

PIERRE’S LUNCH 35

Lunch 3 services

Entrée

Plat

Dessert

hors boissons

MENU 3 SERVICES 55

Poêlée de champignons des bois, cœur de croquette  
au fromage Hesbignon, salade d’herbes à l’huile de noisette

ou

Thon mariné mi-cuit,  
quinoa bio à la tomate et râpé de citron, gaspacho épais

Suprême de pigeon et boudin blanc,  
gaufre de pomme de terre à la truffe

ou

Dorade royale aux épices citronnées,  
épinards à l’huile de sésame, tubes d’ananas rôtis et tuile de mangue

Tarte au citron revisitée

ou

Crèmeux à la mangue, ganache passion et sorbet à la papaye

avec vins sélectionnés 73

MENU “DÉCOUVERTE” 80

Tartare de bœuf coupé au couteau, brioche perdue,  
œuf de caille frit et farci au caviar

Petite tortilla de pomme de terre, oignon, moelle,  
champignons et truffe

Poireau brûlé, moules au curry rouge et basilic thaï

Dorade royale en filet, girolles et vinaigrette tiède  
aux graines de tournesol

Suprême de pigeon rôti aux fruits de la passion et carottes,  
consommé aux nouilles de riz

Pavlova

avec vins sélectionnés 110

Pierre Balthazar, propose un nouveau point de vue sur la gastronomie avec *The Restaurant*. Il a construit un incroyable savoir-faire et s’est formé un réseau mondial impressionnant comprenant les plus grands chefs.



A sa carte, Pierre Balthazar interprète et exécute neuf ingrédients ensemble avec deux chefs ambassadeurs. Afin de garantir le respect des 2 autres cultures gastronomiques [Espagne & Thaïlande], ces deux chefs internationaux sont invités à collaborer régulièrement: Macarena de Castro du restaurant *Jardin\** à Majorque et Oth Sombath du restaurant thaï *Aux Trois Nagas* à Paris.



CARTE “THE RESTAURANT”  
BY PIERRE BALTHAZAR

Œuf 20

Champignons 21

Céréales « bio » et thon 23

Moules 21

Dorade Royale 26

Sole 29

Filet de bœuf 34

Ris de veau 28

Pigeon 27

ESPAGNE

BELGIQUE

THAÏLANDE

## PIERRE'S LUNCH 35

### 3-gangenmenu

Voorgerecht

Hoofdgerecht

Dessert

exclusief dranken

## 3-GANGENMENU 55

Gebakken boschampignons, Haspengouwse kaas,  
kruidensalade met hazelnootolie

of

Gemarineerde tonijn mi-cuit, bio-quinoa met tomaat  
en geraspte citroen, gazpacho

Suprême van duif en witte beuling,  
aardappelwafel met truffel

of

Goudbrasem met specerijen en citroen, spinazie met sesamolie,  
buisjes van geroosterde ananas en amandelkoekje met mango

Citroentaart op wijze van de chef

of

Mangomousse, ganache van passievrucht en papajasorbet

met wijnarrangement 73

## ONTDEKKINGSMENU 80

Handgesneden rundertartaar, verloren brood van brioche,  
gefrituurd kwartelei gevuld met kaviaar

Kleine aardappeltortilla, ui, merg,  
paddestoelen en truffel

Verbrande prei, mosselen met rode curry en Thaise basilicum

Goudbrasemfilet, cantharellen en lauwe  
zonnebloempittenvinaigrette

Suprême van gebraden duif met passievruchten en wortelen,  
consommé van rijstnoedels

Pavlova

met wijnarrangement 110

Pierre Balthazar, introduceert met *The Restaurant* een geheel nieuw concept op het vlak van gastronomie. Hij bouwde een ongelofelijke knowhow op en verzamelde rond zich een indrukwekkend netwerk van de meest gerenommeerde chefs.



Zijn kaart heeft Pierre Balthazar samengesteld op basis van negen ingrediënten. Voor de internationale touch laat hij ons kennismaken met twee andere gastronomische culturen [Spanje en Thailand] en nodigt hij regelmatig twee internationale chef-koks uit om met hem samen te werken: Macarena de Castro van het restaurant *Jardin\** à Majorque en Oth Sombath van het Thaise restaurant *Aux Trois Nagas* in Parijs.



## KAART "THE RESTAURANT"

BY PIERRE BALTHAZAR

Ei 20

Paddestoelen 21

'Bio-'granen en tonijn 23

Mosselen 21

Goudbrasem 26

Tong 29

Ossenhaas 34

Kalfszwezerik 28

Duif 27

SPANJE

BELGIË

THAILAND

PIERRE'S LUNCH 35

3-course lunch

Starter

Main course

Dessert

Excluding drinks

THREE-COURSE MENU 55

Fried wood mushrooms with Hesbaye cheese  
and herb salad with hazelnut oil

or

Marinated tuna mi-cuit with organic quinoa, tomato  
and grated lemon, and thick gazpacho

Pigeon supreme with white pudding  
and potato waffle with truffle

or

Sea bream with spices and lemon, spinach with sesame oil,  
roasted pineapple tubes and almond biscuit with mango

Revisited lemon tart

or

Mango mousse with passion fruit ganache and papaya sorbet

with selected wines 73

"DISCOVERY" MENU 80

Hand-sliced beef tartare, brioche French toast,  
fried quail egg stuffed with caviar

Small potato tortilla with onion, marrow,  
mushrooms and truffle

Burnt leek, mussels with red curry and Thai basil

Sea bream fillet with chanterelles, lukewarm vinaigrette  
and sunflower seeds

Roasted pigeon supreme with passion fruit and carrots,  
served with a rice noodle consommé

Pavlova

with selected wines 110

Pierre Balthazar, introduces a brand new gastronomic concept at *The Restaurant*. He has built an unbelievable knowhow and an impressive network, including some of the world's most renowned chefs.



The menu put together and executed by Pierre Balthazar is based on nine ingredients. To elaborate the menu, Pierre has invited two other gastronomic cultures [Spain and Thailand], two international chefs will join Pierre on a regular basis: Macarena di Castra from the restaurant *Jardin\** in Mallorca and Oth Sombath from the Thai restaurant *Aux Trois Nagas* in Paris.



MENU "THE RESTAURANT"  
BY PIERRE BALTHAZAR

Egg 20

Mushrooms 21

« Organic » cereal and tuna 23

Mussels 21

Sea bream 26

Sole 29

Beef fillet 34

Sweetbread 28

Pigeon 27

SPAIN

BELGIUM

THAILAND