

# 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€	Vermouth Rosso del professore (rouge ou blanc) 9€
Botaniets O° Gin 12€	Negroni 14€
Campari 9€	Venetian spritz 13€
Kirr pétillant 12€	Dry Martini 13€
Kirr 9€	Old Fashioned 14€
Half & Half 13€	

# VINS AU VERRE

## Blanc

Les Copines Adorent Au Mas du Chêne bio  
Rhône, IGP du Gard - 2020 8,5€

Star Fish Domaine Eric Chevalier 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 Graveirette Julien Mus biody  
Rhône- 2023 9€

Antonio Lopez Ribeiro, Douro - 2020 11€

# BIÈRES

Stella Artois 4€	Leffe Blonde/Brune 33cl 6,5€
Hoegaarden 4€	Westmalle Triple 33cl 7,5€
Triple Karmeliet 33cl 6,5€	Korean Sour 6€
Stella sans alcool 4€	

# SOFTS

Coca/Coca Zero 4€	Osan 7,5€
Jus d'orange 4,5€	Verveine-curcuma, Shiso-pourpre, Betterave rouge-mûre
Jus de tomate 4,5€	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)
- Kiwitre (Signature San Degeimbre)

Boudin aux herbes, snaké  
Sauce tartare 7€  
Crème raifort 7€  
Royal Belgian Caviar 15€

Oeufs mimosa 5€  
aux goshujang

## LES ENTRÉES

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)

Quoi de neuf docteur 14€  
Carottes rôties aux aromatiques, beurre emulsionné

Chicon caramélisé 15€  
Siphon béchamel et jambon grillé (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 (Asie)

Truite saumonée 32€  
Truite grillée sur peau, purée de courge épicée, crème d'oseille et chips de patate douce (Maroc)

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 DEGEIMBRE

CORRESPONDANCE

CARE MARITIME - BRUXELLES