

RESTO DUO

ONLY GOOD FRESH FOOD

APERERO.



Apéritif Maison	9,50
<i>Cocktail à base de basilic, sirop du sucre, pamplemousse rose et cava</i>	
Cava "Ramblas"	8,50
Coupe Champagne "Autréau"	14,00
Picon vin blanc	9,50
Aperol Spritz	9,50
Negroni	9,50
Kirr	7,00
Martini blanc ou rouge	7,00
Porto Rouge	6,50
Ricard	7,00
Sherry	6,50
Pineau des Charentes	6,50
Gancia	6,50
Campari	6,50
Bacardi	7,00
Vodka	7,00
Havana Club Special	7,00

À L'APÉRITIF.

Bitterballen "Royale"

6 Croquettes de joues de porc maison et shiitake, accompagné d'une mayonnaise au cresson - 18.50

Rouleaux de printemps "TYCA"

4 Rouleaux de printemps maison composé de haché de volaille, légumes croquants et sauce aigre-douce - 18.50

Calamars

Frit et servi avec une sauce tartare de fruits exotiques - 18,00



RAFRAÎCHISSANT.



Coca Cola / Zero	3.20
Spa Orange / Citron	3.20
Ice Tea / Green Tea	3.40
Looza Orange / Pomme / Ace	3.40
Fever Tree - Premium Tonic	3.70
<ul style="list-style-type: none">• Indian Tonic Water (heel bitter)• Mediterranean Tonic Water (licht bitter)• Clementine Tonic Water• Sparkling Pink Grapefruit• Ginger beer	
Jus d'orange frais pressé	5,50
BRU plat / pétillant	3.20
BRU 0,5 l plat / pétillant	5,50
BRU 1 l plat / pétillant	9,00

BIÈRES.

3,00	Stella Artois
3,90	Kriek Boon
3,70	Geuze Boon
3,90	Vedett
3,50	Carlsberg
3,70	Carlsberg NA
3,50	Witte van Hoegaarden
4,90	Duvel
4,50	Lefte Blond / Bruin
4,90	Westmalle Tripel
4,90	Chimay Blauw
6,20	Orval

UNE ADDITION ET UN PAIEMENT PAR TABLE

Pour assurer le bon déroulement du service, nous vous demandons de limiter votre choix à 5 entrées et 5 plats principaux à partir de 8 personnes.

RESTO DUO

ONLY GOOD FRESH FOOD

SALADES.

Croustillant de chèvre et presa Iberico

Variétés de laitue, raisin et miel parfumé à l'ail doux - 26.50

Duo

Poulet cuit en basse température, scampis "Black Tiger", variétés de laitue, croûtons, tomates séchées et parmesan - 26.50

*- Let food be thy medicine and
medicine be thy food -*

Hippocrates

PASTA.

Bolognese

D'après la recette de ma marraine Simonne - 18,00

Poulet curry

Poulet cuit en basse température accompagné de légumes croquants, lait de coco et riz parfumé - 26,50

Scampis "Black Tiger" basilic et ail

Tagliatelles fraîches aux scampis, pleurotes, tomate cerise, basilic et ail - 28.50

Filet Pur et Tartufata

Tagliatelles fraîches accompagné d'émincé de filet pur poêlé, tartufata, roquette, salade moutarde et parmesan - 29,00

VEGETARIEN.

Lasagne

Légumes de saison avec une sauce tomate épicée, mozzarella fumée et salade croustillante - 24,50

Risotto

Légumes de saison croustillants et risotto crémeux - 24,50

VEGAN.

Gyoza de légumes

Wok de légumes et bouillon asiatique - 24,50

Nem de patates douces

Nems de patates douces et légumes de saison, poêlé de légumes - 24.50

UNE ADDITION ET UN PAIEMENT PAR TABLE

Pour assurer le bon déroulement du service, nous vous demandons de limiter votre choix à 5 entrées et 5 plats principaux à partir de 8 personnes.

RESTO DUO

ONLY GOOD FRESH FOOD

ENTRÉE.

Croquettes de crevettes

Croquettes aux crevettes grises faites maison avec une salade croustillante - 19,50

Croquettes au fromage

Croquettes au fromage accompagné d'une salade croustillante - 17,50

Duo Kaas en Garnaal

Pour ceux qui ne savent pas choisir - 18,50

Croquette façon "Duo"

Chicon et holstein fumé - Inspiration chicon au gratin - 18,50

Carpaccio de boeuf

Tranches de Blanc Bleu Belge avec salade moutarde, shiitake, mayonnaise au wasabi et crumble de parmesan - 18,00

EN PLUS.

Sauces

Béarnaise - champignons - poivre - beurre ail et fines herbes - 4,50

Légumes

Salade de saison - 6,50

Légumes chauds - 7,50

Patatetcetera

Frites fraîches - croquettes - purée - grenailles au beurre ail et fines herbes - frites de patates douces - tagliatelles fraîches - 3.50

LES CLASSIQUES.

Filet Pur

250gr de Blanc Bleu Belge servi avec une salade de saison et frites fraîches - 33,50

Rib Eye

400gr "Irish Nature Beef", mûré 21 jours et servi avec une salade de saison et frites fraîches - 34,50

Spare Ribs "du Chef"

Accompagné d'une salade de carottes, amandes, vinaigrette moutardée, sauce BBQ maison et frites fraîches - 26,50

Américain du chef

Mayonnaise à la truffe et salade de saison et frites fraîches - 25,00

Cheeseburger

Burger maison d'haché porc et veau épicé et bacon, pain brioché, fromage fondu et sauce burger DUO - 22,50

Pintade

Pintade cuite à basse température accompagné de risotto crémeux et légumes de saison - 28,50

Vol au vent

Volaille cuite à basse température, boulettes épicées de veau haché, pâte feuilletée et sauce hollandaise - 25,50

Vol au vent "Royale"

Boulettes épicées de veau haché, pâte feuilletée ris de veau croustillants et sauce hollandaise - 31,80

Sole "Meunière"

2 pièces de 200 gr accompagné de jeunes légumes chauds - prix du jour

Scampis "Black Tiger" Tomaté

7 pièces de scampis poêlées accompagné d'une compotée de tomates, pastis et fines herbes - 28,50

UNE ADDITION ET UN PAIEMENT PAR TABLE

Pour assurer le bon déroulement du service, nous vous demandons de limiter votre choix à 5 entrées et 5 plats principaux à partir de 8 personnes.