

**NOIX DE ST-JACQUES**

sauce vin blanc et ciboulette / jeune pousses d'épinard  
et chou-fleur  
12,90€

**GIGOT D'AGNEAU FARCI AU CITRON CONFIT ET  
A LA MENTHE**

jus brun au thym / haricots verts, sugar snaps et petits  
pois / Belles de Fontenay au gros sel et romarin  
16,80€

**PAVLOVA AUX AGRUMES (en verre)**

6,80€

**MAQUEREAU**

crémieux de courge / tomates cerises / groseilles /  
échalotes  
7,60€

**LIEU JAUNE**

sauce verte / jeunes carottes au laurier / purée de  
patates douces  
16,80€

**MONT BLANC (en verre)**

6,80€

**GASPACHO DE CONCOMBRE**

chèvre frais / ciboulette  
6,00€

**GNOCCHI AU BASILIC**

jeunes oignons grillés / tomates / crème de courgettes  
15,40€

**MOUSSE DE FRUITS ROUGES (en verre)**

Crumble d'amandes et d'airelles  
5,85€

**SINT-JAKOBSSCHELPEN**

witte wijn saus met bieslook / jonge spinazie  
en bloemkool  
12,90€

**LAMSBOUT GEVULD MET GEKONFIJTE CITROEN  
EN MUNT**

bruine jus met tijm / groene boontjes, sugar snaps en  
doperwtten / Belles de Fontenay met grof zout en rozemarijn  
16,80€

**PAVLOVA MET CITRUSVRUCHTEN (in een glas)**

6,80€

**MAKREEL**

pompoencrème / kerstomaatjes / rode bessen / sjalotten  
7,60€

**KOOLVIS**

groene saus / jonge wortelen met laurier / puree van zoete  
aardappel  
16,80€

**MONT BLANC (in een glas)**

6,80€

**KOMKOMMERGAZPACHO**

verse geitenkaas / bieslook  
6,00€

**GNOCCHI MET BASILICUM**

gegrilde lente-uitjes / tomaten / courgetteroom  
15,40€

**MOUSSE VAN RODE VRUCHTEN (in een glas)**

crumble van amandelen en veenbessen  
5,85€

**SCALLOPS**

white wine and chive sauce/ young spinach leaves  
and cauliflower  
12,90€

**STUFFED LAMB LEG WITH CONFIT LEMON  
AND MINT**

brown thyme sauce / green beans, snow peas, and peas /  
Belles de Fontenay potatoes with sea salt and rosemary  
16,80€

**CITRUS PAVLOVA (in a glass)**

6,80€

**MACKEREL**

pumpkin cream / cherry tomatoes / currants / shallots  
7,60€

**POLLOCK**

green sauce / young carrots with bay leaf / sweet potato  
purée  
16,80€

**MONT BLANC (in a glass)**

6,80€

**CUCUMBER GAZPACHO**

Fresh goat cheese / chives  
6,00€

**BASIL GNOCCHI**

Grilled spring onions / tomatoes / zucchini cream  
15,40€

**RED FRUIT MOUSSE (in a glass)**

Almond and cranberry crumble  
5,85€

# MENU

Pâques - Pasen  
2025

## FONTEYNE THE KITCHEN

Fonteyne the Kitchen Louise  
02 315 05 85

Fonteyne The Kitchen Overijse  
02 315 08 88

Fonteyne The Kitchen Fort Jaco Uccle  
02 375 48 75

Fonteyne The Kitchen Woluwe  
02 763 48 93

Fonteyne The Kitchen Châtelain  
02 319 52 22

Fonteyne The Kitchen Wemmel  
02 333 50 19

Fonteyne The Kitchen Genval  
02 652 21 93

Fonteyne The Kitchen Etterbeek  
02 734 08 02

Fonteyne The Kitchen Sint-Martens-Latem  
09 286 06 06

Fonteyne The Kitchen Knokke  
050 11 15 00

Drawing by Olivia C.

