

BRASSERIE BY SAN DEGEIMBRE
CORRESPONDANCE
GARE MARITIME - BRUXELLES

CORRESPONDANCE
BRASSERIE BY SAN DEGEIMBRE

APÉRITIFS

Bulles Belges Domaine Mont des Anges Brut Nature 15€

Coupe de Champagne Brut Domaine Mannoury 18€

Dzin & Tonic by San Degeimbre 13€

Botaniets O° Gin 12€

Campari 9€

Vermouth Rosso del professore 9€

Negroni 14€

Boulevardier 14€

Venetian spritz 13€

Virgin Mule 10€

Moscow Mule 14€

VINS AU VERRE

Blanc

Les Copines Adorent Au Mas du Chêne bio

Rhône, IGP du Gard - 2020 8,5€

Star Fish Domaine Eric Chavalier bio

Muscadet, Loire- 2023 9,5€

La rente du Giron Domaine du vieux collègue bio

Marsannay-la-Côte, Bourgogne- 2022 14,5€

Rouge

Les Lanes Château La Baronne biody

Corbières, Languedoc- 2020 9€

Ju de Vie Domaine de la Graveirette Julien Mus biody

Rhône- 2023 9€

Osti Crianza vinedo Ruiz Jimenez biody

Rioja, Espagne - 2020 12€

BIÈRES

Stella Artois 4€

Hoegaarden 4€

Triple Karmeliet 33cl 6,5€

Stella sans alcool 4€

Leffe Brune 33cl 6,5€

Westmalle Triple 33cl 7,5€

SOFTS

Coca/Coca Zero 4€

Homemade Ice-Tea 5,5€

Osan 7,5€

Verveine-curcuma, Shiso-pourpre, Betterave rouge-mûre

Eau filtrée 0,5L/1L 5,5/7,5€

Match Tonic 4€

Indian, Mediterranean

LES PATIENCES

Seul ou à partager

Huitres spéciales
plateau de 4 ou 8 20/35€

- Au ponzu
- Au naturel (citron, poivre)
- Pimentée comme à Séoul
- Kiwitre (Signature San Degeimbre)

LES ENTRÉES

50 nuances de chou 14/22€

Déclinaison de choux en différentes préparations, jus lacto-fermenté

Aubergine au miso 14/22€

Aubergine cuite grillée avec laque au miso végétal (Japon)

Yukhoe 18/28€

Tartare de bœuf (Corée du Sud)

Ceviche de daurade 18€

Leche del tigre piment et oignons rouge (Pérou)

Salade Liégeoise 15/24€

Haricots vert, pomme de terre, Lardons, Œuf parfait fumé (Belgique)

LES PLATS

Waterzooi 25€

Coucou de malines mijoté servi en sauce, peps de yuzu, estragon (Belgique)

Steak au poivre 40€

Filet pur de bœuf au poivre mignonnet flambé au Laphroaig, avec pommes frites parfaites, salade vinaigrette (France)

Canard à l'orange 35€

Filet de canard croustillant, glaçage à l'orange, sudachi noir

La Sole meunière Prix du jour

Sole cuite au beurre, purée de pomme de terre mousseline, sucrine rôtie avec émulsion anchois

Ris de Veau et Langoustines 45€

Ris de veau croustillant, Langoustine snackée, Sauce à manger aux herbes, baies roses et tomates

LUNCH DE LA SEMAINE

Entrée et plat 37€

Veuillez nous prévenir en cas d'intolérance ou d'allergie
Nous privilégions les produits de saison et issus de circuits courts.