

A la carte



Assiette d'attente - Hapas

Assiette d'attente par 100 gr ultrafinement découpée à la Berkel:

Iberian Paleta +18 m 20,00

Jambon d'épaule du porc ibérique. Un vrai jambon de cebo de campo qui garantit la qualité.

Jambon de Monte Nevado mangalica + 28m 24,00

Jambon frais de race porcine d'origine hongroise Mangalica. Les porcs sont naturellement élevés dans la steppe hongroise. Les jambons frais sont salés et servis naturellement en Salamanque espagnole près de la maison de Monte Nevado.

Capocollo tosc. finocchio carta paglia 12,00

Capocollo est un autre nom pour coppa. Fabriqué à partir de porc italien qui a été frotté avec du sel, du poivre et du fenouil. Il est enveloppé dans du papier de paille brun pour une maturation lente.

Salami al'Italia al Tartufo 13,50

Profitez d'un aspect très maigre grâce au choix de l'épaule et du bacon. Il est accompagné de truffe à la palette très parfumée. L'ajout de la truffe crée une forte intensité, mais en parfaite harmonie avec le porc. Une période de maturation de 30 jours.

Salami Morcon 100% Ibérique 15,00

Fabriqué à partir des meilleures coupes marbrées du porc ibérique. Ils travaillent ici de manière très sélective afin d'obtenir le plus beau Morcon. La viande était assaisonnée avec un mélange de saveurs typiques andalouses.

Scampis fritti à l'aiolli (6 pièces) 16,00

Duo mini croquettes de fromage et aux crevettes (12 pièces) 15,00

Entrées

Croquettes au fromage dans une manteau de panko au persil frit et citron vert (veggie) 16,00

Croquettes de crevettes dans un manteau panko au persil frit et citron vert 18,00

Gravad lax mariné au gin tonic, baies de genièvre et orange 16,00

Scampi dans une sauce crémeuse épicée aux tomates et jeunes poireaux 16,50

Cuisses de grenouilles à la crème à l'ail 16,00

Carpaccio de boeuf à la roquette et au parmesan frais 18,00

Burrata au coulis de tomates et basilic (veggie) 17,00



Plats principaux

Filet pur blanc-bleu belge avec une salade, sauce à votre choix 36,00

Steak tartare de boeuf, salade de laitue 28,00

Vol au vent au ris de veau, crevettes grises et sauce mousseline 28,00

Couronne d'agneau avec légumes sautés, sauce au choix 34,00

Scampi dans une sauce crémeuse épicée aux tomates et jeunes poireaux 28,00

Sole meunière au beurre de ferme et salade de laitue 38,00

Saint-Pierre aux structures de tomate, yuzu mascarpone 29,00

Lasagne végétarienne (veggie) 21,00

Tajine aux légumes marocains (veggie) 24,00



Dessert

Tartelette aux pommes et glace au caramel salé 9,50

Moelleux maison à la glace vanille 12,50

Coup vanille à l'advocaat maison 11,50

Coupe brésilienne aux amandes fraîches rôties et au caramel 8,50

Dame blanche nappée sauce au chocolat chaud 9,50

Café glacé (glace moka, café et cognac) 8,50

Sabayon (à partir de 2 personnes) 12,00

Glace pour enfants 4,00