

RESTO DUO

ONLY GOOD FRESH FOOD

APERERO.

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	7,50
Vodka	7,50
Havana Club Special	7,50

TAPAS À PARTAGER.

Tempura de crevettes Nobashi

6 pièces avec une sauce tartare maison. - 18.00

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 - 18,00



COCKTAILS.

Aperitif maison	10.00
<i>Cocktail à base de basilic, sirop du sucre, pamplemousse rose et cava</i>	
Limoncello Spritz	12.00
<i>Limoncello fait maison & Cava</i>	
Duo Gin "DD" avec Fever Tree Tonic	15.00
<i>Recette unique au pamplemousse et à l'anis étoilé</i>	
Duo Gin "ZZ" avec Fever Tree Tonic	15.00
<i>Recette unique à l'orange et cardamome</i>	
Sailor Spice	13.00
<i>Rhum infusé avec un mélange de cinq épices, sirop de noisette pour une touche de saveur de noix. Citron vert et bière de gingembre.</i>	
Amaretto Sour	13.00
<i>Le goût de vanille et d'amande, ainsi que l'arôme de la célèbre liqueur italienne mondialement connue.</i>	

SANS ALCOOL.

9.00	Canneberge & Framboise NA
9.00	Mandarin & Citron Vert NA
11.50	Gin "De Cort" NA Avec Fever Tree tonic
13.50	Gin "Copperhead" NA Avec Fever Tree tonic
8.00	Negroni NA
8.00	Crodino NA

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

LES BULLES

Cava "Ramblas" ES - Doux, savoureux et sans complexe	35.00
Franzis Frizzi Rosé AT - Apéritif de choix, peu alcoolisé, frais, sec et fruité	37.00
Meuzenne by "Andy De Brouwer" BE - Assemblage de vieux lambic (brasserie den herberg - Senne) et de vin clair (vin de liège - meuse)	45.00
Bruut BE - Perle de notre région ! 18 mois sur lattes, frais, du corp et subtilement épicé	49.00
Champagne Atréau "1er Cru Réserve" FR - Brut, subtil avec beaucoup de finesse et d'élégance. Fin de bouche ample et fruitée	65.00
Champagne Bruno Paillard "1ère cuvée Extra Brut" FR - Fines notes de levure et de brioche. Finale moyennement longue et mousse présente	89.00
Champagne Veuve Clicquot Brut FR - Inoubliable à chaque gorgée	95.00

- Quel que soit le problème ou la question, l'apéritif est toujours la bonne réponse -

Resto Duo

RAFRAÎCHISSANT.

Coca Cola / Zero	3,50
Spa Orange / Citron	3,50
Ice Tea / Green Tea	3,70
Looza Orange / Pomme / Ace	3,70
Fever Tree - Premium Tonic	3,90
<ul style="list-style-type: none">• Indian Tonic Water (heel bitter)• Mediterranean Tonic Water (licht bitter)• Clementine Tonic Water• Sparkling Pink Grapefruit• Framboise et rubarbe• Ginger beer	
BRU plat / pétillant	3,20
BRU 0,5 l plat / pétillant	6,00
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	Leffe 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.

Salade de pâtes au saumon fumé

Fregola, calamars, fromage frais à l'aneth et baies roses, avocat, légumes marinés. - 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

PÂTES.

Bolognese

D'après la recette de ma marraine Simonne - 19,00

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

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 fromage et crevettes

Pour ceux qui ne savent pas choisir - 18,50

Croquette Holstein

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

Filet de Saumon Norvégien

Accompagné de légumes chauds, sauce Béarnaise - 29,00

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.