Dahl - "Garlic Naan" raïta au concombre	29

Sides

SIDES

Frites avec la peau	6
Frites garnies - parmesan - truffe - échalote croustillante	8
Chips de pommes de terre maison - beurre - ail - persil	6,5
Salade verte	5,5
Salade de mesclun - œuf poché - Reypenaer VSOP	7,5
Bimi grillé - chimichurri fumé	8,5
Chou-fleur rôti - ail noir - espuma de fromage "Rotterdamsche Oude"	8,5
BBQ "Garlic Naan"	9

Si vous avez des allergies ou des souhaits diététiques, demandez à l'un des membres de notre équipe. La composition de nos plats peut changer à tout moment.