

Menus groupes (de 15 à 160 personnes)  
(walking dinners possible pour 250 personnes)

Veillez communiquer le nombre exact de personnes 2 jours de travail avant la réservation.  
Si vous choisissez un menu avec plusieurs choix en entrée et en plat, nous aimerions recevoir le nombre de chaque entrée et plat en avance.

En cas d'annulation dans les 48 heures avant la réservation, 20 % sera facturé.

Si moins de personnes sont présentes le jour même, les plats seront facturés, les boissons pas.

Lunchmenu à 44 euro  
Vitello Cafe Theatre

---

Poisson du jour / légumes verts / risotto

Lunchmenu à 56 euro

Tartare de saumon / granny smith / avocat

---

Filet de lieu noir / croûte d'herbes / risotto / légumes jeunes

---

Mousse au chocolat Cafe Theatre

Menu diner à 58 euro

Saumon mariné / lavande / taboulé

ou

tartare de veau belge / truffe / légumes marinés

---

Poulet fermier cuit lentement / légumes jeunes / jus d'estragon

ou

Cabillaud / légumes verts / cerfeuil

---

Panna cotta / cocos / mangue

Menu diner à 64 euro

Cannelloni de bœuf et crabe / avocat / wasabi

ou

Tartare de bœuf / truffe / parmesan

---

Pintade / carottes / brocoli jeune / pickles de Gand

ou

Bar / asperges vertes / risotto / ras el hanout

---

Panna cotta / cocos / mangue

Menu diner à 70 euro  
Coupe de cava, amuse

---

Bar / dashi bouillon / style oriental

ou

Tataki de thon / salade japonaise / miso / wasabi

---

Filet de veau pur / carottes / légumes jeunes / rösti

ou

Poulpe à la planca / fregola / poivre pointu

---

Semi fredo de fruits rouges / crumble de spéculoos

---

Café

Forfait vins et eaux 19.50 euro:

1/2 bouteille de vin par personne + 1/2 bouteille d'eau par personne