



## 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**

Crème aigre | concombre | algues | oeufs de truite | huile d'aneth

*Zure room | komkommer | algen | foreleitjes | dille olie*

12

### **Terrine de lièvre / hazenterrine**

Pruneaux | choux fleur | pickels

*Pruimen | bloemkool | pickels*

22

### **Jambon Ibérique | Iberico ham**

Montellino Salamaca

24

### **Carpaccio de dorade | Carpaccio van zeebrasem**

Argousier | orange sanguine | fenouil | radis

*Duindoorn | bloedappelsien | venkel | radijs*

22

### **Moules de Bouchot / Bouchot mosselen**

Miso | huilé fumé | livèche

*Miso | gerookte olie | lavas*

22

### **Sushi tacos**

Hamachi | riz | dashi verveine | nori

*Hamachi | rijst | verbena dashi | nori*

28

### **St-Jacques / Sint-Jacobsnoot**

Truffes | infusion corsée aux champignons | whisky tourbé

*Truffels | krachtige infusie van champignons | geturfde whisky*

28



## WINE IN THE CITY

EDDY  
ARNAUD MÜNSTER

### **Pain frit | Gebakken brood**

Boeuf | anguilles fumées | truffes | crème aigre  
Rundsvlees | gerookte paling | truffel | zure room

28

### **Langoustines 'à la nage'**

Beurre noisette | chou rave  
Beurre noisette | koolrabi

36

### **Tartelette caviar / kaviaar**

Hamachi | ponzu | fleur | oxalis  
Hamachi | ponzu | bloemen | klaverzuring

39

### **Tortellini**

Faisan | navet | enoki | bouillon poivre long  
Fazant | raap | enoki | bouillon lange peper

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 | bao  
Gecarameliseerde citroen met hazelnoten | saffraanjus | bao

40

### **Dorade | Zeebrasem**

Beurre blanc | fève de tonka | vinaigre de cidre | ciboulette | échalotte  
Beurre blanc | tonkaboon | ciderazijn | bieslook | sjalot

28

### **Sweet & cheese**

#### **Chou-fleur / Bloemkool**

Ganache chocolat blanc | vanille de Madagascar | coco  
Ganache van witte chocolade | vanille uit Madagaskar | kokos

15

#### **Dame Blanche**

Glace à la vanille de Madagascar | sauce chocolat | crème fraîche  
Madagaskar 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