



Stirwen

Seasonal Carte

Starters

Mackerel « flammed » / 40 €

Cupped oysters, lemon, declination of celery

*

Holstein beef & smoked eel / 42 €

Tartar, sweet onion, *Ajo Blanco*, *chorizo iberico*

*

Red tuna belly « Toro » from Noirmoutier / 42 €

Marinated with soy, avocado and seaweed

Fish, shellfish and crustaceans

Catch of the day, following arrivals / 55€

Mussels bouchot from Mont-St-Michel, saffron

*

Blue european Lobster / 65 €

Roasted, piquillos, bisque sauce with curry

*

Red tuna belly «Toro» from Noirmoutier / 62€

Grilled, Béarnaise of cupped Oysters thalassa

Meats

Sweetbread meunière/ 55€

Girolles & Parmigiano

*

Squab Pigeon Royal d'Anjou / 55€

BBQ, aubergine, saté de Chine

A list of allergens is available upon request.

A direct meal, without a starter nor dessert, will be subject to a €10 surcharge for table fees.



Stirwen

La carte de saison

Entrées

Maquereau de ligne, travaillé à la flamme / 40 €

Huitres « thalassa », citron et déclinaison de céleri

*

Bœuf Holstein & anguille fumée / 42 €

Tartare, oignons doux, *Ajo Blanco*, *chorizo iberico*

*

Ventrèche de Thon rouge « Toro » de Noirmoutier / 42 €

Mariné au soja, avocat et algues

Poissons

Pêche du jour, selon l'arrivée / 55€

Moules bouchot du Mont-St-Michel, safran

*

Homard bleu européen / 65 €

Rôti, piquillos, bisque des têtes au curry

Ventrèche de Thon rouge « Toro » de Noirmoutier / 62 €

grillé, béarnaise d'huitres « Thalassa »

Viandes

Ris de veau meunière/ 55€

Girolles & Parmesan

*

Pigeonneau Royal d'Anjou / 55€

BBQ, aubergine, saté de Chine

Un plat en direct, sans entrée ni dessert

(a single unique dish, i.e. without starter nor dessert, will be increased by 10€ as table fees)



Stirwen

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 et nos beaux produits de saison.

4 services : 90 €

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 Etienne Boisy « MOF »
fromager à Saint-Gilles + 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

*Un plat en direct, sans entrée ni dessert
(a single unique dish, i.e. without starter nor dessert, will be increased by 10€ as table fees)*



Stirwen

Our menus « Seasonal Discovery »

(Served by entire table)

Depending on the seasons, daily arrivals and the inspiration of the moment; we offer you menus to help you discover our cuisine and our beautiful seasonal products.

4 courses : 90 €

Wine pairing : « classic » 40€, « prestige » 75€, « NA» 35 €

5 courses : 110 €

Wine pairing : « classic » 50€, « prestige » 85€, « NA» 40 €

*

The cheese platter selected by Etienne Boissy, "MOF"
cheesemaker, "From'comptoir", Saint-Gilles + €20

(To replace dessert: + €5)

*

Stirwen's special "gourmet discovery" menu

8 courses : 175 €

Wine pairing : « classique » 75€, « prestige » 125€,

A menu specially designed to help you discover all the facets of our cuisine through original preparations highlighting the best seasonal products.

*Un plat en direct, sans entrée ni dessert
(a single unique dish, i.e. without starter nor dessert, will be increased by 10€ as table fees)*



Business lunch menu

(only available on lunch time)

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

2 courses : 56 €

Wine pairing : 24€

**

Notre menu déjeuner

(Uniquement disponible le midi)

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

2 services (entrée / plat) : 56 €

Accord vins : 24 €

Un plat en direct, sans entrée ni dessert

(a single unique dish, i.e. without starter nor dessert, will be increased by 10€ as table fees)



Kaas& Dessert

Kaasbordje

Geselectioneerd door onze vriend Florent « Tout un fromage » Etterbeek / 20 €

**

Chocolade Taïnori, origine Dominicaanse Repuliek

Warm & koud, caramel gezouten botter, hazelnoten uit Piémont / 20€

Dessert « seizoensfruit »

Afhankelijk van de aankomst en de inspiratie / 20 €

*

De onvergetelijk klassiekers

Sabayon met champagne / 16 €

Sabayon met marsala / 16 €

Dame blanche met vanille de Madagascar/ 18€

Assortiment van huis sorbet/ 15€

Fruit Salade vers van saison / 15€

Irish Coffee / 14 €

Colonel, sorbet citroen & vodka / 14€

Un plat en direct, sans entrée ni dessert

(a single unique dish, i.e. without starter nor dessert, will be increased by 10€ as table fees)