

Dîner

17:00 à 22:00

À partager

13 plats différents à partager. Nous vous conseillons de les prendre en plusieurs fois afin que vous puissiez passer un bon moment en notre compagnie. Il est aussi possible d'opter pour de grandes portions, convenant à 4 personnes à partager.

Tous les plats chacun 12.5

Végétarienne

Betterave rouge (V)

Raifort – café – mûre - amande

Sashimi de pastèque (V)

Sésam – mayo wasabi – concombre aigre-doux

Choi pointu du BBQ (V)

Huile de piment – labneh - mbulgur

Caponata de burrata (V)

Aubergine sicilienne – noix - olive

Poisson

Rillettes de truite

Radis blue meat – concombre aigre-doux - kataifi

Crevettes frites

Ail – citron - gingembre

Fillet de bar

Rellish d'abricot – salicorne – beurre noisette

Mini poulpe

Labneh – citron vert – bagna cauda

mouls

Sauce tom kha– kaffir - crouton

Viande

Steak tartare

harissa – safran – jaune d'œuf

Bifteck de l'épaule

Orange rôti – vinaigrette au jalapeño

Joue de porc

Salicorne – mousseline de pommes de terre – Sauce Espagnole

Taco de poulet effiloché

Poulet sambal – fenouil mariné – crème de citron vert

Suppléments

Pain avec beurre et tapenade	5.5
Frites maison	3
Frites de patates douces	3.5
Salade mixte	3
Pommes de terre au four	3

Plats principaux

Servi avec des frites ou du pain +2

Joue de porc cuite a4 l'étouffée 24.5
salicorne – sauce espagnole – mousseline de pommes de terre

Bar cuit sur la peau 24.5
Câpres salées – vanille – beurre noisette

Chou pontu BBQ (V) 24.5
Labneh – huile de piment - boulgour

Salade de maquereau 17.5
Salade de maïs – oignon rouge – pommes de terre grelots- câpres – graines de moutarde

Salade de pastèque (V) 15.5
Fenouil mariné – sésame – boulgour - furikake

Côte à l'os (pour 2 pers.) 73.5

entrecôte avec os (± 750 gr.) servie avec légumes de saison et frites maison out frites de patates douces

Cataplana (pour 2 pers.) 69.5

Authentique plat de poisson portugais avec divers fruit de mer. Préparé et servi dans une casserole en cuivre battu. Servi avec du pain rustique

Ces plats sont en quantité limitée, il faut donc faire vite (environ 35 minutes de préparation).


Desserts

Clafoutis 9.5
Cerise – amande – crème fraîche de sureau

Chocolade moulleux 9.5
Parfait aux fruits de la passion – cardamome – gel de framboise

Café de luxe 10.5
Friandises avec café au choix

Plateau à fromages 14.5
5 fromages – sirop de bière – pain rustique

 043 321 76 69

 @cafeservaas