

Le Châtelain

Brussels Hotel

LA MAISON DU CHATELAIN

RESTAURANT MENU



STARTERS – ENTREES

Fresh tuna stick with almond crust, roasted pepper sauce and smoked garlic <i>Stick de thon frais en croûte d'amande, crémeux de poivron grillé et ail fumé</i>	19€
Saint Jacques pan fried, infusion of green herbs coulis, hazelnut oil <i>Poêlée de Saint Jacques, infusion de coulis d'herbes vertes, huile de noisette</i>	19€
Charolais beef rosette, vinaigrette marinade with truffle and rocket <i>Rosace de bœuf Charolais, marinade de vinaigrette à la truffe et roquette</i>	17€
Châtelain's Salad : goat cheese, beetroot jus, nuts and fresh vegetables <i>Salade du Châtelain : fromage de chèvre, jus de betterave, noix et crudités du jour</i>	16€
Soup of the day according to the chef's inspiration <i>Soupe du jour selon l'inspiration du chef</i>	13€

VEGETERIANS – VEGETARIENS

Vegetables pan fried as a wok, served with soya sauce and roasted sesame <i>Poêlée de légumes façon wok, sauce soja et sésame torréfié</i>	16€
Tagliatelles, emulsion of red onion, brunoise of mozzarella <i>Tagliatelles à l'œuf, émulsion d'oignon rouge, brunoise de mozzarella</i>	24€

FISHES – POISSONS

Filet of gilthead bream cooked in butter, seasonal vegetables,
and tomatoes cake 27€

*Dorade royale en filet cuit au beurre, petits légumes de saison,
fondant de tomates*

Roasted cod heart and its oriental carrots 27€

Cœur de cabillaud rôti et carottes cuites à l'étouffée façon orientale

Unilaterally cooked salmon, vegetables and olives virgin sauce 25€

Saumon cuit à l'unilatéral, petits légumes et sauce vierge aux olives

MEATS – VIANDES

Fried filet of suckling lamb with rosemary, green asparagus,
and lemon thyme juice 27€

*Filet d'agneau de lait poêlé au romarin, asperges vertes
et jus de thym citronné*

Duck breast with herbes de Provence,
shiitake stir-fry with amendon de pruneaux oil 27€

*Magret de canard aux herbes de provence,
sauté de shiitake à l'huile d'amendon de pruneaux*

Grilled ground toscane beef roasted with oil, garlic
and Sichuan pepper 26€

*Contre-filet de bœuf de toscane grillé à l'huile, ail
et poivre de Sichuan*

DESSERTS

Raspberry dome with mango coulis	9€
<i>Dôme framboisier au coulis de mangue</i>	
Belgium chocolate Mousse with meringue slivers	9€
<i>Mousse au chocolat belge et éclats de meringue</i>	
Fresh fruit salad	9€
<i>Salade de fruits frais</i>	
Cheeses selection	9€
<i>Assortiment de fromages</i>	
Ice-cream and sorbets to choose	9€
<i>Glaces et sorbets au choix</i>	

Prix nets, service compris / Net Prices, Service Included