

Onze chef volgt zijn inspiratie en past zijn gerechten wekelijks aan volgens het seizoen.

Stel zelf uw menu samen

Soep van de dag	€ 9
Ei 'en cocotte' in brioche, champignons, Ossau-Iraty-kaas	€ 16
Mont D'or om te delen	€ 14
Rode garnalen uit Argentinië met pesto	€ 16
Mergpijpje, wulkenvlees, kruidenkorstjes	€ 15
Kalfskroon met paddestoelen	€ 29
Varkensrib Iberico Blackwell	€ 16
Côte à l'os (1 kg voor 2 personen), peper saus en béarnaise	€ 70
Entrecote van Angusrund, sjalot, dragon	€ 24
Gefrituurde paddestoelen	€ 8
Gekaramelliseerd witlof	€ 6
Gratin van snijbiet, spinazie	€ 8
Luchtige pastinaakpuree	€ 6
Geglanceerde groenten van de grill	€ 8
Gefrituurde geplette krielaardappeltjes	€ 5
Stoemp van de chef	€ 7
Geroosterde ananas, karamel met gezouten boter, yuzu, ijs van amandelmelk	€ 8
Tatin taart, vanille-ijs	€ 8
Crumble van doyennepeer en kweeper	€ 8
Creme brulee	€ 8
Moelleux au chocolat, vanille-ijs	€ 8

Steigerweg 1, 1000 Brussel
02 372 92 92
info@chaletrobinson.be

