

L'atelier
DU SÉLYS
by Arnaud Delvenne



Monday to Saturday from 12pm to 14pm

*One starter and main course
depending on the market!*

Van maandag tot zaterdag van 12 tot 14 u

*Een voor- en hoofdgerecht
volgens marktaanbod!*



**Meatballs & French fries
or Spaghetti Bolognese
or a dish from the menu (-5 €)**

**Balletjes & frieten
of Spaghetti Bolognese
of een hoofdgerecht van de kaart (-€ 5)**

MENU 3 SERVICES OF YOUR CHOICE: 42€ • CHEF SELECTION: 39€

MENU 5 SERVICES OF THE CHEF: 65€

MENU 3 DIENSTEN NAAR KEUZE: 42€ • CHEF SELECTIE: 39€

MENU 5 DIENSTEN VAN DE CHEF: 65€

COLD STARTERS / KOUDE VOORGERECHTEN

Prosciutto di San Daniele • San Daniele ham <i>Melon sorbet melon / Ruby port jelly / Fresh herbs Meloensorbet / Rode portogelei / Verse kruiden</i>	16,00 €
Sea bream sashimi • Sashimi van dorade <i>Peanuts / Soya / Raw vegetables • Pindanoten / Soja / Rauwkost</i>	16,00 €
Slow-cooked salmon • Op lage temperatuur gegaarde zalm <i>Pomelo / Fresh goat cheese / Coriander seeds Pomelo / Verse geitenkaas / Korianderzaad</i>	14,00 €
Beef tartare (knife-cut) • Handgesneden rundstartaar <i>Truffle / Pecorino / Tarragon / Pine nuts Truffel / Pecorino / Dragon / Pijnboompitten</i>	18,00 € (menu + 3€)

WARM STARTERS / WARME VOORGERECHTEN

Mackerel flambé • Geflambeerde makreel <i>Cauliflower / Mint oil / Star anis • Bloemkool / Muntolie / Steranijs</i>	14,00 €
Slow-cooked egg • Op lage temperatuur gegaard ei <i>Bacon confit / Cévennes onions / Homemade mustard Gekonfijt spek / Uitjes van de Cevennen / Huisbereide mosterd</i>	13,00 €
Cuttlefish "Carbonara" • Carbonara van inktvis <i>Egg yolk confit / Parmesan / Chives / Pancetta Gekonfijt eigeel / Parmezaan / Bieslook / Pancetta</i>	18,00 € (menu + 3€)
Crispy calf sweetbreads • Krokante kalfszwezerik <i>Shiitake / Hoisin / Oyster leaves • Shiitake / Hoisin / Oyster leaves</i>	21,00 € (menu + 5€)

VEGGIE STARTERS / VEGGIE VOORGERECHTEN

Grilled aubergines with black garlic <i>Gegrilde aubergines met zwarte look Pine nuts / Basil / Yoghurt • Pijnboompitten / Basilicum / Yoghurt</i>	16,00 €
Watermelon salad • Salade van watermeloen <i>Feta / Kalamata olives / Lemon confit • Feta / Kalamata olijven / Gekonfijte citroen</i>	18,00 € (menu + 3€)

FISH / VISGERECHTEN

Smoked skate wing prepared in a Mibrasa oven In de Mibrasa gerookte roggeveugel	28,00 €
<i>Beurre blanc / Gooseberries / Redcurrants / Spelt Beurre blanc / Kruisbessen / Aalbessen / Spelt</i>	
Roast haddock • Geroosterde schelvis	21,00 €
<i>Kalamata olives / Green Zebra tomatoes / Smoked almonds / Bimi broccoli / Sesame Kalamata olijven / Green Zebra Tomaten / Gerookte amandelen / Bimi broccoli / Sesam</i>	
Monkfish confit • Gekonfijte lotte	32,00 €
<i>Peppers / Capers / Lardo di Colonnata / Bulgar wheat Paprika / Kappertjes / Lardo di Colonnata / Bulgur</i>	(menu + 5€)
Sole meunière	41,00 €
<i>Lemon / Parsley / Boiled potatoes • Citroen / Peterselie / Gestoomde aardappelen</i>	(menu + 14€)

MEAT / VLEESGERECHTEN

Braised lamb • Gegrild lam	24,00 €
<i>Chickpeas / Herb tabbouleh / Pomegranate Kikkererwten / Tabouleh van kruiden / Granaatappel</i>	
Slow-cooked maize chicken • Op lage temperatuur gegaard gevogelte	24,00 €
<i>Sweet potato / Beetroot / Balsamico / Amarena Erwtjes / Pancetta / Kropsla / Gnocchi van ratteardappelen</i>	
Beef marinated in whisky • In whisky gemarineerd rundsvlees	36,00 €
<i>Celery / Cima di rapa / Lemon caviar / Smoked cheese / Rich jus Selder / Cima di rapa / Citroenkaviaar / Gerookte kaas / Pittige jus</i>	(menu + 8€)
Roast pluma Ibérico pork • Geroosterde Pluma ibérico	28,00 €
<i>Fresh yoghurt / Cumin / Coriander / Cucumber confit / Herb salad Verse yoghurt / Komijn / Koriander / Gekonfijte komkommer / Kruidenslaatje</i>	

VEGGIE MAIN COURSES / VEGGIE HOOFDGERECHTEN

Spicy aubergine and lentil dhal Puree van Indische linzen en pittige aubergines	21,00 €
<i>Tamarind / Ghee / Mild curry • Tamarinde / Ghee / Zachte curry</i>	
Fried tofu with five spice • Gebakken tofu met vijf kruiden	16,00 €
<i>Steamed aubergines / Cardamom passata / Mirin Gestoomde aubergines / Passata met kardemom / Mirin</i>	

DESSERTS

Bitter chocolate ganache "Millésime Chocolat" Bittere chocoladeganache "Millésime Chocolat"	12,00 €
<i>Cocoa nibs / Plums / Goat cheese • Cacao nibs/Pruimen/Geitenkaas</i>	
Candied apricots • Gekonfijte abrikozen	10,00 €
<i>Vanilla / Rosemary / White almonds • Vanille / Rozemarijn / Witte amandelen</i>	
Crème brûlée	10,00 €
<i>Cherries / Sablé biscuit / Mascarpone / Coffee • Kersen / Zandkoekje / Mascarpone / Koffie</i>	
Financier almond cake with rocket • Rucola financier	10,00 €
<i>Mint / Yoghurt / Almonds • Munt / Yoghurt / Amandelen</i>	

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.*

SUMMER MENU SUGGESTION ZOMERSUGGESTIEKAART

STARTERS / VOORGERECHTEN

Tom Kha Gai • Tom Kha Kai	14,00 €
<i>Chicken / Galangal / Coconut milk / Coriander • Kip / Galanga / Kokosmelk / Koriander</i>	
Tom Yum • Tom Yam	16,00 €
<i>Prawns / Lemongrass / Pepper / Lime • Garnalen / Citronella / Peper / Limoen</i>	
Grilled lobster (1/2) • Gegrilde kreeft (1/2)	28,00 €
<i>Beans / Truffle / Balsamic / Shallots / Tarragon (menu + 10€)</i> <i>Boontjes / Truffel / Balsamico / Sjalot / Dragon</i>	

MAIN COURSES/HOOFDGERECHTEN

Grilled beef tagliata • Tagliata van gegrild rundsvlees	26,00 €
<i>Rocket / Parmesan / Tomatoes confits • Rucola / Parmezaan / Gekonfijte tomaten</i>	
Thai-style sea bream (cooked whole) Dorade op z'n Thais (in zijn geheel klaargemaakt)	29,00 €
<i>Ginger / Lemongrass / Soya / Sesame • Gember / Citronella / Soja / Sesam</i>	
Bouchot mussels • Bouchotmosselen	29,00 €
<i>Chorizo / White wine / Garlic / Flat-leaf parsley</i> <i>Chorizo / Witte wijn / Knoflook / Platte peterselie</i>	
Bouchot mussels a la Plancha • Bouchotmosselen à la plancha	29,00 €
<i>Butter / Garlic / Curly leaf parsley / Lemon</i> <i>Boter / Knoflook / Krulpeterselie / Citroen</i>	