

Koningsplein 3  
1000 Brussel

Restaurant van dinsdag tot zaterdag  
van 12u tot 14u30 en van 19u tot 22u

[WWW.ART-CLUB.BE](http://WWW.ART-CLUB.BE)

Art  
Club

BY YVES MATTAGNE

CECI  
N'EST  
PAS  
LE  
SEA  
GRILL

Art Club biedt een verschillend  
concept aan:  
een wereldmenu geïnspireerd door  
de talrijke reizen van de chef en  
gebaseerd op het sharen

Al onze gerechten zijn huisgemaakt,  
met verse en premium producten.  
Sommige bereidingen kunnen allergenen bevatten  
Gelieve ons te informeren in geval van allergieën  
of voedselbeperkingen.

De gerechten worden zoals tapas bediend  
en zijn om te delen (of niet...).  
De hapjes, de koude en warme voorgerechten  
worden geleidelijk aan en op  
willekeurige wijze gebracht.  
Aarzel niet om ons personeel te raadplegen  
m.b.t. tot het aantal te bestellen gerechten.

ALS  
**APÉRITIEF**

(OM TE DELEN)

Sardines « Ramón Franco » 16-18 st	15€
Ventrèche van tonijn « Ramón franco »	18€
Ventrèche van zalm « label rouge » zoals fish sticks (volgens beschikbaarheid)	18€
Gefrituurde calamares, shichimi	13€
Edamame, fleur de sel	6€

ALS  
**VOORGERECHT**

(OM TE DELEN)

**KOUD**

Hamachi in fusie, saké, miso	23€
Sashimi van zeebaars, oester maki, kaviaar, komkommer, ei pareltjes	35€

**WARM**

Avocado, crispy rice, mayonnaise, shichimi	13€
Tonijn, crispy rice, chili mayonnaise, shiso (4 st)	19€
Nigiri garnaal, crispy rice, kosho mayonnaise, yuzu, munt, shiso	19€
Gebrande makreel, crispy rice, miso, sesam, nori	18€
Wagyu beef, crispy rice, chili mayonnaise, gefruit look, sesam (4 st)	22€
Groenten tempura, daichi, daïkon, gember	16€
Aubergine, miso, sesam, nori	13€
Aubergine, miso, sesam bonito	15€
Gyros soft shell crab, tzatziki (2 st)	32€
Ventrèche van zalm « label rouge » zoals fish sticks	18€
Oester fremie, champagne, zeesla, zeekraal, jonge scheutjes (4st)	19€
Gefrituurde calamares, shichimi	13€
Mini burger van kabeljauw, oesterbearnaise (2 st)	24€
Mini burger « surf and turf », kalfszwezerik, kreeftenbearnaise (2 st)	26€
Knapperige gelakte eend, Hoisin, pomelo, pompel- moes, sinaasappel, granaatappel	27€
Knapperige tofu, Hoisin, pomelo, pompelmoes, si- naasappel, granaatappel shiso, combava	19€
Tacos poularde, raïta, cashewnoot, mango, rode ajuin pickels (2st)	19€
Dumpling chinese kool, ponzu, edamame	16€
Dumpling van eend en foie gras, ponzu, gerookte paling (4 st)	22€
Bao brood op de Robata, varkenslende, Hoisin (2st)	19€
Spare ribs, plum saus	17€

ALS  
**VERVOLG**

(OM TE DELEN)

Zeetong van onze kust, hazelnootboter mousseline	42€
Zeebaars in de oven geroosterd, vierge saus met cantharellen, artisjok (+800 g)	65€
Américain van rode tonijn « zoals in de Sea Grill » aan tafel bereid	32€
Kwartel op de Robata, harissa, honing, Ras-el-hanout	26€
Black Angus entrecôte op de Robata (300 g), met saké geflambeerd, chimichurri shiso, yuzu, chili	48€
Varkensvlees uit Mont Cantal, Teriyaki, op de Robata	30€

---

Brood met échiré boter	4€
------------------------	----

---

**BIJGERECHTEN**

---

Frietjes « als geen anderen »	6€
Avocado, mirin, soja	8€
Sucrine op de Robata gegrild	8€
Krielaardappelen geplet en knapperig, sesam, look	8€

ALS  
**AFSLUITER**

(OM TE DELEN OF NIET)

---

Dame blanche	14€
Île flottante, gekruide anglaise, caramel	12€
Snoepjes van ananas met kruiden, avocado, mango sorbet	14€
Appel, in de oven gebakken, ijs van Calvados en druiven, caramel feuilleté grisini	14€
Doyenné Ramegnies peer, pecannoot, rode wijn, kardemom	14€

Vegetarisch