

Chairman.

A PARTAGER, OU PAS

Mais Pop & sauce signature	8
Amandes grillées	7
Olives vertes	5
Sardines Millésimées « millésime 2018 »	14
Assortiment de fromages affinés	15
Pata negra	20
Assortiment de fromages affinés et de charcuterie	17
Frites de patate douce au Za'atar	9
Toast USA	12

ENTRÉES SIGNATURE

Soupe de saison	12
Courgette rôtie à la Feta Grecque (v)	12
Toast aux champignons (+ boeuf Holstein)	18 (+5)
Sashimi de saumon New Style	19
Carpaccio de bœuf Holstein fumé aux noisettes grillées	22
Croquettes de crevettes belges	19
Fondus au fromage	15
Tataki de bœuf & son riz parfumé	18
Chou-fleur entier rôti, caviar d'aubergines, grenades & sésame	18

SALADES CRÉATIONS

L'iconique Salade César	18
Salade de chèvre frais et figues rôties	18
Salade verte inspire du Nobu (v)	13
Avec scampi	18
Winter salad Ottolenghi Style (Butternut & Tahini)	16

PLATS

L'authentique steak - frites	21
Filet pur	31
Entrecôte, salade, frites dorées	29
Américain, salade, frites dorées	19
Decadent burger, salade, frites dorées (édition limitée à 25 par jour)	20
Saumon grillé & légumes de saison	28
Tom Yam de scampis & son riz parfumé	23
Suprême de poulet au curry & riz parfumé	22
Vol-au-vent traditionnel...revisité	22
Escalope de veau & grenailles rôties	23
La parmigiana (v)	17
Linguini alla vongole	23
Rigatoni à l'arrabiata et son espuma de burrata (v)	18
Ravioli al tartufo (v)	24

SWEET CONCLUSION

Pain perdu de la Taverne du Passage	11
Dame Blanche classique	11
Mousse au chocolat tiède	10
Pavlova aux fruits de saison	11
Assortiment de fruits de saison (+ sorbet)	10 (+3)
Colonel	12
Le cookie mi-cuit	13

SIDES

Frites dorées, Grenailles rôties, Riz parfumé, Salade verte	4
Epinards sautés	6
Légumes de saison	9

SAUCES

Signature	3
Poivre, Béarnaise, Champignons	4
Truffe	5

Chairman.

TO SHARE, OR NOT

Mais Pop & signature sauce	8
Roasted almonds	7
Green olives	5
Vintage 2018 sardines	14
Assortment of mature cheeses	15
Pata Negra	20
Assortment of mature cheeses and cold meats	17
Sweet potato fries with Za'atar	9
Toast USA	12

SIGNATURE STARTERS

Seasonal soup	12
Roast courgette with Greek feta (v)	12
Toast with mushrooms (+ Holstein beef)	18 (+5)
New Style salmon sashimi	19
Carpaccio of smoked Holstein beef with roasted hazelnuts	22
Belgian prawn croquettes	19
Cheese melts	15
Beef Tataki with fragrant rice	18
Whole roasted cauliflower, eggplant caviar, pomegranate & sesame seeds	18

SALAD CREATIONS

The iconic Caesar Salad	18
Fresh goat's cheese and roasted fig salad	18
Nobu-inspired green salad (v)	13
With scampi	18
Winter salad Ottolenghi Style (Butternut & Tahini)	16

MAIN COURSES

Authentic steak and chips	21
Pure fillet	31
Rib steak, salad, golden fries	29
American, salad, golden fries	19
Decadent burger, salad, golden fries (limited edition of 25 per day)	20
Grilled salmon & seasonal vegetables	28
Tom Yam with scampi and fragrant rice	23
Chicken supreme with curry & fragrant rice	22
Traditional vol-au-vent...revisited	22
Veal escalope with roasted beans	23
Parmigiana (v)	17
Linguini alla vongole	23
Rigatoni with arrabiata and burrata espuma (v)	18
Ravioli al tartufo (v)	24

SWEET CONCLUSION

Taverne du Passage's french toast	11
Classic dame blanche	11
Warm chocolate mousse	10
Pavlova with seasonal fruit	11
Seasonal fruit platter (+Sorbet)	10 (+3)
Colonel	12
The Half baked cookie	13

SIDES

Golden french fries, Roasted potatoes, Perfumed rice, Green salad	4
Sauteed spinach	6
Seasonal vegetables	9

SAUCES

Signature	3
Pepper, Béarnaise, Mushrooms	4
Truffle	5

Chairman.

TE DELEN, OF NIET

Mais Pop & kenmerkende saus	8
Geroosterde amandelen	7
Groene olijven	5
Vintage 2018 sardientjes	14
Assortiment belegen kazen	15
Pata Negra	20
Assortiment belegen kazen en vleeswaren	17
Zoete aardappelfrietjes met Za'atar	9
Toast USA	12

VOORGERECHTEN

Seizoenssoep	12
Geroosterde courgette met Griekse feta (v)	12
Toast met champignons (+ Holstein rundvlees)	18 (+5)
Sashimi van zalm nieuwe stijl	19
Carpaccio van gerookt Holstein rundvlees met geroosterde hazelnoten	22
Belgische garnalkroketten	19
Kaaskroketten	15
Beef Tataki met geurige rijst	18
Hele geroosterde bloemkool, kaviaar van aubergine, granaatappels & sesamzaadjes	18

SALADE CREATIES

De iconische Caesar salade	18
Salade met verse geitenkaas en geroosterde vijgen	18
Nobu-geïnspireerde groene salade (v)	13
Met scampi's	18
Wintersalade Ottolenghi Stijl (Butternut & Tahini)	16

HOOFDGERECHTEN

Authentieke steak en frietjes	21
Pure filet	31
Ribbiefstuk, salade, gouden frietjes	29
« Américain », salade, gouden frietjes	19
Decadente hamburger, salade, gouden frietjes (beperkte oplage van 25 per dag)	20
Gegrilde zalm & seizoensgroenten	28
Tom Yam met scampi's en geurige rijst	23
Overheerlijke kip met kerrie & geurige rijst	22
Traditionele vol-au-vent...herbekeken	22
Kalfsschnitzel met geroosterde bonen	23
Parmigiana (v)	17
Linguini alla vongole	23
Rigatoni met arrabiata en burrata espuma (v)	18
Ravioli al tartufo (v)	24

ZOETE AFSLUITER

« Pain Perdu » van de « Taverne du Passage »	11
Klassieke Dame Blanche	11
Louwe chocolademousse	10
Pavlova met seizoensfruit	11
Assortiment seizoensfruit (+Sorbet)	10 (+3)
Colonel	12
De « Half Baked Cookie »	13

SIDES

Gouden frietjes, Geroosterde aardappelen, Geparfumeerde rijst, Groene salade	4
Gesauteerde spinazie	6
Seizoensgroenten	9

SAUCES

Signature	3
Peper, Béarnaise, Champignons	4
Truffel	5