



« Il semble que tout rit, et que les arbres verts
Sont joyeux d'être ensemble et se disent des vers.
Le jour naît couronné d'une aube fraîche et tendre ;
Le soir est plein d'amour ; la nuit, on croit entendre,
A travers l'ombre immense et sous le ciel béni,
Quelque chose d'heureux chanter dans l'infini »

Victor Hugo, «Printemps »

Restaurant Stirwen - Bruxelles

Chef François-Xavier Lambory et son équipe



**Avril 2026, Germinal
Prémices du Printemps**



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. 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 François-Xavier Lambory will compose a surprise menu, adjusted to each table.

*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)*

4 services : 90 €

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

*Le menu 4 n'est pas disponible le samedi soir,
the 4 courses menu is not available on Saturday evening*

5 services : 110 €

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

*

Menu spécial du Stirwen
« découverte gourmande »

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.*

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



La carte de saison

Entrées

Maquereau de ligne Bretagne / 42€

À la flamme, sashimi, avocat, curry thai, coriandre

*

Asperges de Provence / 42€

Œuf mollet, parmesan, moutarde

*

Bœuf Mirandesa & caviar Baeri / 52€

En Tartare, crème aigre, dashi, huitres

*

Crabe tourteau de Bretagne / 45€

Effiloché en raviole ouverte, crème de crustacés

Petits légumes du printemps

*

Foie gras des Landes / 45€

Poché au Dashi, anguille fumée

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)

Plats

Poissons & crustacés

Saint-Pierre de ligne / 55€

Bouillabaisse printanière

Coquillages et safran

*

Langoustines de Norvège / 62€

Rôties, bisque & ravioles

Viandes & volailles

Ris de veau meunière / 55€

Crème de Morilles, salsifis, guanciale

*

Pigeonneau du Tarn / 55€

Cassis & betterave

*

Contrefilet de bœuf Mirandesa / 55€

Maturé 21 jours, grillé, légumes du printemps



Seasonal « à la carte »

Starters

Line-caught mackerel in Brittany / 42€

Flame-fired, sashimi, avocado, Thai curry, coriander

*

Asparagus from Provence / 42€

Soft-boiled egg, parmesan, mustard

*

Bœuf Mirandesa & caviar Baeri / 52€

In tartare, sour cream, dashi, oysters

*

Brown crab from Brittany / 45€

Shredded open ravioli, shellfish cream

Spring vegetables

*

Duck Foie gras from Les Landes / 45€

Poached with Dashi, smoked eel

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)

Mains

Fish & shellfish

Line-caught John Dory / 55€

Spring bouillabaisse

clams and saffron

*

Norway langoustines / 62€

roasted, bisque

Meat & poultry

Sweetbreads meunière / 55€

Cream of morels,, guanciale

*

Tarn Pigeon Squab / 55€

Blackcurrant & beetroot

*

Mirandesa beef sirloin / 55€

Matured 21 days, grilled, spring vegetables