PURA

FORMULE LUNCH 3 services 35€ | 2 services 28€ | 1 service 20€

*1 (+3 euros) | *2 (+5 euros)

Velouté de butternut | coco | amande
Butternut squash soup | coconut | almond

Chou-fleur | curcuma | crème de sésame
Cauliflower | turmeric | sesame cream

Tartare de saumon | grenade | gingembre *1
Salmon tartare | pomegranate | ginger

Scampis aux riz soufflé | fromage frais | wasabi
Sampi puffed rice | cream cheese | wasabi

Rillettes de canard | figue | croquant aux céréales
Duck rillettes |fig | crispy cereal tuile

Ravioli au porc laqué | pickle de daikon | sauce ponzu
Glazed pork ravioli | pickled daikon | ponzu sauce

Butternut | quinoa | chèvre
Butternut squash | quinoa | goat's cheese

Pho vietnamien végan | bouillon de légumes | champignons
Vegan Vietnamese pho | vegetable broth | mushrooms

Filet de saumon | riz | shiitaké
Salmon filet | rice | shiitaké mushroom

Coucou de Malines | purée d'edamame | crème de châtaigne
Mechelen cuckoo chicken | edamame purée | chestnut cream

Thon rouge | edamame | eryngii *2
Bluefin tuna | edamame | king oyster mushroom

Pho vietnamien | bouillon de boeuf | pâtes de riz
Vietnamese pho | beef broth | rice noodles

Filet mignon de porc | purée de panais | choux de Bruxelles
Pork tenderloin | parsnip purée | Brussels sprouts

Poire pochée | ganache chocolat | gingembre
Poached pear | chocolate ganache | ginger

Figue rôtie | mascarpone | pistache
Roasted fig | mascarpone | pistachio

Panna cotta | lait de coco | crème de châtaigne
Panna cotta | coconut milk | chestnut cream

végétarien | vegetarian
Intolérances ou allergies ? Nous sommes là pour vous renseigner.
Intolerances or allergies ? Feel free to ask for information.