

**CHEFS**

8 CRÉDITS

**BARGE**

«Comme un» Américain  
frites... mais végétal !

**BEIRUTI**

Caroline Aubergine :  
Aubergine rôtie, tahini,  
mélasse de grenade et  
pépins de grenade

**COQUUM**

Poisson scandinave fumé  
maison, betterave, cassis,  
miso de pain

**CRAB CLUB**

Poulpe laqué, poitrine  
de porc croquante

**ENTROPY**

Courge, Pollen et Pêche :  
Mousseline de courge &  
miso, Garum de pollen,  
praliné de pépins de  
courges, courge  
rôtie en pickles, pêche  
huile  
de feuilles de courges

**FERNAND OBB  
DELICATESSEN**

Croquette aux crevettes,  
persil frit & citron

**GUS**

Tartare de truite  
saumonée, sorbet à a  
gueuze et tuile de pain

**HUMPHREY  
RESTAURANT**

Bœuf Adabo à la bière  
nocturne

**IKI**

Bun au sésame toasté à la  
crème d'avocat, halloumi  
grillé, aubergines rôties  
au miso, réduction  
balsamique

**KITCHEN 151**

Tartare de bœuf «East  
Mediterranean style»  
(aubergine fumée, amba,  
oignon, piment, citron  
vert, herbes fraîches)

**LA BONNE  
CHÈRE**

Echine de porc confite,  
polenta, tomate  
fermentée, livèche

**OLD BOY**

Bisque de langoustine  
façon Tom Yam, ravioli  
«wonton» de chair de  
crabe

**RACINES**

«Raviolone» burratina di  
bufala, carborana, tartufo

**REFRESH  
BRUSSELS**

Crème de potimarron,  
champignons «eryngii»  
snackés, chutney  
d'oignons, dukkah de  
châtaignes

**RESTAURANT  
LE TOURNANT**

Ceviche de truite  
saumonée de la ferme  
Bigh (Anderlecht) fumée  
maison, pain Renard  
Bakery

**SANZARU**

Croquettes de paleron de  
bœuf, sauce teriyaki et  
pois chiches

**TITULUS**

Scotch egg végétal  
accompagné de  
champignons, miso,  
graines et herbes  
sauvages

**FROMAGER**  
8 CRÉDITS

**LA FRUITIÈRE**

Panna cotta au Comté

**PÂTISSIER**

8 CRÉDITS

**NIKOLAS  
KOULEPIS  
PÂTISSERIE**

Tarte Pistache Framboise  
et Pamplemousse rose

**PÂTISSERIE  
CHOCOLATERIE  
YASUSHI SASAKI**

Solstice : crémeux  
passion, confiture  
d'abricot, gelée de yuzu-  
citron, mousse chocolat  
blanc, chocolat thé vert  
matcha

**BIÈRES**

4 CRÉDITS

**BRASSERIE DE  
LA SENNE**

Zinnebir

**NANOBRASSERIE  
DE L'ERMITAGE**

Holy Passion

**COCKTAILS**

10 CRÉDITS

**ALICE  
COCKTAIL BAR**

Niagara's élixir :  
Whisky au sirop d'érable,  
Cannelle, Thé noir, Citron.  
Clarifié au lait

**GREEN LAB**

Le Earl :  
Gin & mezcal infusé  
au thé Earl Grey, Jus  
de citron, Jus de poire,  
Crème de coco, Sirop  
épicé, Vermouth blanc

**CHEFS**

8 CREDITS

**BARGE**

Zoals een Américain friet maar dan plantaardig!

**BEIRUTI**

Caroline Aubergine: geroosterde aubergine, tahini, granaatappelmelasse en granaatappelpitjes

**COQUUM**

Huisgerookte Scandinavische vis, rode biet, zwarte bes, broodmiso

**CRAB CLUB**

Gelakte octopus, knapperige varkensbuik

**ENTROPY**

Pompoen, pollen en perzik: pompoen- en misomousseline, pollengarum, pompoenzaadpraliné, geroosterde pompoenpickles, perzikbladolie

**FERNAND OBB  
DELICATESSEN**

Garnaalkroket,

gefrituurde peterselie en citroen

**GUS**

Tartaar van zalmforel, gueuzesorbet en broodtegel

**HUMPHREY  
RESTAURANT**

Rundsstoofpot adobo met bier

**IKI**

Sesambroodje geroosterd met avocadocrème, gegrilde halloumi, geroosterde aubergine met miso, balsamicoreductie

**KITCHEN 151**

Tartaar van rundvlees op Oost-Mediterraanse wijze (gerookte aubergine, amba, ui, chilipeper, limoen, verse kruiden)

**LA BONNE  
CHÈRE**

Gekonfijte varkenshaas, polenta, gefermenteerde tomaat, lavas

**OLD BOY**

Bisque van langoustine op Tom Yam-wijze,

«wonton-» ravioli van krabvlees

**RACINES**

«Raviolone» burratina di bufala, carborana, tartufo

**REFRESH  
BRUSSELS**

Zalfje van pompoen, gebakken 'eryngii'-champignons, uienchutney en dukkah van kastanjes

**RESTAURANT  
LE TOURNANT**

Ceviche van huisgerookte zalmforel van de dakboerderij Bigh (Anderlecht), brood van Renard Bakery

**SANZARU**

Rundvleeskroketjes met teriyakisaus en kikkererwten

**TITULUS**

Groenteschotsei met champignons, miso, zaden en wilde kruiden

**KAASMAKERS**  
8 CREDITS

**LA FRUITIÈRE**

Panna cotta met  
comtékaas

**BANKETBAKKERS**  
8 CREDITS

**NIKOLAS  
KOULEPIS  
PÂTISSERIE**

Pistachetaart met  
frambozen en roze  
pompelmoes

**PÂTISSERIE  
CHOCOLATERIE  
YASUSHI SASAKI**

Zonnewende:  
passiecrèmeux,  
abrikozenjam, gelei van  
yuzu-citroen, mousse  
van witte chocolade,  
chocolade van  
matcha groene thee

**BIEREN**  
4 CREDITS

**BRASSERIE DE  
LA SENNE**

Zinnebir

**NANOBRASSERIE  
DE L'ERMITAGE**

Holy Passion

**COCKTAILS**  
10 CREDITS

**ALICE  
COCKTAIL BAR**

Niagara's elixir:  
whisky met esdoornsiroop,  
kaneel, zwarte thee,  
citroen. Geklaard met  
melk

**GREEN LAB**

The Earl:  
gin met Earl Grey-thee  
en mezcal, citroensap,  
perensap, kokosroom,  
kruidensiroop, witte  
vermout

**CHEFS**

8 CREDITS

**BARGE**

«Just like» filet américain and chips... but veggie!

**BEIRUTI**

Caroline Aubergine: roasted aubergine, tahini, pomegranate molasses and pomegranate seeds

**COQUUM**

Home-smoked Scandinavian fish, beetroot, blackcurrant, miso bread

**CRAB CLUB**

Glazed octopus, crispy pork belly

**ENTROPY**

«Assiette (R)affinée»: le valèt & gueuze, camembert & Dame Jeanne, herve & coffee, crozier blue & cherry beer from Schaarbeek

**FERNAND OBB  
DELICATESSEN**

Shrimp croquette with fried parsley & lemon

**GUS**

Salmon trout tartar, gueuze sorbet and bread tuile

**HUMPHREY  
RESTAURANT**

Adabo beef stew with beer

**IKI**

Toasted sesame bun with avocado cream, grilled halloumi, miso roasted aubergine, balsamic reduction

**KITCHEN 151**

East Mediterranean style beef tartare (smoked aubergine, amba, onion, chilli, lime, fresh herbs)

**LA BONNE  
CHÈRE**

Pork loin confit, polenta, fermented tomato, lovage

**OLD BOY**

Bisque of langoustine Tom Yam style, «wonton» ravioli of crab meat

**RACINES**

«Raviolone' buffalo burratina, carborana, truffle

**REFRESH  
BRUSSELS**

Cream of pumpkin soup, «eryngii» mushrooms, onion chutney, chestnut dukkah

**RESTAURANT  
LE TOURNANT**

Home-smoked salmon trout ceviche from Bigh Farm (Anderlecht), bread from the Renard Bakery

**SANZARU**

Beef chuck croquettes with teriyaki sauce and chickpeas

**TITULUS**

Vegetable Scotch egg with mushrooms, miso, seeds and wild herbs

**CHEESEMAKERS**  
8 CREDITS

**LA FRUITIÈRE**

Panna cotta with Comté cheese

**PASTRY CHEEFS**  
8 CREDITS

**NIKOLAS**

**KOULEPIS  
PÂTISSERIE**

Pistachio, raspberry and pink grapefruit tart

**PÂTISSERIE  
CHOCOLATERIE  
YASUSHI SASAKI**

Solstice: passion cream, apricot jam, yuzu-lemon jelly, white chocolate mousse, matcha green tea chocolate

**BEERS**

4 CREDITS

**LA BRASSERIE  
L'ANNEXE**

Weizen Saison

**LA SOURCE  
BEER CO**

La Meute (IPA)

**COCKTAILS**

10 CREDITS

**ALICE  
COCKTAIL BAR**

Niagara's elixir: whisky with maple syrup, cinnamon, black tea, lemon. Clarified with milk

**GREEN LAB**

The Earl: Earl Grey tea infused gin & mezcal, lemon juice, pear juice, coconut cream, spiced syrup, white vermouth