

Desserts

CORRESPONDANCE

LES ENTRÉES

Texture de Choux 16€

Un velouté crémeux de choux de Bruxelles forme la base onctueuse du plat, sur laquelle reposent des pickles de chou orange apportant acidité et croquant (Belgique)

Vitello tonnato 18 €

fines tranches de veau rôti et refroidi sont nappées d'une sauce onctueuse à base de thon, anchois, câpres, jaune d'œuf et citron (Italie)

Tartare de Bœuf à la Nordique 17 € / 28 €

Le bœuf haché au couteau est accompagné d'une mayonnaise maison au raifort, de cornichons finement émincés et d'aneth frais (Suède)

Ceviche de Dorade 18 €

La dorade fraîche est marinée dans une leche de tigre — émulsion de jus de citron vert, céleri, gingembre, piment et coriandre — qui cuit le poisson par acidité (Pérou)

Aubergine miso 16 €

Aubergine, miso, oranges, zestes d'orange en pickles

LES PLATS

Maigre, beurre blanc au saké et au gingembre, salade de fenouil et de poire nashi 33 €

Un maigre servi avec une sauce beurre blanc délicate au saké et au gingembre, accompagné d'une salade de saison fraîche et croquante de fenouil et de poire nashi (Japon)

Coquelet du dimanche 28 €

Coquelet rôti, pomme au gingembre, frites, salade et jus de cuisson (Belgique)

Contre-filet aux parfums des Indes 34 €

Une assiette de caractère, avec une demi-glace au curry, une purée de pomme de terre au citron et une salade pour équilibrer la richesse de la viande (Inde)

Canard de fin d'été 34 €

Une lecture de saison du canard, accompagnée d'une sauce aux fruits rouges, de figues glacées et de pommes de terre, dans un esprit de fin d'été et début d'automne (France)

Jardin Correspondance 23 €

Une composition de légumes qui varie selon la saison, pensée comme un accompagnement vivant et évolutif (Tour & Taxi)

MENU DE LA SEMAINE

Plat 27 €

Entrée et plat 37 €

Entrée, plat et dessert 44 €

Veuillez nous prévenir en cas d'intolérance ou d'allergie
Nous privilégions les produits de saison et issus de circuits courts

APÉRITIFS

Bulles Belges Château de Fumal 14 €
Gin Arduenna 14 €

Kir 9 €
Kir pétillant 12 €
Campari 9 € + soft 2,5 €
Half & Half 13 €
Vermouth del professore
(Rosso - Bianco) 9 €

Negroni 14 €
Spritz 14 €
Dry Martini 14 €
Old Fashioned 14 €
Moscow Mule 14 €

NA : Botaniets Gin Ginger & Yuzu O° 12 €

NA : Botaniets Gin Original O° 12 €

NA : Gin Arduenna O° 12 €

OSAN - MACÉRATION VÉGÉTALE

VC Verveine - Curcuma 7 € / 35 €
SB Shiso pourpre - Basilic 7 € / 35 €
BM Betterave - Mûre 7 € / 35 €

VINS AU VERRE

Blanc

Lucrezia - Passerina 2021 - Marche (IT) - La Caniette 9 €
 La rente du Giron, Marsannay - Bourgogne 2022 13 €

Rouge

 Lorano - Sangiovese 2021 - Azienda agricola maria pia castelli 9 €
Grand-Père - Pinot Noir - Mendoza 2023 - Domaine Nico 14 €

[Vin suggestion]

BIÈRES

Stella Artois 5 €
Stella Artois sans alcool 5 €
Hoegaarden blanche ou rosée 5 €
Tripel Karmeliet 6 €

Westmalle Tripel 33cl 6 €
Leffe Blonde / Brune 33cl 6 €
Korean Sour 6 €

SOFTS

Coca/Coca Zero 4 €
Jus d'orange 4 €
Jus de tomate 4 €

 Biodynamique  Bio

LES DESSERTS

Dame blanche maison 13 €

Texture de chocolat,
praliné noisette, glace
noisette 12 €

Pavlova façon Piña Colada 11 €

Ile flottante 12 €

CAFÉ

Espresso 4 €
Café 4 €
Décaféine 4 €
Double espresso 6 €
Latté 6 €
Cappuccino 6 €
Espresso Martini 13 €
Irish coffee 13 €

THÉ & INFUSIONS

Infusions 4 €
Camomille
Hibiscus Mix
(Tilleul, menthe, pomme, abricot,
mangue, ananas, fraise & thym)
Mint Mix
(menthe verte & poivrée)

Thés verts 4 €
Jasmin

Thés noirs 4 €
Earl Grey
English Breakfast

DIGESTIFS

Limoncello 8 €
Grappa Maschio 12 €
Poire Williams 12 €
Belgian Owl 12 €
Vodka Ivan 11 €
Bullet Bourbon 11 €
Gin Citadelle 12 €
Laphroaig 10 ans 12 €
Cognac Briottet 12 €
Armagnac Briottet 12 €
Amaretto Noblesse 12 €