

**Menu du Déjeuner: 2 cours avec café ou thé pour € 36,00  
(De lundi à samedi. Non disponible les dimanches et jours fériés)**

**Entrée**

No.34 | Signature du Chef

**Plat Principal**

Bar | Asperges Vertes | Mousseline

**Dessert**

Café ou Thé

Dessert: Café Glacé  
(Supplément de € 6,00 par Personne)

*Avez-vous une allergie? Informez l'un de nos employés. Ils seront ravis de vous aider!*

## **Menu Signature**

A partir de 8 personnes, nous vous demandons de sélectionner la menu Signature.

Burrata | Verveine Citronnelle | Gaspacho de Tomates Vertes

Flétan | Ail Noir | Furikake | Geay Huitre No. 2

Cerf d'été | Artichaut | Sambai | Bordelaise

Miel | Cardamome | Baie d'Argousier

### **5-cours**

N°.34 | Signature du Chef

### **6-cours**

Barbue | Bimi | Dashi | Pois Chiche  
*\*Suggestion Caviar: + €15,00 (5 g)*

### **7-cours**

Plateau de Fromage « Van Tricht »

### **Prix par Personne**

4-cours €63,00 | Appariement du Vin + €28,00

5-cours €73,00 | Appariement du Vin + €35,00

6-cours €83,00 | Appariement du Vin + €42,00

7-cours €93,00 | Appariement du Vin + €49,00

Fromage au lieu de Dessert | Supplément de € 6,00 par Personne

*Avez-vous une allergie? Informez l'un de nos employés. Ils seront ravis de vous aider!*

## À la Carte

Pour un bon fonctionnement, il n'est pas possible de combiner des plats à la carte avec un menu.  
A partir de 6 personnes, nous vous demandons de sélectionner un maximum de 2 plats par service.

A partir de 8 personnes, nous vous demandons de sélectionner la menu Signature.

### Entrées

Burrata   Verveine Citronnelle   Gaspacho de Tomates Vertes	€ 19,00
Flétan   Ail Noir   Furikake   Geay Huitre No. 2	€ 19,00
Steak Tartare de Bavette   Bumbu   Avocat   Red Meat Radis	€ 23,00
N°.34   Signature du Chef	€ 23,00
Not Your Classic Vitello   Tartare de Veaux   Sashimi Thon Albacore   Radis	€ 28,00
Ecrevisse   Concombre   Noix de Coco   Tandoori	€ 35,00
½ Homard Canadien   Tabouleh   Menthe	€ 39,00
6 Huitres	€ 30,00

### Plats Principaux

Filet Pur Irlandais   Salade   Frites Taillées à Main *Sauce Poivre, Champignons ou Béarnaise	€ 42,00
Cerf d'été   Artichaut   Sambai   Bordelaise	€ 33,00
Sole Meunière   Salade   Frites Taillées à Main	€ 42,00
Barbue   Bimi   Dashi   Pois Chiche <i>Suggestion Caviar (5 g)</i>	€ 39,00 +€15,00
Steak Tartare de Bavette   Salade   Baby Gem	€ 35,00

### Desserts

Miel   Cardamome   Baie d'Argousier	€ 13,00
Café Glacé	€ 13,00
Dame Blanche   Glace à la Vanille Fait Maison   Sauce au Chocolat Chaud	€ 14,00
Plateau de Fromage « Van Tricht »	€ 15,00
Pina Colada Dessert	€ 13,00

*Avez-vous une allergie? Informez l'un de nos employés. Ils seront ravis de vous aider!*

**Menu Enfant**  
(Jusqu'à 12 ans inclus)

**Entrée**

Soupe de Tomate Fait Maison

**Plat Principal**

Filet de Poulet | Frites Taillées à Main | Compote de Pommes

**Dessert**

Crème Glacée pour Enfants

**€ 25,00**

*Avez-vous une allergie? Informez l'un de nos employés. Ils seront ravis de vous aider!*

## Petits Plats de Dégustation

Ces plats sont servis avec un minimum de trois plats par personne (hors dessert).

Puissions-nous vous demander de choisir à partir de quatre personnes parmi jusqu'à trois plats différents par cours, afin que nous puissions éviter les longs temps d'attente et continuer à assurer la qualité.

### Plats Froids

Jambon Ibérique 50 / 100 grammes	€ 10,00 / € 20,00
3 Huîtres	€ 15,00
Burrata   Verveine Citronnelle   Gaspacho de Tomates Vertes	€ 15,00
Steak Tartare de Bavette   Bumbu   Avocat   Red Meat Radis	€ 17,00
Flétan   Ail Noir   Furikake   Geay Huitre No. 2	€ 17,00

### Plats Chauds

N°.34   Signature du Chef	€ 17,00
Pommes Moscovite   Caviar « Imperial Heritage » 5 grammes	€ 25,00
Poisson du Jour   Bimi   Dashi   Pois Chiche	€ 19,00
Sole Meunière   Pomme de Terre Confite   Épinard	€ 21,00
Cerf d'été   Artichaut   Sambai   Bordelaise	€ 21,00
Filet Pur Irlandais   Salade   Pommes Pont Neuf *Sauce Poivre, Champignons ou Béarnaise	€ 21,00

*Avez-vous une allergie? Informez l'un de nos employés. Ils seront ravis de vous aider!*