

MENU À LA CARTE

N 50° 50' E 4° 21'

L'ÉPICERIE

RESTAURANTLEPICERIE.COM

ÉPICES ET HERBES

LES SALÉS

TONKA & ANGUILE & TOPINAMBOURS

Fillet d'anguille désarêté, mousseline de topinambours, tonka

€18.00



ÉPICES ROUGES & HOMARD

Demi homard poché, taboulé de pomme verte, épices rouges

€18.00

GRENADE & FOIE DE CANARD & AMANDES

Foie de canard poêlé, jus de grenade, amandes

€18.00



PAIN D'ÉPICES & VEAU & LÉGUMES D'HIVER

Carpaccio de veau légèrement fumé, légumes et fruits d'hiver crus et cuits

€18.00



LE VÉGÉTAL

ÉPICES AUTOMNALES & CHAMPIGNONS

Poêlée de champignons de saison, crème de moussese légèrement aillée, bâtonnets de vieux Brugge

€18.00



COURGE BUTTERNUT & ÉPICES SPÉCULOOS

Courge butternut cuisinée en velouté, fines feuilles épiciées

€18.00



LA MER

ÉPICES NOIRES & SOLES DE LA MER DU NORD

Sole dorée au beurre salé, moules, épices noirs, oignon frit

€35.00



AMANDES & BAR & OLIVES TAGGIASCHE

Dos de bar juste snacké, condiment amandes, olives Taggiasche

€30.00

MORILLES & TURBOT & CORNES DE GATTES

Turbot poché, Cornes de Gattes, crème de morilles

€30.00

CERFEUIL TUBÉREUX & COQUILLES SAINT JACQUES

Noix de coquilles Saint-Jacques, cerfeuil tubéreux, jus acidulé

€28.00

SEL FUMÉ & RAIE & ÉPEAUTRE

Aile de raie désarêtée, chou vert, épeautre, émulsion aux champignons

€28.00

LA TERRE

MUSCADE & BOEUF SIMMENTAL & LARD FUMÉ

Coeur de fillet de boeuf, pâtes fraîches, lard fumé, muscade

€33.00

ÉPICES À CAFÉ & CÔTE DE VEAU & PANAIS

Côte de veau poudrée d'épices à café, champignons, panais

€28.00



LE CHEF DE CUISINE, VINCENT MASSON, ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT LA NOUVELLE CARTE DE L'ÉPICERIE, "AU GRÉ DES SAISONS"

RESTAURANT
L'ÉPICERIE

En cas d'allergies alimentaires, merci de nous en informer afin de préparer un plat adapté.



ARACHIDES & COUCOU DE MALINES & CHICONS

Coucou de Malines, chicons pleine terre, pomme fruit, jus aux arachides

€28.00

PISTACHE & AGNEAU DE LAIT & ARTICHAUTS

agneau de lait, purée de pistaches, chèvre frais, artichauts

€30.00



SPÉCULOOS & CANARD COLVERTS & NAVET BOULE D'OR

Canard colvert poudré au spéculoos, navet Boule d'or, airelles

€28.00

LA RONDE DES FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES BELGES AFFINÉS

€11.00



LES SUCRÉS

GRANNY SMITH & CHOCOLAT AMER & CALVADOS

Croustillant aux pommes Granny Smith, chocolat amer, glace Calvados

€10.00

GIROFLE & ORANGE SANGUINE & CHOCOLAT

Fine gelée, ganache à la girofle, espuma d'orange sanguine

€10.00

FRUITS & SORBETS

Assiette de fruits frais et sorbets, tuiles aux amandes

€10.00

TRAPPISTE WESTMALLE & POMME FRUIT

Sabayon à la trappiste Westmalle, pomme fruit, glace à la gauffre de Liège

€10.00



CHOCOLAT NOIR ET ÉPICES

aAssortiments de petits desserts tout chocolat parfumés aux épices

€10.00



100% BELGE
NOUS SOMMES
FIERS D'OFFRIR
DANS NOTRE
CARTE DES
PRODUITS FRAIS
ET RÉGIONAUX DE
SAISONS.

POUR TOUT REPAS
OU BRUNCH
CONSOMMÉ
À L'ÉPICERIE,
BÉNÉFICIEZ DE
2 HEURES DE
PARKING GRATUIT