

Menu du chef

Le goût du partage

Entrée · Plat · Dessert

55 €

Entrée — Lard confit

Bouillon à l'huile d'ail et à la coriandre, moules, salade de haricots coco et haricots verts, salmoretta.

Plat — Ribeye de bœuf argentin grillé

Sauce parfumée au maquereau fumé, gel de prune, radis blanc snacké, pommes Pont-Neuf et tartare de bœuf.

Dessert — Velours kiwi et pomme verte

Granité de pomme et Chartreuse.

Autres choix présentés par le chef

En entrée : sashimi de truite saumonée d'Ondenval légèrement marinée, eau de tomate, toast de mousse de truite fumée et tomates cerises.

En plat : magret de canard, sauce cerise et shiso rouge, aubergine et sa mousse à l'huile de sésame, pommes dauphines.

Certains changements sont possibles moyennant un supplément.

Nos entrées

Le goût du partage

Planche de salaisons et fromages

20 €

Condiments et accompagnements de saison. Producteurs locaux : fermes « Li Binamé Pourcê » et « Lait et passion ».

Feuilles de vigne farcies au riz, façon sushi

17 €

Eau de concombre, émulsion au yaourt et au yuzu, concombre et raisins grillés.

Sashimi de truite saumonée d'Ondenval

20 €

Légèrement mariné, eau de tomate, toast de mousse de truite fumée et tomates cerises.

Poulpe grillé

20 €

Jus de volaille, mousseline de poivron, salade de poulet.

Composez votre assiette

Le goût du partage

Sauces, légumes et accompagnements sont facturés séparément.

VIANDES

Magret de canard	15 €
Épaule de cochon confite	16 €
Ferme « Li Binamé Pourcê »	
Filet pur Black Angus	28 €
Ferme de La Misse	
Picanha de bœuf grillé	19 €
Ris de veau croustillant	30 €

SAUCES · VIANDES

Chimichurri	3 €
Mélange d'herbes fraîches	
Jus de veau aux morilles	6,50 €
Sauce BBQ	3 €
Abricot et poivrons jaunes	
Béarnaise carotte et estragon	4 €
Jus de veau au pistou	4 €

LÉGUMES

Aubergine laquée à la cerise	6 €
Mousse d'aubergine au sésame, pickles de cerises.	
Navets confits au miel	6 €
Chou-rave mariné, crème à la ciboulette.	
Carotte fane laquée	6 €
Salade de chou kale et grenade, houmous de carotte.	

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes dauphines façon « Obra »	5,50 €
Patatas « gajo »	6 €
Pommes de terre à l'espagnole, ajo blanco, pickles de céleri, provolone râpé.	
Aligot de pommes de terre et maïs	6 €
Girolles marinées.	

Poisson et plat végétarien : voir page suivante.

Du jeudi au dimanche · 18 h 30 à 21 h 30

Réservation : www.domainedebra.be · +32 86 45 68 90

Poisson & végétarien

Le goût du partage

Darne de truite saumonée d'Ondenval

19 €

Sauce beurre blanc : + 3 €.

Tartelette feuilletée

25,50 €

Courgettes et aubergines, sauce aux artichauts, truffes.

Notre cuisine

Tous nos plats sont faits maison, à partir de produits frais, majoritairement bio, issus autant que possible de circuits courts et de producteurs locaux. Une cuisine sincère, de saison et engagée.

Les sauces, légumes et accompagnements sont facturés séparément.

Nos desserts

Le goût du partage

« The quenelles »

12 €

Mousse au chocolat accompagnée de ses garnitures. Maximum 3 choix.

Garnitures au choix

SAUCES

Crème anglaise nature
Crème anglaise pistache
Caramel au beurre salé

ACCOMPAGNEMENTS

Chantilly
Pêches et nectarines pochées

CROQUANTS

Tuile dentelle
Tuile chocolat épicé
Amandes caramélisées
Cacahuète caramélisée

Dame blanche ou noire croustillante

12 €

Velours kiwi et pomme verte

12 €

Granité de pomme et Chartreuse.

Pour toute information sur les allergènes, notre équipe vous renseignera volontiers. La composition des produits peut varier.