RESTO DUO

ONLY GOOD FRESH FOOD

APERO.

Apéritif Maison	*9,50*
Cocktail à base de basilic, sirop du sucre, pamplemousse rose et cava	
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"

Croquettes de joues de porc maison et shiitake, accompagné d'une mayonnaise au cresson - 16,00

Rouleaux de printemps "TYCA"

Rouleaux de printemps maison composé de haché de volaille, légumes croquants et sauce aigre-douce - 16,00

Saumon et avocat

Tartare de saumon de Norvège fumé et cru, guacamole, pickles de tomates et toast de facaccia - 17,00

RAFRAÎCHISSANT.

Coca Cola / Zero	*3,00*
Spa Orange / Citron	*3,00*
Ice Tea / Green Tea	*3,20*
Looza Orange / Pomme / Ace	*3,20*
Fever Tree - Premium Tonic	*3,50*

- 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	*3,00*
BRU 0,5 l plat / pétillant	*5,50*
BRU 1 l plat / pétillant	*9,00*

BIÈRES.

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

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.

Thon

Thon frais mi-cuit, variétés de laitue, pommes de terre, haricots, œuf poché et focaccia - 29,00

Duo

Poulet cuit en basse température, scampis "Black Tiger", variétés de laitue, croûtons, tomates séchées et parmesan - 25.50

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

Hippocrates

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

- So long as you have food in your mouth you have solved all questions for the time being -

Franz Kafka

PASTA.

Bolognese

D'après la recette de ma marraine Simonne - 17.00

Poulet curry

Poulet cuit en basse température accompagné de légumes croquants, lait de coco et riz parfumé - 25,50

Scampis "Black Tiger" basilic et ail

Tagliatelles fraîches aux scampis, pleurotes, tomate cerise, basilic et ail - 27,90

Filet Pur et Tartufata

Tagliatelles fraîches accompagné d'émincé de filet pur poêlé, tartufata, roquette, salade moutarde et parmesan - 28.00

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 - 19,00

Croquettes au fromage
Croquettes au fromage accompagné d'une salade croustillante - 17,00

Duo Kaas en Garnaal
Pour ceux qui ne savent pas choisir - 18,00

Croquette façon "Duo"
Chicon et holstein fumé - Inspiration chicon au gratin - 17.00

Carpaccio de boeuf
Tranches de Blanc Bleu Belge avec salade moutarde, shiitake, mayonnaise au wasabi et crumble de parmesan - 17,00

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

LES CLASSIQUES.

Filet Pur
250gr de Blanc Bleu Belge servi avec une salade de saison et frites fraîches - 32,50

Rib Eye
400gr "Irish Nature Beef", maturé 21 jours et servi avec une salade de saison et frites fraîches - 33,50

Spare Ribs "du Chef"
Accompagné d'une salade de carottes, amandes, vinaigrette moutardée, sauce BBQ maison et frites fraîches - 26,00

Ris de veau croustillants
Avec accompagnement de saison - 35,00

Cheeseburger
Burger maison d'haché porc et veau épicé et bacon, pain brioché, fromage fondu et sauce burger DUO - 22,00

Pintade
Pintade cuite à basse température accompagné de risotto crémeu et légumes de saison - 27,90

Vol au vent
Volaille cuite à basse température, boulettes épicées de veau haché, pâte feuilletée et sauce hollandaise - 25,00

Vol au vent "Royale"
Boulettes épicées de veau haché, pâte feuilletée ris de veau croustillants et sauce hollandaise - 30,80

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 - 27,90

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.