



WINE IN THE CITY

EDDY
ARNAUD MÜNSTER

Apéro

Apd 15h00 du mer-sam | 11.30-15h00 dim
Vanaf 15.00 van woe tem zat | 11.30 -15.00 zon

Pain & beurre aux algues maison / Brood en algenboter van het huis

5

Sardines Millésimées 2019 / Sardines jaartal 2019

10

Véritable tarama / Onze echte tarama

12

Bol de bulots & mayo / Wolken & mayo

15

Rillettes de coin-coin / Eenderillette

12

Huîtres 3 pièces / 3 oesters « Maison Laugier »

12

Jambon Ibérique / Iberico ham

Montellino Salamaca

16

Sweet & cheese

Assortiment de 4 fromages & pain / Kaasbord 4 stuks & brood

22

Dame Blanche

Glace à la vanille de Madagascar / sauce chocolat / crème fraîche

Madagascar vanille- ijs / chocoladesaus / crème fraîche

15



WINE IN THE CITY

EDDY
ARNAUD MÜNSTER

A TABLE

Menu Chef's Carte Blanche : 55 € p/p par tablée

Pain & beurre aux algues maison

Brood en algenboter van het huis

5

Tarama

Oeufs de cabillaud | gressins

Kabeljauw eitjes | gressini

12

Huitres 2 pièces | Oesters 2 stuks

Hibiscus / vinaigre de cerisier fumé | shiso rouge

Hibiscus | azijn van gerookte kerselaar | rode shiso

12

Mousse de foies de volaille | Mousse van kippelevertjes

Radicchio | marsala | vieux comté

Radicchio | marsala | oude comté

14

Jambon Ibérique | Iberico ham

Montellino Salamaca

16

Tartare de dorade | Tartaar van zeebrasem

Shiso vert | algue | œufs de truite | choux rave

Groene shiso | algen | foreleitjes | koolrabi

17

Moules | Mosselen

Beurre blanc fumé au miso | ail de ours | piment d'Espelette

Gerookte beurre blanc met miso | daslook | Espelette peper

18

Laitue snackée | Gebakken kropsla

Oeufs de truite | botargue | coques | jus vermouth

Foreleitjes | botargue | kokkels | vermout saus

17

Pain frit | Gebakken brood (G)

Holstein | anguille fumé | truffes | crème crue | herbes

Holstein | gerookte paling | truffel | creme crue | kruiden

18



WINE IN THE CITY

EDDY ARNAUD MÜNSTER

Sushi tacos

Pêche du jour | œufs de truite | vinaigre de riz | nori | furikake
Vangst van de dag | forleitjes | rijsazijn | nori | furikake

20

Ravioles | Ravioli

Volaille | riz de veau | shi-take | haricot blanc | consommé poivre long
Gevogelte | kalfszwezerikken / shi-take | witte bonen | consommé lange peper

20

Poulpe & boudin noir basque | Octopus en zwarte Baskische pens

Ananas & oignons rouges pickles | herbes
Ananas en rode ajuin in pickles | kruiden

26

Boeuf cuisson longue | Traaggegaard rundsvlees

Pannais | moutarde | jus réduit au café | mimolette
Pastinaak | mosterd | gereduceerde jus met koffie | mimolette

24

Cabillaud brûlé | Gebrande kabeljauw

Shio koji | asperges | ail des ours | jus lacté
Shio koji | asperges | daslook | romige jus

24

Sweet & cheese

Choux fleurs | Bloemkool

Chocolat blanc | coco
Witte chocolade | cocos

15

Dame Blanche

Glace à la vanille de madagascar | sauce chocolat | crème fraîche
Madagascar vanille- ijs | chocoladesaus | crème fraîche

15

Cannelé de Bordeaux by Arnaud « la pièce – het stuk »

7

Assortiment de 4 fromages & pain | Kaasbord 4 stuks & brood

22

*Pour nous la cuisine de partage n'est pas
qu'une façon d'être attablé.*

C'est une philosophie, une façon de vivre.

*Être attablé c'est partager des souvenirs,
des projets, des rires, des larmes, découvrir
de nouvelles saveurs*

*Mais surtout de profiter ensemble de la vie
et le tout accompagné d'un bon verre de vin*

— Arnaud, Isabelle, Eddy Münster.



**VOUS L'AUREZ COMPRIS, LES PLATS DE CE
MENU SONT DESTINÉS À ÊTRE PARTAGÉS.**

Sous forme de tapas ils vous seront
servis au fur et à mesure au centre de
votre tablee.

EDDY
ARNAUD MÜNSTER