


## APPETIZERS

 **BURRATA GRANOLA**  
Mozzarella Burrata, Granola,  
Chutney de Tomate, Caramel Balsamique et Basilic

 **RICOTTA TRALALA**  
Mousse de Ricotta au Pesto Vert,  
Roquette, Légumes Grillés et Tomates Séchées

 **DUO DE HOUMOUS**  
Houmous de Pomme de Terre Douce / Coriandre  
et Houmous d'Aubergine, Pain Grec

**TARTARE DE SAUMON  
ET PAMPLEMOUSSE**  
Tartare de Saumon Frais, Caramel d'Agurmes,  
Huile de Sésame, Herbes Fraîches et Pamplemousse

**VITELLO TONNATO**  
Filet de Veau, Sauce au Thon  
et aux Câpres, Estragon

**CRAB CAKE**  
Chaire de Crabe, Jeunes Oignons, Louisiana,  
Panko, Gingembre, Citron Vert

**TARTARE DE SAINT-JACQUES  
AU COMTÉ AFFINÉ**  
Saint-Jacques, Comté (affiné 15 mois),  
Huile d'Olive, Œuf de Saumon

 **BANG BANG SHRIMP**  
Scampi en Kadaïf, Sauce Bang Bang  
(Mayo, Sauce Aigre Douce, Chili Pasta)

 **CEVICHE**  
Noix de Pétoncles, Crevettes d'Eau Douce  
et Poisson Blanc Marinés au Citron Vert et aux Oranges,  
Avocat, Oignon Rouge, Concombre, Coriandre

**TANDEM DE CROQUETTES**  
Mini Croquettes Fromage et Crevettes Grises,  
Sauce Tartare du Chef

**TEMPURA DE POULET**  
Tempura de Poulet  
et Chutney de Mangue aux Épices Indiennes

 **TARTARE DE BŒUF JAPONAIS**  
Tartare de Bœuf Coupé Main, Sauce au Mirin,  
Saké, Teryaki, Wasabi, Ail et Œufs de Tobiko

**YAKITORI DE POULET**  
Stick de Poulet Mariné au Miel, Jeunes Pousses

## COWFISH

**SAUMON GRILLÉ  
ET BOUILLON DASHI**  
Pavé de Saumon Grillé, Spirelli de Butternut,  
Sugar Snaps, Champignons Enoki, Mini Brocoli,  
Bouillon Dashi, Citronnelle

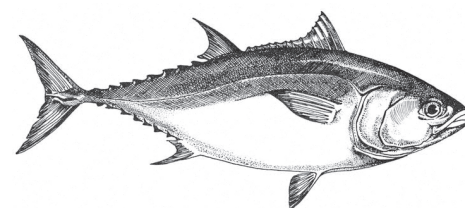
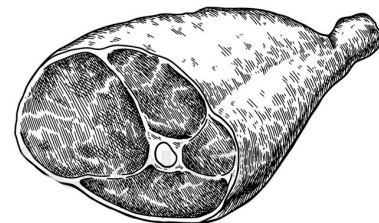
 **CABILLAUD TRUFFE**  
Dos de Cabillaud, Risotto,  
Lait de Parmesan et Truffe

**SAINT-JACQUES,  
SALSA DE MANGUE GINGEMBRE**  
Saint-Jacques, Salsa de Mangues, Oignon Rouge,  
Gingembre, Coriandre, Gratin Dauphinois,  
Légumes de Saison

**THON MI-CUIT, TERIYAKI**  
Pavé de Thon Rouge, Citron Vert, Teriyaki,  
Shiso, Gratin Dauphinois, Légumes de Saison

**LE POULPE**  
Poulpe au Naturel Cuit dans son Jus, Légèrement Grillé,  
Ail, Huile d'Olive, Mousseline de Pommes de Terre  
aux Pépites de Chorizo, Citron Vert

**CANARD AU MISO ET ORANGE**  
Magret de Canard Mariné au Miso et Orange,  
Salade Verte et Gratin Dauphinois




**POULET FERMIER ROMARIN**  
Poulet Fermier Basse Température,  
Ratatouille de Courgette, Carotte et Menthe Fraîche,  
Sauce Moutarde et Romarin, Pomme de Terre Grenaille

 **TATAKI DE BŒUF**  
Filet Mignon de Bœuf (juste saisi)  
Mariné au Gingembre et Miel, Sauce Soja,  
Mirin et Bonito Flakes, Sauté de Légumes

**SOURIS D'AGNEAU  
AU BOURBON**  
Souris d'Agneau Cuit dans un Bouillon de Légumes,  
Soja et Bourbon, Purée de Pomme de Terre

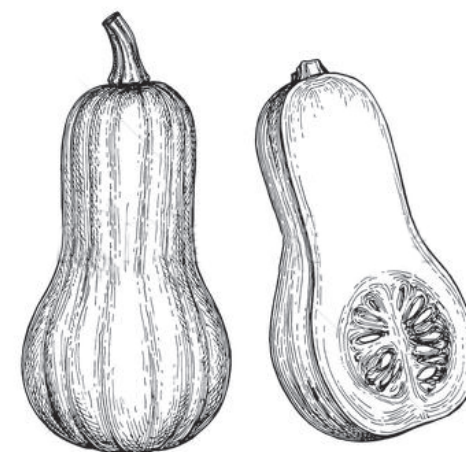
**HOME MADE TUNA BURGER**  
Burger de Thon Coupé Main, Gingembre,  
Échalotes, Sauté d'Épinards et Soja,  
Mayonnaise Wasabi et Sauce Soja Sucré

 **NEW BELGIAN BURGER**  
Burger de Bœuf, Fromage de Herve Doux,  
Compote de Poire, Salade de Blé et Chicon,  
Vinaigrette au Sirop de Liège, Frites

 **THE MOST POPULAR**

 **VÉGÉTARIEN**

*Before placing your order, please inform  
your server if a person has a dietary  
restriction or allergy*



## DESSERTS

**GLACE YAOURT BIO,  
MYRTILLES CHAUDES ET CRUMBLE**

 **BLACK LABEL**  
Fondant au Chocolat Noir de Noir, Glace Vanille

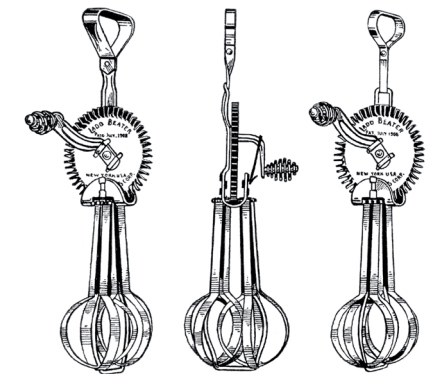
**TARTE FINE AUX POMMES  
ET GLACE SPÉCULOOS**

 **CITRUS AU CHALUMEAU**  
Crème de Citron, Croquant, Fraises,  
Émulsion de Crème Anglaise

**FROZEN COFFEE**  
Glace Espresso Croquant et Glace Vanille

**DAME BLANCHE**

**ASSIETTE DE FROMAGES**  
(+ 4 Eur)



## FORMULES

**FORMULE SMALL**  
1 Appetizer + 1 Cowfish **OU** 1 Cowfish + 1 Dessert  
29,00

**FORMULE MEDIUM**  
2 Appetizers + 1 Cowfish  
35,00

**FORMULE COMBO**  
1 Appetizers + 1 Cowfish + 1 Dessert  
37,00