



WINE IN THE CITY

EDDY
ARNAUD MÜNSTER
LA CARTE

Menu Carte Blanche : 65 € p/p et par tablée

Lunch : 45 € p/p et par tablée

Pain & beurre aux algues maison

Brood en algenboter van het huis

5

Tarama

Oeufs de cabillaud | gressins

Kabeljauweitjes | gressini

12

Huitres 2 pièces | Oesters 2 stuks

Gin | sureau | fenouil | pomme Granny Smith

Gin | vlierbloesem | venkel | Granny Smith appel

12

Mousse de foies de volaille | Mousse van kippelevertjes

Radicchio | marsala | vieux comté

Radicchio | marsala | oude comté

14

Jambon Ibérique | Iberico ham

Montellino Salamaca

18

Tartare de dorade | Tartaar van zeebrasem

Shiso vert | furikaké | œufs de truite | choux rave

Groene shiso | furikake | foreleitjes | koolrabi

18

Crispy rice

Anguille fumée | foie d'oie poêlé | gingembre | nori | soja

Gerookte paling | gebakken ganzelever | gember | nori | soja

26

Asperges vertes | Groene asperges

Fèves | jaune confit | mousse pdt | volaille fumée

Tuinbonen | geconfijt eigeel | aardappelmousse | gerookte kip

18



WINE IN THE CITY

EDDY
ARNAUD MÜNSTER

Pain frit | Gebakken brood

veau | thon | anchois | câpres | herbes
Kalf | tonijn | ansjovis | kappertjes | kruiden

24

Langoustines 'à la nage'

Beurre noisette | chou rave | shiitake
Beurre noisette | koolrabi | shiitake

32

Tartelette caviar/ kaviaar

Thon | ponzu | fleur | oxalis
Tonijn | ponzu | bloemen | klaverzuring

36

Ravioles | Ravioli

Homard | fèves des marais | jus lacté langoustines
Kreeft | tuinbonen | romige jus van langoustines

28

Porc | Varken

Poitrine de porc | riz | yuzu kosho | paksoy
Buikspek | rijst | yuzu kosho | paksoy

26

Pigeon

Houmous | carottes au cumin | jus aux saveurs d'orient
Hummus | wortels met komijn | jus met Oosterse smaken

35

Cabillaud brûlé | Gebrande kabeljauw (25 min)

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

30

Sweet & cheese

Fraises | Aardbeien

Rhubarbe | chèvre | sureau
Rabarber | geitekaas | vlierbes

15

Dame Blanche

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

15

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