

Special Poissons - Vis Lover Special

Tomate aux Crevettes Grises 1 pc - Tomaat met Grijze Garnalen 1 St
1 pc 17,95€ menu +2€

Terrine de Lotte aux Poireaux Crudités et Vinaigrette à la Ciboulette
Zeeduivel Terrine met Prei, Slaatje en Bieslook Vinaigrette
15,00€

Carpaccio de Thon à la Fleur de Sel et Baies de Sichuan
Courgettes acidulées au Yuzu et Coriandre frais
Geelvin Tonijn Carpaccio, Zurige Courgetten met Coreander en Yuzu
18,50€ menu +2€

Saumon Fumé à Froid au Bois de Chêne et Hêtre, Garnitures Classiques
Gerookte Zalm met zijn Klassieke Garnituren
18,50€ menu +2€

* * *

Tomate aux Crevettes Grises 2 pc - Tomaat met Grijze Garnalen 2 St
2 pc 25,95€ avec/met Frites menu + 7€

Waterzooï de Merlu Breton, Julienne de Légumes et Pommes de Terres Nouvelles
Waterzooi met Bretoense Heek, Groenten Julienne en Nieuwe Aardappeltjes
23,00€ menu +5€

Pavé d'Omble Chevalier à l'Unilatérale
Sauce Béarnaise, Salade et Pommes de Terre Anna
Trekzalm Pavé met Béarnaise Saus, Slaatje en Anna Aardappelen
25,50€ menu +7€

Dos de Cabillaud mariné au Sel de Guérande
Sauce Mousseline et Purée de Vitelottes
Kabeljauwrug in Guérande Zout gemarineerd, Mousselinesaus en Zwarte Vitelotte Puree
25,50€ menu +7€

* * *

Tartelette aux Pommes avec une Boule de Sorbet
Appeltaartje met een Bol Sorbet
7,75€

Eclair Farci, Entre Dame Blanche et Profiteroles
Gevulde Eclair, Tussen Dame Blanche en Profiteroles
8,50€ menu +2€

Salade de Fruits Frais Bio
Verse Bio Fruit Sla
8,50€ menu +2€

Les Suggestions de Bacchus :

Coupe de Cava Rosé

7,50 €

Open White Wines

	verre	0,25 cl	0,50 cl	bouteille
<i>Pinot Blanc Ritzenthaler Alsace</i>	5,50	10,00	19,50	28,50
<i>Touraine Sauvignon Loire</i>	6,50	12,00	21,00	32,50

Open Red Wines

	verre	0,25 cl	0,50 cl	bouteille
<i>Chianti Ruffino Italie</i>	4,50	8,00	16,00	25,00
<i>Caleo Salento Primitivo Italie</i>	6,50	12,00	24,50	35,00

Bières en Suggestions – Bieren in Suggesties

Biolégère 25 cl Bio Brasserie Dupont **3,10 €**

Moinette 33 cl Bio Brasserie Dupont **4,35 €**



Au-delà de leur amitié, ils sont désormais associés pour mettre chacun leurs qualités et leur expérience au service de votre restaurant bruxellois préféré **Le Zinneke**.

Anouk s'occupe de l'accueil et du service en salle. Michel est aux fourneaux avec Denis et Erik s'occupe de la partie administrative et de la sélection des vins au travers de son négoce en vins et spiritueux Barik.

Vrienden in het leven, hebben ze zich nu geassocieerd om elk hun talenten en ervaring ten dienste te stellen van uw favoriet Brussels restaurant : **Le Zinneke**.

Anouk zorgt voor het onthaal en de bediening. Michel is in de keuken met Denis en Erik doet administratie en selecteerd de wijnen via zijn drankenzaak Barik.