



WINE IN THE CITY

EDDY ARNAUD MÜNSTER

Apéro

Apd 17h00 du mer-sam | 11.30-15h00 dim
Vanaf 17.00 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

Olives noires de Kalamata / Zwarte olijven uit Kalamata

5

Véritable tarama / Onze echte tarama

12

Rillettes de coin-coin / Eenderillette

12

Huîtres 3 pièces / 3 oesters «Pousse en claire / Oléron»

12

Jambon Ibérique / Iberico ham

Montellino Salamaca

22

Terrine de lapin / konijnterrine

Abricots | butternut | salade d'herbes

Abrikozen | butternut | kruiden

19

Moules de bouchot | Bouchot mosselen (dimanche/zondag)

miso | huile fumée

miso | gerookte olie

22

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

*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