



LES SUGGESTIONS

3 / 6 / 9 Huîtres Spéciales Geay n.°3 17,50 / 34,50 / 50,00

5 huîtres Geay, sauce orientale au soja blanc, citronnelle, piment 29,90

Skrei rôti, poireaux sautés, sauce aux moules, grillés, coques, pommes de terre grenailles 38,00

Filet de canette, nem de cuisse de canard confite, légumes rôtis, sauce XO 42,00

Raviolis aux cèpes, champignons forestières, œuf poché, crème de parmesan, croûtons à l'ail 28,00

Millefeuille, framboise, mascarpone 14,00

FINGERFOOD

Pizzetta du chef 15,90

Asian chicken bites, sriracha 15,90

Bébé calmar, sauce tartare 15,90

ROYAL BELGIAN CAVIAR PLATINUM

Pur 10 gr / 30 gr 49,90 / 99,90

Nature ou pour accompagner

le saumon fumé ou tartare de boeuf

LES ENTREES

Cœur de saumon légèrement fumé tranché épais, blini, crème d'Isigny 23,90

Tartare de boeuf piémontais 24,50

Filet de turbot, épinards, béarnaise 29,90

Ris de veau croustillants, chicons caramélisés, mousseline de pomme de terre truffée, jus de champignons des bois, oignon de printemps grillé, chips d'ail noir 28,60

Croquettes aux crevettes grises, persil frit, sauce cocktail au whisky 22,00

LES SALADES

Salade RAS: gamba à la plancha, noix de St. Jacques légèrement poêlée, saumon fumé, goujonnette de sole, guacamole, assaisonnement au basilic/citron vert 34,50

Cocktail de crevettes classique: laitue pommée, crevettes grises, pamplemousse rose, vinaigrette aux agrumes, sauce cocktail au whisky 24,80 / 32,00

Fromage de chèvre gratiné, salade de blé, betterave rouge, raisins roses, noix de pécan caramélisées, croûtons de pain aux noix, vinaigrette de framboises 23,80

Salade César: laitue romaine, œuf dur, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan 20,90
Au coucou Malinois + 4,00 - Aux scampis + 7,00

Salade 'Korean beef': salade asiatique, boeuf mariné, kimchi, wakamé, mizuna, nouilles potiron/gingembre 29,50



LES PLATS PRINCIPAUX

Sole 3/1, cresson, tartare, purée de pommes de terre ou pommes frites 47,90

Pâtes linguine fraîches, dés de homard poêlés, poivron rôti, ail confit,
sauce tomate relevée 1/2 35,00 / 1/1 63,60

Filet de bar cuit sur sa peau, salsifis, topinambour, sauce à la bière 'Duvel Tripel Hop Citra' 32,50

Noix de Saint-Jacques légèrement poêlées, bimi, piment, soja 'sweet & spicy', sésame,
beurre blanc au kimchi 37,00

Pâtes linguine, beurre, parmesan râpé, truffe 31,00

Filet d'agneau rosé, carotte au gingembre/cumin, butternut grillé, jus d'agneau
au porto rouge et aux 5 épices, gratin dauphinois 40,00

Filet pur, sauce à la crème au poivre noir écrasé ou béarnaise, légumes de saison * 45,00

Tartare de bœuf piémontais, salade fraîche * 34,50

Vol-au-vent raffiné au coucou de Malines, champignons et ris de veau * 35,90

* Choix entre pommes frites, croquettes, pommes de terre au four

LES DESSERTS

Sabayon à la liqueur Poire Williams, glace aux amandes, brunoise de poire, cannelle,
amandes grillées 15,00

Crème brûlée classique à la vanille 13,00

Tartelette au crémeux de citron vert, meringue italienne 13,00

(Mini) Dame Blanche 9,50 / 13,00

Dessert RAS: mini crème brûlée, tartelette au citron vert, mousse au chocolat 13,50



@rasantwerpen

La carte des allergènes est disponible sur demande - La composition des plats peut changer