

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 apéros, entrées froides et chaudes
sont envoyés 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	15€
Ventrèche de thon « Ramón franco »	18€
Ventrèche de saumon « label rouge » façon fish sticks (suivant disponibilité)	18€
Calamars frits, shichimi	13€
Edamame, fleur de sel 	6€

POUR
COMMENCER
(À PARTAGER)

FROID

Hamachi en fusion, saké, miso	23€
Sashimi de bar, maki d'huître, caviar, concombre, perles d'oeuf	35€

CHAUD




Avocat, crispy rice, mayonnaise, shichimi 	13€
Thon, crispy rice, mayonnaise piment, shiso (4pc)	19€
Crevette Nigiri, crispy rice, mayonnaise kosho, yuzu, menthe, shiso	19€
Maquereau brulé, crispy rice, miso, sésame, nori	18€
Bœuf wagyu, crispy rice, mayonnaise piment, ail frit, sésame (4 pc)	22€
Tempura de légumes, dachi, daïkon, gingembre 	16€
Aubergine, miso, sésame, nori 	13€
Aubergine, miso, sésame bonite	15€
Gyros soft shell crab, tzatziki (2 pc)	32€
Ventrèche de saumon « label rouge » façon fish sticks	18€
Frémie d'huître au champagne, laitue de mer, passe-pierre, jeunes pousses (4pc)	19€
Calamars frits, shichimi	13€
Mini burger cabillaud, béarnaise d'huîtres (2 pc)	24€
Mini burger « surf and turf », ris de veau, béarnaise de homard (2 pc)	26€
Canard laqué croustillant, Hoisin, pomelo, pamplemousse, orange, grenade	27€
Tofu croustillant, hoisin, pomelo, pamplemousse, orange, grenade, shiso, combava 	19€
Tacos poularde, raïta, noix de cajou, mangue, pickles oignon rouge (2pc)	19€
Dumpling chou chinois, ponzu fumé, edamame 	16€
Dumpling canard et foie gras, ponzu, anguille fumée (4 pc)	22€
Pain bao au Robata, échine de porc Ibérique, Hoisin (2 pc)	19€
Spare ribs, sauce plum	17€

POUR
SUIVRE
(À PARTAGER)

Sole de nos côtes, mousseline beurre noisette	42€
Bar entier rôti au four, sauce vierge aux girolles, artichaut (+-800g)	65€
Américain de thon rouge « comme au Sea Grill » préparé à table	32€
Caille au Robata, harissa, miel, Ras-el-hanout	26€
Entrecôte Black Angus (300 g), flambée saké, chimichurri shiso, yuzu, chili	48€
Porc du Mont Cantal croustillant Teriyaki au Robata	30€

Pain au levain et beurre d'échiré	4€
-----------------------------------	----

ACCOMPAGNEMENTS

Frites « pas comme les autres »	6€
Avocat, mirin, soya 	8€
Sucrine grillée au Robata 	8€
Pommes grenailles écrasées et croustillantes, sésame, crème d'ail 	8€

POUR
TERMINER
(À PARTAGER OU PAS)

La dame blanche	14€
Île flottante, anglaise épicée, caramel cassant	12€
Bonbons d'ananas aux épices, avocat, sorbet mangue	14€
Pomme fruit, éclatée au four, glace Calvados- raisins, grisini feuilleté caramélisé	14€
Poire Doyenné Ramegnies, noix de Pécan, vin rouge, cardamome	14€

 végétarien