

Kitchen

moods

6 Rue des colonies 1000 Bruxelles
Réservation
moodsbxl@gmail.com
02 513 80 29

Entrées froides

Tartare aux deux saumons	16
Duo de sashimi & quartiers de pamplemousse	16
Carpaccio de boeuf aux quatre poivres & pignons grillés	14

Entrées chaudes

Délice de fruits de mer poêlées	16
Croquette de crevette & persil frit	15
Œufs brouillés & sa brisure de truffe	14
Mille-feuille de courgette, tomate & fromage de brebis	14

Poissons

Noix de Saint-Jacques poêlée & son tartare d'artichaut	24
Dos de cabillaud & son beurre monté aux crevettes grises	24
Duo de solette de Zeebrugge & gambas royale à la julienne de poireaux	24
Mi-cuit de thon rouge aux pistaches & spaghettis de légumes	24
Filet de bar & son jus de viande parfumé au foie gras	22

Viandes

Filet pur d'Argentine & sauce au fromage de Comté	24
Entrecôte sauce estragon frais & pommes frites	22
Filet américain au basilic frais, parmesan & sa chute de frites allumettes	20
Carré de porcelet à la moutarde de Meaux	20
Cuisse de canard à la fleur d'orangé	20

Pâtes

Linguini à la brisure de truffe	17
Tortellini à l'encre de seiche parfumée au saumon	17
Tagliatelle fruits de mer & sa sauce bisquée	18

Risottos

Risotto aux palourdes	19
Risotto aux deux champignons	16

Salades de mesclun

Jeune calamar entier & feta	15
Scampis & sa chute de mangue	15
Crottin de Chavignol & jambon de parme	14
Burrata & raisins aux senteurs de pesto	14
Blanc de poularde & fromage de chèvre à la senteur de curry	14

Desserts

Mangue caramélisée	7
L'incontournable Dame blanche	7
Moelleux au caramel & glace au beurre salé	8
Tarte Tatin & glace vanille	8
Café OU thé gourmand	8
Crème brûlée	8

Fromages

Sélection de fromages	10
-----------------------	----