

Entrées / Starters

Tartare de veau limousin aux huitres spéciales Thalassa, céleri & Isigny / 40 €

Tartare of veal limousin with cupped oysters Thalassa, declination of celery, Isigny

Carpaccio de Saint-Jacques de Dieppe au chicon, mangue & agrumes / 40 €

Carpaccio of scallops with belgian endive, mango & citrus fruit

Poireau-vinaigrette, truffe noire du Piémont, parmigiano "vacche Rosse" / 42 €

Leek "vinaigrette", black truffle from Piemonte, parmigiano "vacche Rosse"
(Végétarien)

Huitres spéciales Utah Beach gratinées à la Florentine, fumées au foin / 42 €

Special Oysters Utah Beach, glazed "Florentine" style, spinach, hay-smoked

Plats / Mains

Pêche du jour rôtie au safran, fenouil et coquillage de la baie du Mont-St-Michel / 52 €

Catch of the day; saffron, fennel & clams from Mont-St-Michel

Lotte rôtie à la truffe noire du Piémont, jus de volaille / 60 €

Monkfish roasted with black truffle from Piemonte, poultry sauce

Ris de veau rôti meunière, parmesan & truffe noire du Piémont / 60 €

Veal sweetbread, parmigiano & black truffle from Piemonte

Pigeonneau de la Bresse de chez Miéral, rôti au sautoir, jus infusé au miso & café / 55 €

Squab from Bresse by Mieral roasted then smoked, strong sauce infused with miso & coffee beans

Sans oublier notre tableau de suggestions, au gré des arrivages

Without forgetting our daily suggestions, following products arrivals

*

Nos plats sont préparés à la commande, un choix multiple de plats engendre un certain délai

Our dishes are prepared to order, a multiple choice of dish generates a certain delay

*

(Un plat en direct, sans entrée ni dessert, sera majoré de 10€ pour frais de table)

(A life main course (without starter nor dessert) will be increased by 10€ for table expense)

Nos menus « découverte de saison »

(servis par table entière)

Selon les saisons, les arrivages journaliers et l'inspiration du moment ; nous vous proposons des menus afin de vous faire découvrir notre cuisine. Sur base de vos goûts, le chef François-Xavier Lambory composera un menu surprise, adapté à chaque table.

Our menus Discovery & Tasting

(only for the whole table)

Following seasonal, daily supplies and current inspiration, we create degustation menu set according to your tastes, in order to let you discover our cuisine. Based on your preferences, the chef will compose a surprise menu, adjusted to each table.

*

3 services : 60 € (+25 € avec les vins sélectionnés, with paired wines)

(menu 3 services : uniquement disponible le midi / 3 courses only available on lunch time)

4 services : 85 € (+35 € avec les vins sélectionnés, with paired wines)

5 services : 110 € (+40 € avec les vins sélectionnés, with paired wines)

*

Plateau de fromages sélectionnés par Etienne Boissy + 20€
(Mof fromager - maison From'comptoir à Saint-Gilles)
en remplacement du dessert : + 5€

*

Menu spécial « découverte gourmande » du Stirwen

8 services : 175 € (+ 75 € avec les vins spécialement sélectionnés, with paired wines)

Un menu spécialement construit afin de vous faire découvrir toutes les facettes de notre cuisine à travers des préparations originales mettant en valeur les meilleurs produits de saison.

A specially constructed menu, to help you discover all the facets of our cuisine through original preparations showcasing the best seasonal products

Pour mieux déguster votre vins, nous pouvons vous proposer, sur demande, des verres de dégustation « Spiegelau » et « Zalto ».
Suite à de trop nombreux accidents, en cas de casse, ces verres seront facturés au prix coûtant 24€ TTC

*

La liste des allergènes est disponible sur simple demande / list of allergens available on request



Stirwen

Desserts & fromages

Plateau de fromages sélectionnés et affinés par Etienne Boissy (MOF fromager)
de la maison From'comptoir à Saint-Gilles : 20 €

*

Les desserts du moment

Chocolat Taïnor en chaud et froid, noisettes du Piémont, caramel beurre salé – 20 €

Mangue, passion, meringue et chocolat blanc – 20 €

Les immuables classiques

Crêpes Suzette (20' de préparation) – 24 €

Sabayon au champagne - 16 €

Dame blanche à la vanille de Madagascar et chocolat *Taïnor* – 18 €

Sorbets maison – 16 €

Irish coffee – 15 €

Salade de fruits frais (selon la saison) – 16 €

Boissons chaudes

Café, espresso, décaféiné 6€

Double espresso, Cappuccino, Macchiato 7€

Thés & infusions 8 €

Verts : Sensha Fukuyu (JP), Lung Ching (CN), Jeoncha Celeste (KO)

Noirs : Earl Grey (IN), Darjeeling (IN) Gran Yunnan (CN), lapsang Souchong (CN), Jasmin Chung Hao (CN)

Infusions : Rooibos (AFS), Verveine bio de Provence, Menthe fraîche, menthe poivrée, Tilleul, Camomille

Irish coffee, Italian coffee, French Coffee, Irish NA 15 €

Pour garantir un service de qualité, merci de limiter vos choix à 3 plats différents par service.
to guarantee the quality of the service, please limit your choices to 3 different dishes per service

Carte des Apéritifs & digestifs

Champagne Jean Dumangin à Chigny-les-Roses (montagne de Reims) – 15€

Blanc de blancs brut « terroirs »

Rosé 1^{er} cru brut « Héritage »

Vin blanc & vin rouge - selon la disponibilité du moment

Cava – 9 €

Kir – vin blanc – 10 € (crème de cassis de Bourgogne Alain Verdet)

Kir royal – 15 €

Cocktails – 15 €

Maison (gin , limoncello, tonic, menthe, citron vert)

Rouquine (Blanche de Namur, agrumes, picon, orgeat)

Mojito, Cosmopolitan, Negroni, Manhattan, bloody mary, Apérol-Spritz

Gin (hendrick's ou Monkey 47) & tonic

Mocktail – 10 €

Virgin mojito, vir-Gin & tonic, limonade maison, thé glacé maison

Bières – 8€

Saison dupont bio (blonde), blanche de Namur, Zinnebier, Jupiler 0%

Trappistes : Orval, Westmalle triple

Brussels Beer Project : Delta IPA, Grosse Bertha

Brasserie Oud Beersel (37,5cl) : Oude gueuze , oude kriek – 14 €

Anisés : Ricard, Pastis Bardouin, Pastis Combiér – 9 €

Amers : Vermouth lustau, Campari , Martini – 9 €

Picon (bière, vin blanc) – 10 €

Rhum (Havana club 3y) & coca : 12€

Whisky (Jameson ou Jack Daniels) & coca : 12€

Soft drinks

Eau (bru plate /pétillante) ½l - 6€, 1l – 10€

Coca-cola : 6€

Tonic fever tree : 6€

Jus d'oranges pressées minute– 10 €

Jus de fruits (orange, pomme, poire, fruits rouges, tomates) – 6€

Limonade maison ou thé glacé maison – 10 €

Pour mieux déguster votre vins, nous pouvons vous proposer, sur demande, des verres de dégustation « Spiegelau » et « Zalto ». Suite à de trop nombreux accidents, en cas de casse, ces verres seront facturés au prix coûtant 24€ TTC

*

La liste des allergènes est disponible sur simple demande / list of allergens available on request