



Les vigneronnes et vigneron

En accord avec nos valeurs, nous travaillons sans intermédiaire avec des domaines qui ont fait le choix du respect du terroir, du vin, des femmes et des hommes qui le font...

Leurs vins sont à déguster sur place, au verre ou à la bouteille, ou à emporter au cellier... demandez-nous conseil !

Les artisanes et artisans

Fromages La Petite Vache, Bruxelles
Beurre Beillevaire, Normandie
Sardines La Buena Tierra, Espagne
Charcuteries La Ferme toulousaine
Tapenades maison



bistronomie & vins modernes

1 rue des Trois Tilleuls, 1170 Bruxelles

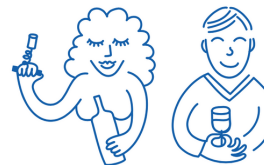
Mardi-vendredi: 11h-23h

Samedi: 14h-23h

boitsfort@winery.be

02 895 77 73

www.winery.be



À LA CARTE

de midi à 14h, et de 19h à 21h30

Entrées

Langue de veau en deux façons, pickles, ail noir	16
V Pommes de terre en différentes textures	14
Rouget barbet, céleri-rave, encre de seiche	17

Plats

Pluma Iberico, jeunes carottes, jalapeños, olives	30
Saint-Jacques de Dieppe, poireaux, salsifis, bisque	27
V Chicons, panais, champignons, mandarine	24

Desserts

Moelleux noix, poire, crème anglaise aux litchis	10
Forêt noire	10

Merci de signaler vos allergies et intolérances alimentaires avant de passer commande.

NOS PLANCHES ET TAPAS

de 14h à 20h

Planche mixte fromage et charcuterie	22
Planche de jambon et/ou saucisson	10
Planche de fromages affinés	17
Planche de jambon Bellota 48 mois	19
Rillettes de canard	8
Sardines à l'huile millésimées	12
Tapenade de tomates, vinaigre de Kriek	9

LES TAPAS DU CHEF

à partir de 18h30

Toast aux algues, maquereau, curry, yuzu	3 pièces/12
Crousty polenta, patate douce, curry rouge	3 pièces/12
Huîtres bretonnes n°3, caviar d'échalote	3 pièces/12
	6 pièces/20

LUNCH

du mardi au vendredi, de midi à 14h

2 services	24
3 services	29

VINS

Droit de bouchon	12
------------------	----

Visitez le cellier : toutes nos bouteilles peuvent être emportées !