



MENU DU DÉJEUNER

COMMANDE ENTRE 12H00 ET 14H30

DE LUYTERVELDE BUSINESS MENU <i>Menu du midi à deux plats</i>	32.50
MENU DÉGUSTATION DÉJEUNER <i>Déjeuner dégustation de cinq plats</i>	49.50

PETITES PLATS À PARTAGER

SPRINGROLL CANARD <i>Hoi-sin 5 pièces</i>	8.50	HALLOUMI CROUSTILLANT <i>Avec Kéfir</i>	14.50
IBERICO CROQUETTES <i>5 pièces</i>	8.50	PATA NEGRA <i>Par 50 grammes</i>	15.75
SAUMON FUMÉ BLINIS <i>A l'échalote et à la crème fraîche</i>	17.50	TAKOYAKI <i>Octopus 5 pièces</i>	14.50

HUÎTRES

HUÎTRES CRU <i>Creuses au vinaigre de vin rouge citron</i>	3	OYSTER ORIENTAL <i>With sukiyaki Coriander Cucumber</i>	4
HUÎTRES GRATIN <i>Creuses with parmesan cheese</i>	4	OESTER ARRANGEMENT <i>6 huîtres 2 coupes de Deutz Champagne</i>	40

CAVIAR

ROYAL ASETRA 30 GRAM <i>Servi avec blinis, crème fraîche et ciboulette</i>	75	CAVIAR EXPERIENCE <i>Deux verres de champagne Deutz et 30 grammes de Royal Asetra</i>	95
--	-----------	---	-----------

NOS MENUS

MENU DE LUYTERVELDE

MENU DÉGUSTATION 7 PLATS

75.00

Tartare de Bar - Crème d'Huître - Avocat - Kiwano - Fenouil Δ \circ \square

Crabe - Curry - Potiron - Quinoa Gold - Poivron Rouge \square

Weever - Beurre Noisette - Câpres - Tomate - Risotto au Basilic Δ \circ \square

Cabillaud - Lardo - Tapioca - Oriental - Miso \circ \square

Grain Fed Flat Iron - Chou frisé - Betterave - Oignon - Noisette - Garam Masala Δ \circ \square

Foie gras - Pain de Sucre - Chocolat - Prune

Dessert De Luytervelde Δ \circ \square

Supplément fromage

Demandez notre carte des fromages

Fromage au lieu de dessert + 5,50

4 COURS Δ	51.50
5 COURS \circ	62.00
6 COURS \square	68.50

LUYTERVELDE

CASUAL FINE DINING | WINE | BAR

EXPERIENCE

PROFITEZ DE TOUTE LA SOIRÉE

Menu surprise cinq cours

Vins d'accompagnement et l'eau de table

Café avec friandises

100

À LA CARTE

ENTRÉES

'SHRIMP COCKTAIL'

Juice | Citrus gel | Foam of cocktail sauce
17

STEAK TARTARE CARPACCIO STYLE

Parmesan | Fusée | Pignon de pin
17

RIS DE VEAU

Girolles | cognac | Saugé
19

BISQUE D'HOMARD

Petit ou grand
16/21

HOMARD

Curry Rouge | Citrouille | Quinoa Or | Carotte
24

FOIE GRAS POËLÉ

Yakitori | Sésame
22

FAUX TARTARE

Tricolore | Basilic | Tomate | *Option végétalienne
17



TRUFFE D'HIVER

14.50

CAVIAR 5GR

12.50

LUYTERVELDE

CASUAL FINE DINING | WINE | BAR

PLATS PRINCIPAUX | DE LA MER

TURBOT DE LA MER DU NORD 🍴

Beurre Noisette | Câpres | Risotto | Basilic | Antiboise
49.50

LA MORUE

Miso | Lardo | Ail noir | Paksoï
29

PÂTES AU HOMARD 🍴

Demi homard | Sauce au homard | Épinards | poivron rouge
27

GRATIN DE HOMARD DEMI/ENTIER

Parmesan | Oignon de printemps | Crème fraîche | Pâtes à l'aioli
29/42.50

PLATS PRINCIPAUX | DE LA TERRE

GRAIN FED AUSTRALIAN BLACK ANGUS 🍖

Filet de bœuf | Oignon | Noisette | Panais | Romarin
43

PÂTES À LA TRUFFE

Truffe d'hiver | Parmesan | Oeuf de caille
29

MAGRET DE CANARD

Confit | Lentilles | Tomate | Estragon
31

GRAIN FED RIB-EYE | 650+ GRAM 🍖

Partager | Petit bijou | Pommes de terre frites à l'ail | Chimichurri
89.50

SUPLÉMENTS

PAIN AU LEVAIN

Au beurre d'amande
4,50

ARTICHAUT

Beurre Noisette
9.50

PÂTES À L'AIOLI

Piment | Ail
6,50

FRITES DE PATATES DOUCES

Avec curry Mayonnaise
6.50

FARMFrites

Avec Mayonnaise Belge
5.50

SALADE VERTE

Vinaigrette
6.50

LUYTERVELDE

CASUAL FINE DINING | WINE | BAR

POUR LES PETITS LUYTJES

CARPACCIO DE BOEUF

Classic

11

VOLAILE FERMIERÈ AU BARBECUE

Avec frites | salade | Compote de pommes de notre propre verger

19

PETIT DAME BLANCHE

8

FROMAGE

Demandez notre carte des fromages | Sélection exclusive Fromagerie Guillaume

3 FROMAGES 11.50
5 FROMAGES 15.00
7 FROMAGES 20.00

DESSERTS

TONY CHOCOLONELY

Caramel | Sel marin |

Butterscotch

14

RÊVE DE CHOCOLAT

Assortiment de desserts | 2 ou 4 personnes

32/64

FRIANDISES

Servi avec café ou thé

6

DAME BLANCHE

To die for

14

CRÈME BRÛLÉE

Kahlua | Espresso Martini

14

DESSERT 'DE LUYTERVELDE'

'Surprise surprise'

12

LUYTERVELDE

CASUAL FINE DINING | WINE | BAR