

Place Royale 3
1000 Bruxelles

Restaurant du mardi au samedi
de 12h à 14h30 et de 19h à 22h

WWW.ART-CLUB.BE

Art
Club

BY YVES MATTAGNE

CECI
N'EST
PAS
LE
SEA
GRILL

Art Club propose un concept différent :
une carte du monde inspirée des nombreux
voyages du chef et axée sur le partage.

Nos plats sont préparés maison,
à base de produits frais et de première qualité.
Certaines préparations peuvent contenir
des allergènes.

Merci de nous avertir en cas d'allergie
ou autre intolérance alimentaire.

Les assiettes sont présentées
sous forme de tapas à partager (ou pas...).
Les apéro, entrées froides et chaudes
sont envoyées au fur et à mesure,
de manière aléatoire.
N'hésitez pas à demander conseil
à notre personnel pour le nombre
de plats recommandés.

POUR L'
APÉRO
(À PARTAGER)

Sardines « Ramón Franco » 16-18 pc	14€
Ventrèche de thon « Ramón franco »	16€
Ventrèche de saumon « label rouge » façon fish sticks (suivant disponibilité)	12€
Calamars frits, shichimi	9€
Edamame / fleur de sel	6€

POUR
COMMENCER
(À PARTAGER)

FROID

Hamachi en fusion, saké	18€
Sucrine grillée au Robata, comme une " Caesar "	14€
Carpaccio de bœuf dry aged croustillant, "Harry's bar"	19€

CHAUD

Aubergines, miso, sésame bonite	9€
Thon, crispy rice, mayonnaise piment, shiso (4 pc)	16€
Hamachi, crispy rice, mayonnaise piment, avocat, concombre (4 pc)	16€
Gyros soft shell crab, tzatziki (2 pc)	26€
Frémie d'huîtres, laitue de mer (4 pc)	17€
Ventrèche de saumon « label rouge » façon fish sticks	12€
Calamars frits, shichimi	9€
Noix de Saint-Jacques, chicons confits, foie gras truffe noire	32€
Mini burger cabillaud, béarnaise d'huîtres (2 pc)	17€
Mini burger « surf and turf », ris de veau, béarnaise de homard (2 pc)	22€
Canard laqué croustillant, Hoisin, pomelo, grenade	20€
Bœuf wagyu, crispy rice, mayonnaise piment, ail frit, sésame (4 pc)	16€
Dumpling canard et foie gras, ponzu, anguille fumée (4 pc)	18€
Pain bao au Robata, échine de porc Ibérique, Hoisin (2 pc)	16€
Spare ribs, sauce plum	15€

POUR
SUIVRE
(À PARTAGER)

Sole de nos côtes, mousseline beurre noisette	32€
Bar entier rôti au four, sauce vierge, coquillages (800g)	45€
Américain de thon rouge « comme au Sea Grill » préparé à table	35€
Caille au Robata, harissa, miel, Ras-el-hanout	24€
Collier d'agneau zâtär aka, aubergine chimisuri	22€
Entrecôte Holstein au Robata (400 g), ail noir, pommes purée sésame	40€
Porc du Mont Cantal croustillant Teriyaki au Robata	20€

PAIN AU LEVAIN ET BEURRE D'ECHIRÉ 4€

ACCOMPAGNEMENTS

Frites « pas comme les autres »	4€
Avocat, mirin, soya	4€
Purée pommes de terre, sésame	4€
Sucrine grillée au Robata	4€

POUR
TERMINER
(À PARTAGER OU PAS)

La dame blanche	9€
Île flottante, anglaise épicée, caramel cassant	9€
Banane chiboust, Rhum, vanille	12€
Bonbons d'ananas aux épices, avocat, sorbet mangue	12€
Tiramisu, citronnelle, chouchou Pécan	10€