

RESTO DUO

ONLY GOOD FRESH FOOD

SALADES.

Salade de chèvre gratiné

Garniture de fruits secs et de noix, accompagnée d'une touche de miel et d'une salade fraîche de saison - 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 - 19,00

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 - 21,00

Croquettes au fromage

Croquettes au fromage accompagné d'une salade croustillante - 19,00

Noix de Saint-Jacques poêlée

Garniture de saison - 22,00

Croquette Holstein

Chicon et holstein fumé - Inspiration chicon au gratin - 19,00

Carpaccio de boeuf

Tranches de Blanc Bleu Belge avec salade moutarde, shiitake, mayonnaise au wasabi et crumble de parmesan - 19,00

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 - 34,50

Rib Eye

400gr "Irish Nature Beef", mûré 21 jours et servi avec une salade de saison et frites fraîches - 35,50

Spare Ribs "du Chef"

Accompagné d'une salade de carottes, amandes, vinaigrette moutardée, sauce BBQ maison et frites fraîches - 27,50

Américain du chef

Mayonnaise à la truffe et salade de saison et frites fraîches - 26,00

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 - 29,00

Carbonnade à la flamande

Mijotée lentement à la Leffe brune, servie avec des frites fraîches - 26,00

Vol au vent

Volaille cuite à basse température, boulettes épicées de veau haché, pâte feuilletée et sauce hollandaise - 26,00

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 - 29,00

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.