

**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**

Veau croustillant,  
aïoli authentique 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**

«Risotto Nebbia»  
(Risotto Carnaroli  
GliAironi fumé au bois  
de cerisier, Citron  
Amalfi, Anguille  
fumée)

**GUS**

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

**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)

**LE ROSSINI**

Joue de bœuf confite  
à la Chimay bleue

**MAZETTE**

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

**OSTERIA  
BOLOGNESE**

«Lasagne verdi»  
comme  
à Bologne

**RACINES**

«Raviolone» burratina  
di bufala, carborana,  
tartufo

**TITULUS**

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

**FROMAGER**  
8 CRÉDITS

**SÆURS**

Duo de croquettes  
(Fromage fondant

de Savoie, Chèvre et  
Graines de Nigelle) &  
Sirop d'Aubel

**PÂTISSIER**  
8 CRÉDITS

**SMALA**

Porc des Ardennes,  
légumes  
de notre champ et  
chimichurri

**FORCADO**

Tulipe, confiture de  
coloquinte, glace  
vanille, crème de  
pignons, miel & citron,  
cannelle

**BIÈRES**  
4 CRÉDITS

**BRUSSELS  
BEER PROJECT**

Juice Junkie

**EN STOEMELINGS**

1897

**COCKTAILS**  
10 CRÉDITS

**CHEZ  
TA MÈRE**

From Saint-Gilles With

Love : Alcool de Grain,  
Cantillon, Pensée

**LIFE IS  
BEAUTIFUL**

RUMPOPOPOM :  
Rhum blanc, Sherry,  
Pomme, 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**

«Risotto Nebbia»  
(Carnaroli GliAironi-  
risotto gerookt  
met kersenhout,  
Amalficitroen,  
gerookte paling)

**GUS**

Tartaar van zalmforel,  
guezesorbet en  
broodtegel

**HUMPHREY  
RESTAURANT**

Rundsstoofpot adobo  
met bier

**KITCHEN 151**

Tartaar van  
rundvlees op Oost-  
Mediterraanse wijze  
(gerookte aubergine,  
amba, ui, chilipeper,

limoen, verse kruiden)

**LE ROSSINI**

Gekonfijte rundswang  
met  
Chimay-blauw

**MAZETTE**

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

**OSTERIA  
BOLOGNESE**

‘Lasagne verdi’ zoals  
in Bologna

**RACINES**

«Raviolone» burratina  
di bufala, carborana,  
tartufo

**TITULUS**

Groenteschotsei met  
champignons, miso,  
zaden en wilde kruiden

**KAASMAKERS**

8 CREDITS

**SÆURS**

Duo van kroketten  
(Savooiekaas,  
geitenkaas en zwart  
zaad) & siroop uit  
Aubel

**BANKETBAKKERS**

8 CREDITS

**SMALA**

Ardeens varkensvlees,  
groenten van eigen  
bodem  
en chimichurri

**FORCADO**

Tulp, confituur van  
bitterklauwen,  
vanille-ijs,  
pijnboompittencrème,  
honing & citroen,  
kaneel

**BIEREN**

4 CREDITS

**BRUSSELS  
BEER PROJECT**

Juice Junkie

**EN STOEMELINGS**

1897

**COCKTAILS**

10 CREDITS

**CHEZ  
TA MÈRE**

From Saint-Gilles With  
Love : Alcool de Grain,  
Cantillon, Pensée

**LIFE IS  
BEAUTIFUL**

RUMPOPOPOM :  
Rhum blanc, Sherry,  
Pomme, 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**

«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

**GIOIA**

«Risotto Nebbia»  
(cherry wood smoked  
risotto carnaroli  
gliAironi, Amalfi  
lemon, smoked eel)

**GUS**

Salmon trout tartar,  
gueuze sorbet and  
bread tuile

**HUMPHREY  
RESTAURANT**

Adabo beef stew with  
beer

**KITCHEN 151**

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

**LE ROSSINI**

Beef cheek confit

with Chimay blue

**MAZETTE**

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

**OSTERIA  
BOLOGNESE**

«Lasagne verdi» as in  
Bologna

**RACINES**

«Raviolone' buffalo  
burratina, carborana,  
truffle

**TITULUS**

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

**CHEESEMAKERS**

8 CREDITS

**SÆURS**

Duo of croquettes  
(Savoy cheese, goat's  
cheese and nigella  
seeds)  
& Aubel syrup

**PASTRY CHEEFS**

8 CREDITS

**SMALA**

Ardennes pork, home-grown vegetables and chimichurri

**FORCADO**

Tulip, bittergourd jam, vanilla ice cream, pine nut cream, honey & lemon, cinnamon

**BEERS**

4 CREDITS

**BRUSSELS**

**BEER PROJECT**

Juice Junkie

**EN STOEMELINGS**

1897

**COCKTAILS**

10 CREDITS

**CHEZ**

**TA MÈRE**

From Saint-Gilles with love: grain alcohol, Cantillon, pansy

**LIFE IS**

**BEAUTIFUL**

Rumpopopom:  
white rum, sherry,  
apple, soda