

CHEFS

8 CRÉDITS

ALICE RESTAURANT

Poulpe teriyaki,
citronnelle,
maki et sucrine

BEIRUTI

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

**BRASSERIE
DES ALEXIENS**

Croustillant de veau,
véritable
aïoli et légumes
croquants

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

GIOIA

«L'Ossobuco Nel
Cappelletto» (Cappelletti
de pâte fraîche aux œufs
et tirée à la main, fourrés
à l'ossobucco, beurre et
gremolata)

GRAMM

Chirashi-sushi ou sushi
éparpillé : carottes des
sables confites dans leur
jus, beurre blanc au vin
jaune du Jura, herbes
folles, croustillant
et riz rond vinaigré

**HUMPHREY
RESTAURANT**

Boeuf Adabo à la bière
nocturne

IKI

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

LE ROSSINI

Joue de boeuf confite
à la Chimay bleue

MAZETTE

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

SANZARU

Croquettes de paleron de
bœuf, sauce teriyaki et
pois chiches

SMALA

Porc des Ardennes,
légumes de notre champ
et chimichurri

THE 1040

Spaghetti carbonara en
trompe l'œil : Courge
spaghetti, faux lardons
de «schiocca fumée»,
fromage de brebis et
purée de butternut
comme un jaune d'œuf,
sariette de notre jardin

TITULUS

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

VERTIGE

Céléri rave confit aux
épices, beurre d'anguille
fumée, lard croustillant

FROMAGER

8 CRÉDITS

**JULIEN HAZARD
AFFINEUR**

Assiette (R)affinée :
Le Valèt & Gueuze,
Camembert & Dame
Jeanne, Herve & Café,
Crozier Blue & Kriek de
Scharbeek

PÂTISSIER

8 CRÉDITS

**GINKGO
ARTISAN
PÂTISSIER**

Passion-Timut (pâte
sucrée noisette,
frangipane noisette et
poivre de timut, crémeux
fruit de la passion, confit
framboise et framboises
fraîches, caramel passion
au poivre de Timut)

**LAURENT
GERBAUD
CHOCOLATIER**

Crème glacée au sésame
noir toasté, grué de
cacao, croustillant de
«pinsa romana» et confit
de yuzu

BIÈRES

4 CRÉDITS

**LA BRASSERIE
L'ANNEXE**

Weizen Saison

**LA SOURCE
BEER CO**

La Meute (IPA)

COCKTAILS

10 CRÉDITS

**EDGAR'S
FLAVORS**

Sonora :
Mezcal, Palo Santo, Fleurs
de Copal, Soda Jasmin
maison

YI CHAN

Le Shiso :
Botanist Gin, Shiso, soda

CHEFS

8 CREDITS

**ALICE
RESTAURANT**

Octopusteriyaki,
citroengras,
maki en sucrine

BEIRUTI

Caroline Aubergine:
geroosterde
aubergine, tahini,
granaatappelmelasse
en granaatappelpitjes

**BRASSERIE
DES ALEXIENS**

Krokant kalfsvlees,
authentieke
aioli en knapperige
groenten

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

GIOIA

«L'Ossobuco Nel
Cappelletto»
(handgemaakte
cappelletti van verse
eierpasta gevuld met
ossobucco, boter en
gremolata)

GRAMM

Chirashi-sushi of
verspreide sushi: in
hun sap gekonfijte
zandwortelen, beurre
blanc met gele wijn uit
de Jura, wilde kruiden,
knapperige en ronde
azijnrijst

**HUMPHREY
RESTAURANT**

Rundsstoofpot adobo met
bier

IKI

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

LE ROSSINI

Gekonfijte rundswang met
Chimay-blauw

MAZETTE

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

SANZARU

Rundvleeskroketjes
met teriyakisaus en
kikkererwten

SMALA

Ardeens varkensvlees,
groenten van eigen
bodem en chimichurri

THE 1040

Spaghetti carbonara in
trompe l'oeil: spaghetti
squash, nep «gerookt
schiocca» spek,
schapenmelk kaas en
butternutpuree als een
eierdooier, bonenkruid uit
onze tuin

TITULUS

Groenteschotsei met
champignons, miso,
zaden en wilde kruiden

VERTIGE

Gekonfijte selderijwortel met kruiden, gerookte palingboter, krokant spek

KAASMAKERS

8 CREDITS

JULIEN HAZARD

AFFINEUR

Ge(r)affineerd bord:
Le valèt & geuze, camembert & Dame Jeanne, Herve & koffie, crozier blue & Schaarbeekse kriek

BANKETBAKKERS

8 CREDITS

GINKGO ARTISAN

PÂTISSIER

Passie-Timut (zoete hazelnootpasta, frangipane van hazelnoot en timutpeper, crème van passievrucht, gekonfijte framboos en verse framboos, karamel van passie met timutpeper)

LAURENT

GERBAUD

CHOCOLATIER

IJs van geroosterde zwarte sesam, cacaonibs,

krokante 'pinsa romana' en gekonfijte yuzu

BIEREN

4 CREDITS

LA BRASSERIE

L'ANNEXE

Weizen Saison

LA SOURCE

BEER CO

La Meute (IPA)

COCKTAILS

10 CREDITS

EDGAR'S

FLAVORS

Sonora: mezcal, palo santo, copalbloemen, zelfgemaakte xJasminesoda

YI CHAN

Le Shiso :
Botanist Gin, Shiso, soda

CHEFS

8 CREDITS

**ALICE
RESTAURANT**

Octopus teriyaki,
lemongrass,
maki and sucrine

BEIRUTI

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

**BRASSERIE
DES ALEXIENS**

Crispy veal, authentic
aioli
and crunchy vegetables

CRAB CLUB

Glazed octopus,
crispy pork belly

ENTROPY

Squash, pollen and
peach: squash & miso
mousseline, pollen garum,
squash seed praline,
roasted squash pickles,
peach leaf oil

**FERNAND OBB
DELICATESSEN**

Shrimp croquette with

fried parsley & lemon

GIOIA

«L'ossobuco nel
cappelletto» (cappelletti
of fresh egg pasta,
hand-pulled, filled with
ossobucco, butter and
gremolata)

GRAMM

Chirashi-sushi or
scattered sushi: candied
sand carrots in their own
juice, beurre blanc with
Jura yellow wine, wild
herbs, crisp and round
vinegar rice

**HUMPHREY
RESTAURANT**

Adabo beef stew with
beer

IKI

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

LE ROSSINI

Beef cheek confit
with Chimay blue

MAZETTE

Gosette de Mazette:

caramelised onions with
Mazette beer, sautéed
mushrooms, melting
celery
and dashi broth

SANZARU

Beef chuck croquettes
with teriyaki sauce and
chickpeas

SMALA

Ardennes pork, home-
grown vegetables and
chimichurri

THE 1040

Spaghetti carbonara in trompe
l'oeil: squash spaghetti,
false bacon bits of «smoked
schiocca», sheep's milk cheese
and butternut purée like an egg
yolk, savory from our garden

TITULUS

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

VERTIGE

Celery root confit with
spices, smoked eel butter,
crispy bacon

CHEESEMAKERS

8 CREDITS

**JULIEN HAZARD
AFFINEUR**

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

PASTRY CHEEFS

8 CREDITS

GINKGO ARTISAN PÂTISSIER

Passion-timut (sweet
hazelnut paste, hazelnut
and timut pepper
frangipane, passion fruit
cream, raspberry and
fresh raspberry confit,
passion caramel with
timut pepper)

LAURENT GERBAUD CHOCOLATIER

Toasted black sesame ice
cream, cocoa nibs, crispy
«pinsa romana» and yuzu
confit

BEERS

4 CREDITS

LA BRASSERIE L'ANNEXE

Weizen Saison

LA SOURCE BEER CO

La Meute (IPA)

COCKTAILS

10 CREDITS

EDGAR'S FLAVORS

Sonora: mezcal, palo
santo, copal flowers,
homemade jasmine soda

YI CHAN

Le Shiso :
Botanist Gin, Shiso, soda