



« L'été, lorsque le jour a fui, de fleurs couverte  
La plaine verse au loin un parfum enivrant ;  
Les yeux fermés, l'oreille aux rumeurs entrouverte,  
On ne dort qu'à demi d'un sommeil transparent.

Les astres sont plus purs, l'ombre paraît meilleure ;  
Un vague demi-jour teint le dôme éternel ;  
Et l'aube douce et pâle, en attendant son heure,  
Semble toute la nuit errer au bas du ciel. »

*Victor Hugo, nuits de Juin, Les rayons et les ombres*

## **Restaurant Stirwen - Bruxelles**

Chef François-Xavier Lambory et son équipe



## **Juin 2026, Prairial Esquisses d'un été**



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*



Stirwen

## La carte de saison

### Entrées

#### **Crabe tourteau de Bretagne / 45€**

*effiloché, sashimi, avocat, curry thai, coriandre*

\*

#### **Volaille fermière au caviar Baeri / 52€**

*Épinards, sauce poulette-coquillages*

\*

#### **Homard bleu « à la Parisienne » / 55€**

*Petits légumes, mayonnaise de homard*

\*

#### **Thon rouge de ligne « bluefin »**

*Sélection les Viviers de Noirmoutier*

#### **« Toro » - ventrêche de Thon rouge / 45€**

*Ajo blanco, anguille, chorizo iberico, oignons doux*

\*

#### **Longe façon « Tonno Tonato » / 42€**

*straciatella, anchois de cettara, citron*

*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

#### **Pêche du jour, selon l'arrivage / 55€**

*Moules bouchot, Beurre blanc au safran*

\*

#### **Homard bleu de Bretagne / 75€**

*Rôti, bisque des têtes, gyozas*

\*

#### **Turbot « Florentin » / 75€**

*Turbot sauvage de Bretagne rôti sur l'arête,*

*Épinards, huitres et caviar*

### Viandes & volailles

#### **Ris de veau meunière / 60€**

*Morilles à la crème*

\*

#### **Agneau du Quercy / 55€**

*Gigot rôti, Jus de Navarin*

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



Stirwen

## seasonal « à la carte »

### Starters

#### **Brown crab from Brittany / 45€**

*shredded, sashimi, avocado, Thai curry, coriander*

\*

#### **Yellow poultry & caviar Baeri / 52€**

*Creamy sauce « poulette », spinach, clams*

\*

#### **Blue Lobster « Parisienne »-style / 55€**

*roasted, bisque sauce, piquillos*

\*

#### **Bluefin line-caught tuna**

*Selection by « les Viviers de Noirmoutier »*

#### **"Toro" - bluefin tuna belly / 45€**

*Ajo blanco, eel, chorizo iberico, sweet onion*

\*

#### **tuna fillet as a "Tonno Tonato" / 42€**

*Straciatella, Cettara anchovies, lemon*

*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

#### **Catch of the day, depending arrivals /55€**

*Beurre blanc sauce with saffron*

\*

#### **Blue Lobster from Brittany / 75€**

*Roasted, bisque sauce, gyoza, tomatoes*

\*

#### **Wild turbot « Florentin » / 75€**

*Wild turbot from Brittany, roasted on the bone*

*Spinach, caviar Baeri, special Oysters*

### Meats

#### **Sweetbreads / 60 €**

*Morels with cream*

\*

#### **Lamb from Quercy /55€**

*Roasted leg of lamb, navarin jus*