

CORRESPONDANCE

BRASSERIE BY SAN DEGEIMBRE

APERITIVEN

Belgische bubbles Domaine Mont des Anges Brut Nature €15

Champagne Brut Domaine Mannoury €18

Dzin & Tonic by San Degeimbre €13

Botaniets O° Gin €12

Campari €9

Kirr bruisend €12

Kirr €9

Half & Half €13

Vermouth Rosso del professore

(rood of wit) €9

Negroni €14

Venetian spritz €13

Dry Martini €13

Old Fashioned €14

WIJNEN PER GLAS

Wit

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 collèe bio

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

Rood

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

BIEREN

Stella Artois €4

Hoegaarden €4

Tripel Karmeliet 33cl €6,5

Leffe Blond/Bruin 33cl €6,5

Westmalle Tripel 33cl €7,5

Korean Sour €6

Westmalle Triple 33cl €7,5

SOFTS

Coca/Coca Zero €4

Sinaasappelsap €4,5

Tomatensap €4,5

Osan €7,5

Verbena-kurkuma, Shiso-paars, Rode biet-rijp

Gefilterd water 0,5L/1L €5,5/7,5

Match Tonic €4

Indian, Mediterranean

LES PATIENCES

Alleen of om te delen

Oester Specials
schotel van 4 of 8 €20/35

- met ponzu
- Natuurlijk (citroen, peper)
- Kiwitre (Kenmerkend San Degeimbre)

Snack Gevogelte Pudding
Tartaarsaus €7

Mierikswortelcrème €7
Koninklijke Belgische Kaviaar €15

Duivelse eieren €5
met goshujang

VOORGERECHTEN

Aubergine met miso €14/22
Gegrilde aubergine met plantaardige miso-gelakt (Japan)

Yukhoe €18/28
Tartaar van rundvlees (Zuid-Korea)

Ceviche van zeebrasem €18
Leche del tigre met Spaanse peper en rode uien (Peru)

Quoi de neuf docteur €14
Geroosterde wortelen met aromaten, geëmulgeerde boter

Gekarameliseerde witloof €15/24
Bechamel Sifon en gegrilde ham (België)

HOOFGERECHTEN

Waterzooi €25
Gestoofde koekoek van malines geserveerd met saus, yuzu peps, dragon (België)

Peperbiefstuk €40
Pure ossenhaas met peper mignon en geflambeerd met Laphroaig, perfecte Chips & vinaigrette sla (Frankrijk)

Eend met sinaasappelsaus €35
Krokante eendenfilet, sinaasappelglazuur, zwarte sudachi

Zalmforel €32
Gegrilde op de huid, pittige pompoenpuree, zuringcrème & zoete aardappelchips (Marokko)

Kalfszwezerik en langoustines €45
Krokante kalfszwezerik, gesnipperde langoustine, gekruide saus met roze bessen & tomaat

LUNCH VAN DE WEEK

Voorgerecht en hoofdgerecht €37

Laat het ons weten als u intoleranties of allergieën heeft.
We geven voorrang aan seizoensproducten en producten van korte distributiekanalen.

BRASSERIE BY SAN DEGEIMBRE

CORRESPONDANCE

CARE MARITIME - BRUXELLES