

Brasserie Meat Me

December MENU*

2-course menu: 21€

3-course menu: 25€



STARTERS - ENTREES - VOORGERECHTEN

Vegetable seasonal soup

Potage de légumes de saison
Soep van seizoensgroenten

~

Snails and mushrooms

Escargots et champignons
Escargots en champignons

~

Frog legs, cream, garlic and parsley

Cuisses de grenouilles, crème, ail et persil
Kikkerbillen, room, look en peterselie

~

Buddha bowl with egg

Buddha bowl à l'œuf
Buddha bowl met ei

MAINS - PLATS - HOOFDGERECHTEN

Deer stew with Kale

Mijoté de cerf et chou kale
Stoofvlees van hert met boerenkool

~

Pork cheeks stewed with spiced carrots

Joues de porc mijotées carottes épicées
Varkenswangetjes met kruidige wortels

~

Small wild cuttlefish Bonifacio style

Petites seiches sauvages façon Bonifacio
Kleine wilde inktvis Bonifacio-stijl

~

Stuffed chicken fillet, Ravioli with porcini mushrooms

Filet de volaille farci, ravioles aux cèpes
Gevulde kippenfilet, ravioli met eekhoorntjesbrood

DESSERT - DESSERT - NAGERECHT

Dessert of the day

Dessert du jour
Nagerecht van de dag

*According to availability of seasonal products

*Selon disponibilité des produits de saison

*Volgens beschikbaarheid van seizoensproducten