



WINE IN THE CITY

EDDY
ARNAUD MÜNSTER
LA CARTE

Menu Carte Blanche : 75 € p/p et par tablee entière (6 plats)

Lunch : 50 € p/p et par tablee entière (4 plats)

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

5

Tarama

Oeufs de cabillaud | olives

Kabeljauweitjes | olijven

12

Huitres 2 pièces | Oesters 2 stuks

Façon thaï | coriandre | échalotte

Op Thaise wijze | koriander | sjalot

12

Terrine de lapin / konijnterrine

Abricots | butternut | salade d'herbes

Abrikozen | butternut | kruiden

19

Jambon Ibérique | Iberico ham

Montellino Salamaca

22

Tartare de dorade | Tartaar van zeebrasem

Shiso vert | furikaké | œufs de truite | choux rave

Groene shiso | furikake | foreleitjes | koolrabi

18

Moules de bouchot | Bouchot mosselen

Miso | huile fumée | livèche

Miso | gerookte olie | lavas

22

Sushi tacos

Bonite | riz | dashi verveine | nori

Bonito | rijst | verbena dashi | nori

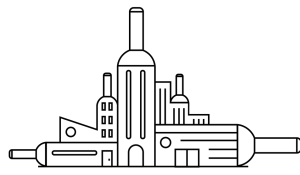
26

St-Jacques / Sint-Jacobsnoot

Fenouil | caviar citron | sauce XO

Venkel | citroenkaviaar | XO saus

28



WINE IN THE CITY

EDDY ARNAUD MÜNSTER

Pain frit | Gebakken brood

Assortiment de champignons | persil | ail | beurre
Assortiment paddestoelen | peterselie | look | boter

22

Langoustines 'à la nage'

Beurre noisette | chou rave
Beurre noisette | koolrabi

36

Tartelette caviar / kaviaar

Bonite | ponzu | fleur | oxalis
Bonito | ponzu | bloemen | klaverzuring

39

Tortellini

Agneau confit | girolles | consommé au sakura
Geconfijt lam | cantharellen | consommé met sakura

28

Boeuf cuisson lente | Traag gegaard rundsvlees

Graines de moutardes | brocoli-rave | sakura | sirop d'érable
Mosterzaadjes | rapini | sakura | ahornsiroop

28

Canard colvert | Colvert eend

Citron caramélisé aux noisettes | jus safran | nouilles soba
Gecarameliseerde citroen met hazelnoten | safraanjus | boekweitnoedels

40

Cabillaud brûlé | Gebrande kabeljauw (25 min)

Lavande de mer | shiitaké | sauce sésame
Lamsoor | shiitake | sezamsaus

35

Sweet & cheese

Poire nashi | Nashi peer

Yaouth | caramel | épices | noisettes caramélisées | livèche
Yogurt | caramel | specerijen | gecarameliseerde hazelnoten | lavas

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 table.

EDDY
ARNAUD MÜNSTER