

Dîner

17:00 à 22:00

Plats à partager

10 plats différents à partager. Nous vous conseillons de les commander en plusieurs fois afin de passer un bon moment en notre compagnie. Bien entendu, ces plats sont également parfaits pour l'apéritif. Vous êtes plus nombreux ? Commandez une grande portion pour pouvoir la partager avec 4 personnes ou plus.

Tous les plats par article 13.5

Végétariens

Sashimi de pastèque (V)

Furikake – wakame – raifort

Chou pointu au BBQ (V)

Miso – amande – curry

Raisin rôti (V)

Labneh – pistache – vinaigrette au cumin

Burrata caponata (V)

Aubergine sicilienne – noix – olive

Poissons

Crevettes sautées

Ail – citron – gingembre

Bar

Beurre vanille – radis – grenade

Rillettes de truite

Pomme verte – sésame – persil

Viandes

Tartare de sobrasada

Cornichon – amande – jaune d'œuf

Tagliata de paleron

Parmesan – roquette – balsamique

Short rib (+2)

Jus de veau – chimichurri – romanesco

Menu Bistro

17:00 à 22:00

**6 plats à partager sélectionnés par le chef, servis en 3 services
Avec eau de table et pain + dips**

38.5 par personne (minimum 2 pers.)

Plats principaux

Servis avec frites ou pain rustique +3

Short rib braisé 26,5

Chimichurri – purée de chou-fleur – jus de veau

Bar poêlé 24,5

Beurre vanille – radis – grenade

Chou pointu au BBQ (V) 21,5

Jus miso – amande – curry

Ragoût de saison 18,5

ragoût changeant avec salade fraîche

Travers de porc 20,5

Sauce BBQ maison – coleslaw – aioli

Burger fermier (porc limbourgeois) 16,5

Aïoli fumée – Taleggio – tomate – oignon caramélisé – cornichon

Burger du chef (V) 16,5

Burger à base de champignons – Taleggio – oignon caramélisé – cornichon – mayo truffée

Salade pastèque (V) 17,5

Fenouil mariné – noix de cajou – edamame – pita frite – wakame

Côte à l'os (pour 2 pers.) 67.5

Entrecôte désossée, tranchée (± 600 gr.) Servie avec des légumes de saison et des frites maison ou des frites de patates douces

Ce plat est en quantité limitée, soyez rapide. Vous ne voulez pas manquer ce plat ? Indiquez-le lors de votre réservation. (environ 35 minutes de préparation)

Desserts

Bavarois au chocolat blanc 9,5

Poivre long – mûre – gingembre

Lemon curd 9,5

Sucre caramélisé – framboise – feuille de citron vert

Café deluxe 13,5

Mignardises avec café au choix

Plateau de fromages 15,5

5 fromages – sirop de bière – pain rustique

☎ 043 321 76 69

📷 @cafeservaas