CARTE

KROOST

AMUSE-BOUCHES / TAPAS

À partager et à grignoter

Mont d'Or chaud à partager – 2 personnes
Mont d'Or de 450 g, sorti du four, accompagné de croûtons croustillants
Supplément charcuterie fine + 8
19 p.p.



Raviolis vapeur végétariens – 5 pièces
Raviolis croustillants aux légumes, sauce aigre-douce
8



Mini-croquettes artisanales au chorizo
5 pièces par variété – assortiment non disponible
5



Mini-croquettes artisanales au fromage et jalapeño
5 pièces par variété – assortiment non disponible
5



Mini-croquettes artisanales au jambon Ganda
5 pièces par variété – assortiment non disponible
5



Mini-croquettes artisanales aux écrevisses
5 pièces par variété – assortiment non disponible
5



Mini-croquettes artisanales au sanglier
5 pièces par variété – assortiment non disponible
5



Bitterballen
Ragoût de bœuf – moutarde – 7 pièces
11



Mezzé KROOST – 2 personnes
Assortiment du chef et diverses sauces à tremper
18 p.p.



ENTRÉES

Entrées froides

Carpaccio de bœuf classique
Filet d'Anvers – parmesan – pignons de pin – roquette – crème balsamique — 22

Brioche toastée au saumon fumé
Brioche – labneh – avocat – salade — 21

Escargots
Beurre à l'ail – 6 ou 12 pièces — 14 / 28

Terrine hivernale — Supplément menu KROOST + 4
Foie gras et terrine du moment – pain aux noix – confiture de figues — 22

Croquettes

Croquettes artisanales au fromage
Fromage fermier – persil – citron – salade fraîche – 2 pièces — 18

Croquettes artisanales aux crevettes grises
Crevettes grises – persil – citron – salade fraîche – 2 pièces — 22

Duo de croquettes fromage et crevettes
Fromage fermier – crevettes grises – persil – citron – salade fraîche – 2 pièces — 21

Duo de croquettes d'hiver
Truffe et jambon Ganda – persil – salade fraîche – 2 pièces — 18

Salades

Salade vitello
Veau – mousse de thon – câpres à queue – tomates confites – croûtons — 27

Salade au fromage de chèvre
Noix caramélisées – chicon – framboise — 26

Salade César
Poulet fermier poêlé – anchois – œuf – parmesan – croûtons — 26

PLATS PRINCIPAUX

Pâtes fraîches

Linguine au pesto et tomates cerises
Pesto frais – tomates cerises – parmesan
28

Penne du chef
Sauce tomate à la courge – lardons – gratiné au fromage
Également disponible en version végétarienne, sans lardons.
29

Classiques de la maison

Joues de porc
Compote de pommes fraîche
28

Vol-au-vent maison
Poulet fermier – champignons des bois – feuilleté
28

Aubergine
Aubergine farcie – chili sin carne – crème aigre – riz complet
28

Poissons

Filet de saumon
Sauce béarnaise (signature Valk) – poireau, carotte et fenouil étuvés – anis – poivre rose
35

Dos de cabillaud
Croûte d'herbes – sauce au vin blanc – crevettes grises – poireau, carotte et fenouil étuvés – anis – poivre rose
36

Sole meunière
Au beurre noisette – citron – persil – salade fraîche, vinaigrette citronnée aux herbes
43

PLATS PRINCIPAUX

Viandes classiques

Steak tartare
Bœuf – câpres à queue – salade fraîche – persil – oignon
32



Filet pur – bœuf Blanc-Bleu belge (250 g)*
Supplément menu KROOST + 8 · Option Rossini : foie gras et truffe + 8
39



Garniture au choix : purée, frites, salade ou croquettes
Sauce au choix : archiduc, béarnaise, crème au poivre ou beurre à l'ail

Sélection du boucher

Tomahawk polonais (1,2 kg) – 2 personnes*
Belle pièce de bœuf sur l'os, idéale à partager
43 p.p.

Côte à l'os (1 kg) – 2 personnes*
Pièce de bœuf savoureuse sur l'os, à partager
43 p.p.

Steak T-bone (500 g)*
Filet pur et entrecôte sur le même os
43

Entrecôte maturée à sec (300 g)*
Bœuf affiné à la saveur riche et intense
43

Les allergènes varient selon la sauce et la garniture choisies.

Gibier

Ragoût de gibier
Garniture de légumes d'hiver : scarole et choux de Bruxelles
31



Steak de cerf
Scarole et choux de Bruxelles – sauce grand veneur (sauce au gibier, vin rouge et groseilles rouges)
38



MENU KROOST

MENU KROOST 62

Amuse-bouche
Amuse-bouche du chef

Entrée
au choix

Plat principal
au choix

Dessert
au choix

Savourez une expérience raffinée comprenant une coupe de cava et un amuse-bouche préparé par notre chef.

Composez votre menu en trois services parmi les plats signalés par le logo KROOST.

Allergènes

