

Hey DJO, que partage-t-on ce soir?

Une cuisine variée, de saison et créative qui évolue au fil des saisons et des rencontres avec les producteurs

Planche du plaisir first 16€

Tranches de noix de jambon fumé et Brie farci d'une crème à la truffe.

Ceviche de rouget 15€

Tartare de rouget, citron caviar, oeufs de poisson, cacahuètes salées et zestes de citron vert

Foie gras 12,5€ à l'unité (50g)

Foie gras d'origine française, marmelade d'oignons et Porto, Mostarda di Cremona.

Tataki de saumon sauvage 15€

Saumon mariné au soja et miel gingembre, juste saisi sur la plancha et taillé en fines tranches. On termine par une croûte de sésame et HOP à l'envoi!

Risotto 14€

Riz Carnaroli, crème de parmesan, cubes de potimarron et purée de butternut

Fondue 14€

Mont d'or, Vacherin et St. Marcellin fondus, croûte d'oignons rouges, noix et persil, bâtonnets de pain aux graines de la Boule.

Tagliata de boeuf 17€

Filet mignon de bœuf flambé (partie la plus tendre), léger passage au four et découpé en fines tranches juste avant l'envoi. Roquette et parmesan.

Rillettes de maquereau 9€

Filets de maquereau, huile extra vierge BIO et quelques ingrédients secrets pour le goût

Côtelette d'agneau 16€

Côtelettes d'agneau, purée de légumes d'hiver et raifort. Retour en enfance avec ce plat.

Boudin noir 13€

Boudin fermier, poires caramélisées et une purée relevée de panais.

Cappelletti non in brodo 14€

Pâtes fraîches italiennes fourrées au parmesan, mortadelle et noix de muscade plongées dans un bouillon aux odeurs de bergamote.

Oui, un plat de la Grande Botte qui rappelle à notre chef ses Noël en famille

Bruschetta pain de seigle 12€

Pain de seigle grillé avec une huile d'ail confit, crème de champignons des bois, champignons et châtaignes. C'est la pleine saison!

Crudo all'italiana de la ferme Bigh sur les toits de Bruxelles 20€

*Truite bruxelloise, zestes de citron, verjus et cuisson lente dans un thé du Tigre.
Vous participez à la préparation en salle*

Nos producteurs locaux font des merveilles et tout devient possible!

Nos viandes viennent de la ferme BIO de l'Escafène à Ragnies en Wallonie, ils accueillent volontiers les familles avec des projets pédagogiques intéressants.

Les truites sont élevées en aquaponie sur les toits des abattoirs d'Anderlecht (juste à 3KM de chez DJO).

Les fromages viennent de From Comptoir où Etienne, déjà premier ouvrier de France, nous affine et choisit les meilleurs fromages.

Le pain est produit avec des farines belges et BIO par La Boule de Saint-Gilles.

Le thé noir du Tigre est un thé fumé aux notes puissantes et corsées importé par le Palais des Thés et avec le label Safetea.

Les fruits et légumes sont fournis par *Terroirist*, une coopérative qui lutte pour une bonne alimentation, locale et contrôlée. Quelques producteurs chéris qui y participent:

Champignons de Champignon de Bruxelles.

Le chou et les pommes de terre de La Ferme du Maustitchi.

*N'hésitez pas à communiquer vos éventuelles intolérances au début du repas et la cuisine s'adaptera.
Greg et Seraph adorent recevoir vos retours d'expérience directement en cuisine.*