

STARTERS

- ANTIPASTI PLATER** 🐷 **1 PAX 15**
2 PAX 25
- Prosciutto, roasted vegetables, Bruges cheese, mustard, olive tapenade & toast
Prosciutto, légumes rôties, Fromage de Bruges, moutarde, tapenade d'olive & toast
- SOUP OF THE DAY** 🥰🌱 **10**
- Soupe du jour*
- OXTAIL CROQUETTES** 🥰 **15**
- Tomato relish
Croquettes de queue de bœuf, tapenade de tomates confites
- SMOKED SALMON** 🥰🌱 **19**
- FROM VINCENT DAWAGNE, OUR CHEF'S FRIENDS
Cardamom, pumpkin & sesame
Cœur de saumon fumé, cardamome, tuile sésame et graine de potiron
- ASPARAGUS, QUINOA WITH SEEDS** 🌱🌱🌱 **17**
- Feta, Cipriani extra virgin oil, pomegrenate, herbs and seeds
Feta, huile d'olive Cipriani, grenade, jeunes pousses
- BRUSCHETTA** 🌱🌱 **15**
- Avocado & belgian Brie, cherry tomato and micro green
Avocat & Brie belge, tomate cerise & cress
- CHICKEN ADOBO** 🌱 **17**
- FROM IAN, OUR SOUS CHEF FROM THE PHILIPPINES
Grilled summer vegetables, grenaille potato, coriander, mizuna
Légumes d'été grillés, grenaille, coriandre & mizuna

MAINS

- SEABASS & GAMBAS** **30**
- Saffron fregola risotto, peas & asparagus, chorizo emulsion
Risotto de fregola safrané, petit pois, asperge, émulsion chorizo
- 220GR CHAROLAIS BEEF FILET MIGNON** 🌱 **40**
- Tartufata mashed potatoes, glazed carrots, candied shallots, morel jus
220gr filet Mignon de boeuf Charolais, Mousseline de pomme de terre truffée, échalottes confites, jus aux morilles
- 300GR BELGIAN HOLSTEIN RIB EYE** 🌱 **32**
- Fresh thai salad, french fries, hoisin sauce
300gr Entrecôte belge race Holstein, salade thaï, frite, sauce hoisin
- 300GR LAMB SHANK** 🌱 **28**
- RECIPE FROM OUR CHEF JEROME'S MUM
Spring vegetables & morel ragout, potatoes, jus
300 gr Souris d'agneau, légumes printaniers & morilles, croustillant de pomme bouchon, jus
- COUCOU DE MALINES** 🌱 **22**
- Vegetable casserole, onion cream, tarragon
Légumes de saison, crème d'oignon, estragon

- THE POET BURGER** 🐷 **21**
- 200gr beef, crispy bacon, Maredsous cheese, onion compote, French fries, rucola, tartufata mayonnaise
200gr de bœuf, lard, fromage Maredsous, oignon confit, frites, roquette, mayonnaise truffée
- OUR MEATLESS VEGAN BURGER** 🌱🌱 **18**
- Soya based, guacamole, roasted capsicum, watercress, french fries
Base de soja, guacamole, poivron rôti, cressonnette, frites
- FISH & CHIPS** 🥰 **18**
- Cod, blonde beer tempura, tartar sauce, fries
Cabillaud, tempura à la bière, sauce tartare, frites
- CROQUE MADAME** 🌱🥰 **17**
- Beaufort cheese, summer grilled vegetables, french fries, egg
Beaufort, légumes grillés, frites, oeuf au plat
- FRESH TAGLIATELLE PASTA** 🌱🥰 **20**
- Morel cream, peas & asparagus, Parmesan
Crème de morilles, petit pois et asperges, Parmesan

SIDES

- FRENCH FRIES** 🥰🌱🌱 **6**
- Frites*
- TARTUFATA MASH POTATO** 🥰🌱🌱 **6**
- Mousseline de pomme de terre truffée*
- MIX VEGETABLE** 🥰🌱🌱🌱 **7.5**
- Légumes de saison*
- QUINOA** 🥰🌱🌱🌱 **6**
- Quinoa*
- GREEN SALAD MIX** 🥰🌱🌱🌱 **5**
- Salade verte*

DESSERTS

- To share or not to share
Partager ou ne pas partager
- LEMON CHEESE CAKE** 🥰🌱 **12**
- FAVORITE DESSERT OF ANDREA
Lemon curd, whipped cream & speculoos
Crèmeux citron, chantilly & Spéculoos
- CHOCOLATE BROWNIE** 🥰🌱 **10**
- Red fruit compote, yogurt ice cream, chocolate sauce, chantilly
Compotée de fruits rouges, glace yaourt, sauce chocolat, chantilly
- PINEAPPLE & MANGO VACHERIN** 🥰🌱🌱 **12**
- PERSONAL RECIPE FROM ADLANE
Coconut ice cream, black lemon meringue, chantilly
Crème glacé coco, meringue citron noir, chantilly
- CRÈME CATALANE** 🥰🌱🌱 **9**
- FRUIT SALAD** 🥰🌱🌱🌱 **9**
- Salade de fruits*

R
RENAISSANCE®
BRUSSELS HOTEL