



Carte des apéritifs

Champagne / Jean Dumangin

à Chigny-les-Roses

(montagne de Reims) – 15€
Blanc de blancs brut « terroirs »
/ Rosé 1^{er} cru brut « Héritage »

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 – 12 €

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

Bières – 8€

Saison dupont bio (blonde),
blanche de Namur, , Jupiler 0%
Trappistes : Orval, Westmalle
Brussel Beer Project : Delta IPA,
Grosse Bertha

Anisés : Ricard, Pastis
Bardouin, Pastis Combier ,
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 de fruits (orange, pomme,
poire, fruits rouges, tomates) –
6€

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

printemps 2024





Entrées

Belles asperges vertes de Provence, ail des ours, herbes e
Fraîches et *lardo di Colonnata* / 38 €

*

Thon rouge bluefin du Golfe de Gascogne en deux temps / 45 €
La longe en tartare, algues et sésames,
le Toro à la flamme, foie gras et dashi d'anguille fumée

*

Le veau limousin de l'ami Lothar Vilz, à Mürringen / 42 €
façon *Vitello Tonato*, câpres & anchois de Collioures

Plats

Pêche du jour selon l'arrivage / 55 €
beurre de coquillages au safran, fenouil et agrumes

*

Belle noix de ris de veau rôtie meunière / 55 €
Bisque de crustacé, artichaut et ail des ours

*

Veau limousin de Lothar Vilz à Mürringen, / 55 €
Marqué sur le grill puis cuit à basse température, langue de
veau et jus de viande

*

Pintade fermière d'Auvergne / 55€
Morilles & vin jaune

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

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.

4 services : 85 €

Accord vins : « classique » 40€, « prestige » 75€, « NA» 35 €

5 services : 110 €

Accord vins : « classique » 50€, « prestige » 85€, « NA» 40 €

*

Le plateau de fromages sélectionnés par Adrien de « la Dent du chat », fromager à Ixelles + 20€
(En remplacement du dessert : + 5€)

*

Menu spécial « découverte gourmande » du Stirwen

8 services : 175 €

Accord vins : « classique » 75€, « prestige » 125€,

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.



Le midi / lunch time / middag

Notre menu déjeuner

Le menu déjeuner est annoncé à table et change chaque jour
en fonction des arrivages quotidiens

3 services : 60 €

Accord vins : 30€

*

Our lunch menu

The lunch menu is announced at the table and changes
every day depending on daily arrivals

3 courses: €60

Wine pairing: €30

*

Onze lunchkaart

Het lunchmenu wordt aan tafel aangekondigd en verandert
elke dag, afhankelijk van de dagelijkse aankomsten

3 gangen: €60

Wijnarrangement: € 30

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