



The Brasserie

Menu

MAIN COURSE

Flemish beef stew with dark beer (house special blend), served with fries
Gnocchi with wild mushrooms sauté and spinach cream (vegetarian)

DESSERT

Dame blanche with Dandoy speculoos and Gaston vanilla
Lambic and pistachio sorbet, crafted by Laurent Gerbaud



PRESS TRIP | BELGIUM. OPEN FOR BUSINESS.



ザ・ブラッスリー

主菜

ブラウンビール (自家製クラフトビール) 煮込みカルボナード・フラマンド、フライドポテト
ニョッキ、きのこ炒めとほうれん草クリーム添え (ベジタリアン)

デザート

ダム・ブランシュ (ガストン製バニラアイスクリーム、ダンドワ製スペキュロス)
ランビックビールとピスタチオのシャーベット (ローラン・ジェルボー製)



PRESS TRIP | BELGIUM. OPEN FOR BUSINESS.