L'atelier DU SÉLYS

LUNCH DAY • 29€

2 courses
Monday to Saturday from 12 noon to 2pm

2 gangen
Maandag tot zaterdag van 12.00 tot 14.00 uur

KIDS MENU • 18€

1 drink
+ Neapolitan penne and cheese
or meatball, fries and compote
+ 1 Ben&Jerry's ice cream

1 drankje
+ Napolitaanse penne en kaas
of gehaktbal, frietjes en compote
+ 1 Ben&Jerry's ijs

TO SHARE • OM TE DELEN

Discovering Caviar • 30 gr • 110€

Butter and Thin Toast + 2 Champagne glasses or 2 vodka shots

Boter en dunne toast + 2 glazen champagne of 2 shots wodka

COLD STARTERS
KOUDE VOORGERECHTEN

Gravlax Salmon ..... **18 €**
Mandarin/Leek Vinaigrette/Lemon Cream
Zalm Gravlax • Mandarijn/Prei vinaigrette/ Citroencrème.

Normandy N°3 Hollow Oysters
6 • 9 • 12 pieces ..... **17 € • 24 € • 30 €**
Shallot vinaigrette / Lemon / Guérande Salt Butter
Holle oesters uit Normandië nr. 3
Sjalotvinaigrette / Citroen / Guérande Zeezoutboter

Beef tartare ..... **21 €**
Quail Egg/Potato Espuma/Fried Capers
Rundtartaar • Kwartelei/Aardappel in sifon/ Gefrituurde kappertjes

Beluga Lentils ..... **15 €**
Confit Onion/Xérès/Mint/Crumble
Beluga Linzen • Gebakken Ui/Sherry/Munt/Kruimel

HOT STARTERS
WARME VOORGERECHTEN

Burrata Di Buffala ..... **19 €**
Panko/Pine Nuts/Pumpkin Mustard/ Spinach Sprouts
Panko/Pijnboompitten/Pompoenmosterd/ Spinaziescheuten

Roscoff Onion Soup ..... **12 €**
Gratiné Toast/Comté/Cream
Uiensoep van Roscoff • Gegratineerd brood/ Comté kaas/Room

Anjou Pigeon ..... **22 €**
Salsify/Rich Coffee Jus
Anjou Duif • Schorseneren/Rijke jus/Koffie

Scallops ..... **22 €**
Lardo Colonata/Celery Water/Chips
Coquilles St. Jacques • Lardo colonata/ Selderijwater/Chips

Do you want information about the presence of allergens in our products? Our manager will gladly inform you!
We draw your attention to the fact that the composition of the products may vary.

Als u informatie wilt over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten, zal onze verantwoordelijke u hierover graag informeren. Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de samenstelling van de gerechten kan variëren.

FISH / VIS

Sole « Meunière » ..... **49 €**
Potato Croquette/Wild Broccoli/Lemon Butter
Sliptong "Meunière" • Aardappelkroket/ Broccoliroosjes/Citroenboter

Red Tuna Medallion ..... **35 €**
Confit Squash/Hot Pickles/Mirin and Soy
Rode tonijnmedaillons • Gekonfijte Pompoen/ Warme Pickles/Mirin en sojasaus

Larded Sea Bass ..... **26 €**
Ink Sauce/Braised Breast/Cabbage Mousseline
Zeewol • Spek Inktvisinkt saus/Gebraiseerd spek/ Koolmousse

Salmon in Casserole ..... **25 €**
Blanquette Style/Carrot/Broad Beans
Zalm in cocotte • Blanquette-stijl/Wortel/Bonen

Oven-Baked Lobster from our Vivier
Half • Whole/heel ..... **40 € • 58 €**
Casserole of Seasonal Vegetables/Herb Butter/Fries
Ovengebakken Kreeft • Cocotte van seizoensgroenten/ Kruidenboter/Friet

MEAT / VLEES

Duck Breast ..... **35 €**
Jerusalem Artichoke/Roasted Grenaille/ Sweet Honey Cream
Eendenborst • Aardpeer/Geroosterde Krieltjes/ Cremige honingsaus

Flank Steak Aloyau ..... **31 €**
Shallot Reduction/Mousseline of Seasonal Vegetables/Glazed Carrot
Bavette van Aloyau • Sjalottenreductie/ Mousseline van seizoensgroenten/Geglazuurde wortel

Aged Ribeye: 300g ..... **39 €**
Cannelloni of Potatoes/Cabbage/Pepper Timut Sauce
Gerijpte Entrecote : 300g • Aardappelcannelloni/ Kool/Peper Timut saus

Iberian Secreto ..... **30 €**
Chimichurri/Sweet Potato Purée/Parsnip Chips/ Green Juice
Chimichurri/Zoete aardappelpuree/Pastinaakchips/ Groene jus

DESSERT / DESSERTEN

Profiteroles 3.0 ..... **14 €**
Peanut/Banana/Cocoa/Ivory Coulis
Pinda/Banaan/Cacao/Ivoire coulis

Champagne Sabayon ..... **15 €**
Apple Sorbet/Gavotte Biscuit/Caramel
Appel sorbet/Gavotte koekje/Karamel

Panna Cotta ..... **12 €**
Exotic Fruit/Lemon Cream/Savory
Exotisch fruit/Citroencreme/Bernagie

Dark Chocolate Fondant ..... **12 €**
Candied Zest/Orange Curd/Praline
Donkere chocolade Moelleux • Geconfijte schil/ Sinaasappelcurd/Praliné

Matured cheeses from the Fromagerie des Vennes ..... **20 €**
Choice of cheeses matured in the natural cellars of the cheese dairy/chutney/Liège syrup
Gerijpte kazen van de Fromagerie des Vennes • Keuze van kazen gerijpt in de natuurlijke kelders van de kaasmakerij/ chutney/Luikse siroop

Irish coffee - Italian coffee French coffee ..... **13 €**