

CHEFS

8 CRÉDITS

65 DEGRÉS

Œuf parfait 65 degrés
100% topinambours

BRASSERIE DES ALEXIENS

Croustillant de veau,
véritable
aioli et légumes
croquants

FERNAND OBB DELICATESSEN

Croquette aux crevettes,
persil frit & citron

GIOIA

«Caramelle Mantovane»
(Tortelli de pâte fraîche
aux œufs et tirée à la
main, fourrés de citrouille
delica, biscuits Amaretti,
parmesan, mostarda di
Cremona et sauge frite)

FERNAND OBB DELICATESSEN

Croquette aux crevettes,
persil frit & citron

HUMPHREY RESTAURANT

Bœuf Adabo à la bière
nocturne

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

LA CHARCUTERIE

Rillons de porc snacké à
la plancha, ketchup de
goyave au piment cumari
léger «Do Para»

LE MONDE EST PETIT

Paleron de bœuf laqué,
katsuobushi, carottes
des sables, calamansi,
condiment coriandre

LES PETITS BOUCHONS

Saucisse maison au
«guancia», purée au
lait battu «toatjespap»,
pickles
de chou

MÀLOMA COMPTOIR CULINAIRE

Nuance de betteraves
: en Gaspacho avec
chou rouge et pêche
lacto-fermentée, confite
au géranium rosa, en
béarnaise, en meringue et
Chioggia en pickles

MAZETTE

Gosette de Mazette :
oignons caramélisés
à la bière de Mazette,
champignons sautés,
céleri fondant et bouillon
dashi

NENU

Ravioli «wonton»
d'agneau, anguilles
fumées et huile pimentée

OLD BOY

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

RESTAURANT LE TOURNANT

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

SAN SABLON

Sushi décomposé aux légumes lacto-fermentés et condiments

FROMAGER

8 CRÉDITS

FROM COMPTOIR

«Toi & Moi» by From Comptoir. Trois «duos» : Bûche bio des Gérons, Sainte Maure de l'Oisillère, figues, noix et noisettes. Foucade Bio, Brillat Savarin farci aux cêpes. Œillet du Château, Laruns fermier, pâte de coings à l'anis étoilé. Pain au levain nature de chez Boulengier

PÂTISSIER

8 CRÉDITS

COKOA

«Kiss my peach» : Mousse fleur d'oranger, compotée de pêches blanches et jaunes, cassis, biscuit pistache

BIÈRES

4 CRÉDITS

**BRASSERIE
CANTILLON**

Gueuze

**BRASSERIE DE
LA MULE**

Berliner Weisse

COCKTAILS

10 CRÉDITS

LIESSE

Sodocha :
Nikka Days,
Sobacha, Citrus

**RESTAURANT
LE TOURNANT**

Walking Grapes :
Gin «Sorgin», Jus de raisin frais, Sirop de sucre infusé aux herbes et Vin de quetsches

CHEFS

8 CREDITS

65 DEGRÉS

'Oeuf parfait' 65 graden
100% aardpeer

BRASSERIE DES ALEXIENS

Krokant kalfsvlees,
authentieke
aioli en knapperige
groenten

FERNAND OBB DELICATESSEN

Garnaalkroket,
gefrituurde peterselie en
citroen

GIOIA

«Caramelle Mantovane»
(handgemaakte tortelli
van vers eierdeeg, gevuld
met delicapompoen,
Amarettikoekjes,
parmezaan,
Cremonamosterd en
gefrituurde salie)

FERNAND OBB DELICATESSEN

Garnaalkroket,
gefrituurde peterselie en
citroen

HUMPHREY RESTAURANT

Rundsstoofpot adobo met
bier

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

LA CHARCUTERIE

Gesnackte varkensrillons
a la plancha,
guaveketchup met lichte
cumari-chili «Do Para»

LE MONDE EST PETIT

Geglazuurd
runderlendestuk,
katsuobushi,
zandwortelen, calamansi,
korianderkruiden

LES PETITS BOUCHONS

Huisgemaakte worst

met «guancia»,
aardappelpuree met
«toatjespap»-karnemelk,
koolpickles

MÀLOMA COMPTOIR CULINAIRE

Variaties op rode biet: in
gazpacho met rode kool
en lacto-gefermenteerde
perzik, gekonfijt met
roosgeranium, in
bearnaise en in een
meringue met pickles van
chioggiabiet.

MAZETTE

Gosette de Mazette:
gekarameliseerde uien
met Mazettebier,
gebakken champignons,
smeltende selderij en
dashibouillon

NENU

«Wonton-» ravioli van
lam, gerookte paling en
chili-olie

OLD BOY

Bisque van langoustine
op Tom Yam-wijze,
«wonton-» ravioli van
krabvlees

**RESTAURANT
LE TOURNANT**

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

SAN SABLON

Sushi met lacto-gefermenteerde groenten en specerijen

KAASMAKERS

8 CREDITS

FROM COMPTOIR

«Toi & Moi» door From Comptoir. Drie «duo's»: bio Géronstronk, Sainte Maure de l'Oisillère, vijgen, noten en hazelnoten. Biofoucade, Brillat Savarin gevuld met eekhoorntjesbrood, Laruns fermier, kweeperenpasta met steranijs natuurlijk zuurdesembrood van Boulengier

BANKETBAKKERS

8 CREDITS

COKOA

'Kiss my peach': mousse van oranjebloesem, compote van witte en gele perzik, zwarte bes,

pistachekoekje

BIEREN

4 CREDITS

**BRASSERIE
CANTILLON**

Geuze

**BRASSERIE DE
LA MULE**

Berliner Weisse

COCKTAILS

10 CREDITS

LIESSE

Sodocha :
Nikka Days,
Sobacha, Citrus

**RESTAURANT
LE TOURNANT**

Walking Grapes:
Sorgin'-gin, vers
druivensap, met kruiden
verrijkte suikersiroop en
pruimenwijn

CHEFS

8 CREDITS

65 DEGRÉS

Perfect egg 65 degrees
100% Jerusalem
artichokes

**BRASSERIE
DES ALEXIENS**

Crispy veal, authentic
aioli
and crunchy vegetables

**FERNAND OBB
DELICATESSEN**

Shrimp croquette with
fried parsley & lemon

GIOIA

«Caramelle Mantovane»
(tortelli of fresh egg
dough, hand-pulled,
filled with pumpkin
delica, amaretti biscuits,
parmesan, mostarda di
Cremona and fried sage)

**FERNAND OBB
DELICATESSEN**

Shrimp croquette with
fried parsley & lemon

**HUMPHREY
RESTAURANT**

Adabo beef stew with
beer

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

LA CHARCUTERIE

Snack pork rillons a la
plancha, guava ketchup
with light cumari
«Do Para» chilli

**LE MONDE
EST PETIT**

Glazed beef chuck,
katsuobushi, sand carrots,
calamansi, coriander
seasoning

**LES PETITS
BOUCHONS**

Homemade sausage with
«guanciale», mashed
potatoes with beaten milk
or «toatjespap», cabbage
pickles

**MÀLOMA
COMPTOIR
CULINAIRE**

Variations on beetroot:
in gaspacho with red
cabbage and lacto-
fermented peach,
candied with rose
geranium, in Béarnaise,
and in a meringue with
Chioggia and pickles

MAZETTE

Classic «lasagna al ragù»
and authentic bechamel
sauce with parmesan
cheese

NENU

Lamb «wonton» ravioli,
smoked
eel and chilli oil

OLD BOY

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

**RESTAURANT
LE TOURNANT**

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

SAN

SABLON

Sushi with lacto-fermented vegetables and condiments

CHEESEMAKERS

8 CREDITS

FROM COMPTOIR

«Toi et moi» by From Comptoir. Three «duos»: organic Gérons log, Sainte Maure de l'Oisillère, figs, nuts and hazelnuts organic fougade, brillat savarin stuffed with boletus. Œillet du Château, laruns fermier, quince paste with star anise natural sourdough bread from Boulengier

PASTRY CHEEFS

8 CREDITS

COKOA

«Kiss my peach»: orange blossom mousse, white and yellow peach compote, blackcurrant, pistachio biscuit

BEERS

4 CREDITS

**BRASSERIE
CANTILLON**

Gueuze

**BRASSERIE DE
LA MULE**

Berliner Weisse

COCKTAILS

10 CREDITS

LIESSE

Sodocha :
Nikka Days,
Sobacha, Citrus

**RESTAURANT
LE TOURNANT**

Walking Grapes:
«Sorgin» gin, fresh grape
juice, herb-infused sugar
syrup and plum wine