

# THEME

menu



# Entrées

Carpaccio de contre-filet de bœuf Holstein fumé & poivré Pignons de pin, mesclun, parmesan	19
✓ Stracciatella di bufala Copeaux de pêche, croustillant de pistache	18
✓ Champignons rôtis au thym frais, citron Toasts à l'ail confit	15
Dynamite shrimp Avec sa sauce pétillante	17
Scampi poêlé au curry thaï coco	18
✦ Salade façon César avec sa volaille en deux cuissons	19
✓ Croquettes de fromage au Parmigiano et Grana Padano 2 pièces	16

✦ Halal    ✓ Végétarien



# Plats

✦ Côte à l'os 500 g Holstein/Simmental (Nouvelle-Zélande)	39
500 g · Pour 1 personne	
✦ Filet pur Black Angus/Hereford (Nouvelle-Zélande)	37
250 g	
✦ T-Bone 500 g Holstein/Simmental (Nouvelle-Zélande)	42
500 g	
Cube roll (Uruguay)	36
300 g · Élevé au grain	
✦ Entrecôte Black Angus (Australie)	43
300 g · Élevé au grain	
✦ Baby Top Rumsteak Black Angus (Espagne)	59
600 g · Découpe en salle · Pour 2 personnes	
✦ La Masterclass (filet pur, côte à l'os, entrecôte, baby top)	170
~1,6 kg · Pour 4-5 personnes	
✦ Filet d'agneau grillé	34
Jus corsé, légumes printaniers & grenailles rissolées	
✦ Burger maison Black Angus	23
Frites & salade de coleslaw	
Tataki de thon aux parfums d'Asie	32
✦ Suprême de volaille à la texane	24
Petits légumes de saison et grenailles rissolées	
✦ Pasta strozzapreti à la stracciatella, pistache et asperges	23

Toutes nos viandes grillées sont accompagnées de frites ou pommes de terre rissolées et d'une salade

✦ Halal    ✦ Végétarien

## Accompagnements

Frites	4
Salade	4
Pommes de terre rissolées	4
Légumes printaniers	6

## Sauces

Champignon	4
Poivre concassé	4
Béarnaise	4
Roquefort	4
Mayonnaise truffe	2



# Desserts

## Red Love

12

Biscuit framboise, macaron vanille, crumble de fruits rouges, crémeux vanille

## Le Pistachio

12

Feuilletine croustillante, mousse pistache, coulis de framboise

## Couronne Noisette

12

Biscuit au chocolat, crème praliné, caviar caramel, noisettes caramélisées

## Noix de Coco Givrée

12

Crème glacée de coco & coulis de passion

## Macaron au Cœur Fondant

12

Avec glace vanille



# THEME

+32 460 96 91 57

belgicastaat 10  
1930 zaventem

