

Les menus devraient être commandés pour toute la table

Menu végétalien

Radis, betterave rouge, crème de noix de cajou, olive noires séchées, ail
et/ou*

* Gazpacho de petit pois, concombre, menthe, cracker et tzatziki

Lasagne d'aubergine, courgette, sauce puttanesca San Marzano et fromage végétalien

Mousse d'avocat et raw cacao, sorbet à la mangue
ou Raw cheesecake au chocolat blanc, fruits des bois
Fromages artisanaux - chutney + € 5,00 (végétarien)

Menu à 3 plats € 35 / avec les vins sélectionnés (vin de dessert inclus) € 59

* Menu à 4 plats € 42 / avec les vins sélectionnés (vin de dessert inclus) € 69



Tous les 14 allergènes déterminés juridiques sont indiqués sur notre menu. Gluten (blé, seigle, avoine...), crustacés (crabe, crevettes, homard), oeufs, poisson, arachides (arachides), soja, lait (lactose), noix (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia), céleri (et leurs produits dérivés), moutarde (et leurs produits dérivés), graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg, lupin, mollusques (pétoncles, palourdes, huîtres, seiche et escargots).

1 table = 1 compte s.v.p.

Les menus devraient être commandés pour toute la table

Menu Réliva

Asperges, saumon fumé bio, oeuf, beurre de ferme bio, herbes vertes
et/ou*

*Gaspacho de petit pois, concombre, menthe, cracker et tzatziki

Bar Oméga (100% Belge), fenouil confit au pastis, jets de navet, mâche, quinoa

Raw cheesecake au chocolat blanc, fruits des bois
ou Mousse d'avocat et raw cacao, sorbet à la mangue

ou

Fromages artisanaux - chutney + € 5,00

Menu à 3 plats € 45 / avec les vins sélectionnés (vin de dessert inclus) € 69

* Menu à 4 plats € 52 / avec les vins sélectionnés (vin de dessert inclus) € 79



Pour un groupe de 5 personnes et plus, nous vous recommandons les menus afin de vous garantir un service impeccable. Merci de votre compréhension. Les menus ne peuvent pas être modifiés.