

BRASSERIE DE L'EXPO


MICHELIN
2020

SUGGESTIONS

SUGGESTIES

ENTRÉES

VOORGERECHTEN

| | |
|---|-----|
| Tapas(Jambon de Parme,Rosette de Lyon,Chorizo,Tomates Conf. Caperons et Olives) | 20€ |
| Tapas (Parma Ham,Salami Rosette de Lyon,Chorizo,Gekonf. Tomaat Kappers en Olijven | |
| Foie Gras de Canard Pôelé,Figues Fraîches | 22€ |
| Gebakken Eendelever met Verse Vijgen | |
| Artichaut Vinaigrette | 14€ |
| Artisjok Vinaigrette | |
| Artichaut Vinaigrette,Crevettes Grises | 22€ |
| Artisjok Vinaigrette met Grijs Garnalen | |

PLATS

HOOFDGERECHTEN

| | |
|--|-----|
| Côte à l'Os Maturée « DIERENDONCK » 1ct | 45€ |
| Côte à l'Os Gerijpt « DIERENDONCK » 1CT | |
| Côte à l'Os « DIERENDONCK » 2cts | 85€ |
| Côte à l'Os « DIERENDONCK » 2 CTS | |
| Dorade Entière Rôtie au Four,Béarnaise de Homard | 35€ |
| Goudbaars Oven Gebraden,Kreeften Béarnaise | |
| Souris d'Agneau Confite,Ail et Thym | 24€ |
| Lamsschenkel Gekonfijt,Look en Tijm | |
| Noix de Ris de Veau Meunière,Champignons des Bois | 35€ |
| Kalfszwezerikken in de Boter Gebakken,Boschampignons | |
| Linguini aux Vongoles | 24€ |
| Linguini met Vongole | |

LES MOULES (1Kg200)

KREEFTEN

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Moules Marinières | 28€ |
| Mosselen Marinière/Natuur | |
| Moules Vin Blanc ou Ail | 29€ |
| Mosselen Witte Wijn of Look | |
| Moules Vin Blanc Crème ou Ail Crème | 29.50€ |
| Mosselen Witte Wijn Room of Look Room | |

DESSERTS

NAAGERECHTEN

| | |
|---------------------|-----|
| Crumble Pomme Poire | 12€ |
| Crumble Appel Peer | |