



Fonteyne
THE KITCHEN

Pâques – Pasen
2025



www.fonteynethekitchen.be

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



www.fonteynethekitchen.be



Fonteyne
THE KITCHEN

Pâques – Pasen
2025



www.fonteynethekitchen.be



TULIPA

37,55€ + caution pour le vase

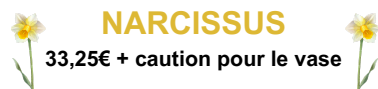
NOIX DE ST-JACQUES - 12,90€

sauce vin blanc et ciboulette / jeune pousses d'épinard et chou-fleur (GF)

GIGOT D'AGNEAU FARCI AU CITRON CONFIT ET A LA MENTHE - 17,85€

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

PAVLOVA AUX AGRUMES (en vase) - 6,80€ (GF) (V) + caution pour le vase



NARCISSUS

33,25€ + caution pour le vase

MAQUEREAU - 8,60€

courges / tomates cerises / groseilles / ananas / curcuma

LIEU JAUNE - 17,85€

sauce verte / jeunes carottes au laurier / patates douces

MONT BLANC (en vase) - 6,80€ (GF) (V) + caution pour le vase



ANEMONE

€ 28,20€ + caution pour le vase

GASPACHO DE CONCOMBRE - 6,00€

chèvre frais / ciboulette (GF) (V)

GNOCCHI AU BASILIC - 15,40€

jeunes oignons grillés / tomates / crème de courgettes (V)

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES (en vase) - 6,80€ + caution pour le vase

Crumble d'amandes et d'airelles (GF) (V)

MENUS DISPONIBLES DU 18/04 AU 05/05



TULIPA

37,55€ + borg voor de vaas

SINT-JAKOBSSCHELPEN - 12,90€

witte wijn saus met bieslook / jonge spinazie en bloemkool (GF)

LAMSBOUT GEVULD MET GEKONFIJTE CITROEN EN MUNT - 17,85€

bruine jus met tijm / groene boontjes, sugar snaps en doperwten / Belles de Fontenay met grof zout en rozemarijn

PAVLOVA MET CITRUSVRUCHTEN (in een vaas) - 6,80€ (GF) (V) + borg voor de vaas



NARCISSUS

33,25€ + borg voor de vaas

MAKREEL - 8,60€

pompoen / kerstomaatjes / ananas / kurkuma

KOOLVIS - 17,85€

groene saus / jonge wortelen met laurier / zoete aardappel

MONT BLANC (in een vaas) - 6,80€ (GF) (V) + borg voor de vaas



ANEMONE

28,20€ + borg voor de vaas

KOMKOMMERGAZPACHO

verse geitenkaas / bieslook (GF) (V) - 6,00€

GNOCCHI MET BASILICUM - 15,40€

gegrilde lente-uitjes / tomaten / courgetteroom (V)

PAVLOVA MET RODE VRUCHTEN (in een vase) - 6,80€ + borg voor de vaas

crumble van amandelen en veenbessen (GF) (V)

MENU'S BESCHIKBAAR VAN 18/04 TOT 05/05



BRUNCH DE PAQUES

35,00€

PLATEAU APÉRO

fromages / jambon de Parme / bresaola / tzatziki / houmous / olives / miel / grissini / pain libanais

GASPACHO DE CONCOMBRE chèvre frais / ciboulette (GF) (V)

MAQUEREAU

courges / tomates cerises / groseilles / ananas / curcuma (GF)

EVENTAIL DE LÉGUMES DE SAISON (V)

TACCHINO TONNATO câpres / anchois (GF)

SALADE DE PATE ORZO

feta / amandes / tomates séchées / olives / citron (V)

PAIN (V) ET BEURRE (GF) (V)

4 SAUCES FROIDES EN ACCOMPAGNEMENT

PLATEAU DE MIGNARDISES

homemade biscuits / financiers / cannelés de Bordeaux / mélôcakes... (V)



PAAS BRUNCH

35,00€

APERITIEFSCHOTEL

kazen / Parmaham / bresaola / tzatziki / hummus / olijven / honing / grissini / Libanees brood

KOMKOMMERGAZPACHO

verse geitenkaas / bieslook (GF) (V)

MAKREEL

pompoen/ kerstomatjes / rode bessen / ananas / kurkuma (GF)

SEIZOENGROENTEN (V)

TACCHINO TONNATO kappertjes / ansjovis (GF)

SALADE MET ORZO

feta / amandelen / gedroogde tomaten / olijven / citroen (V)

BROOD (V) EN BOTER (GF) (V)

4 KOUDE SAUZEN

SCHOTEL MIGNARDISES

homemade koekjes / financiers / cannelés de Bordeaux / melocakes... (V)