

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 collège 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 Graveurette Julien Mus biody
 Rhône- 2023 9€

Osoti 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)

Boudin
Sauce tartare, pomme
confite **7€**

Yukhoe
Tartare de bœuf
(Corée du Sud) **6€**

Ceviche de daurade
Leche del tigre piment et
oignons rouge (Pérou) **7€**

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 mignonet 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.

BRASSERIE BY SAN DE GEIMBRE

CORRESPONDANCE

CARE MARITIME - BRUXELLES