

Menu

*Cicchetti de bienvenue
Focaccia et beurre du moment*

BOEUF ANGUS / ANGUS RUND

*Comme un américain, pomme paille et caviar belge
Tartaar, pommes paille, Belgische kaviaar*

ARTICHAUT / ARTISJOK

*En raviole, coquillages
Raviole, zeevruchten*

POISSON SAUVAGE / WILDE VIS

*Carbonara, oursin
Carbonara, zee-egel*

PORC DUROC / DUROC VARKEN

*Asperge et laitue de mer
Asparagus, zeesla*

PIQUE-NIQUE / PICKNICK

*Camembert et fruits secs
Camembert, gedroogde vruchten
(Supplément de 15€)*

POMME / APPEL

*Sarrasin, ultra vanille
Boekweit, vanille*

Menu du Marché (uniquement le midi, hors fériés) 50.00€
• 0.00€

*Menu "Jeunes Gastronomes -35 ans" (en 4 temps selon le marché, tout compris,
uniquement le mercredi soir) 100.00€*
• 0.00€

Menu en 4 temps (mercredi et jeudi) 74.00€
avec la sélection de notre sommelier (4 verres) 114.00€

Menu en 5 temps ()* 89.00€
avec la sélection de notre sommelier (5 verres) 139.00€

*Veillez informer notre douce équipe de vos éventuelles intolérances et/ou allergies par email
via ciao@bacibaci.be ou par téléphone [+32475343675](tel:+32475343675)*