

a l b e r t



menu

12u – 15u

entrées froides

velouté d'asperges glacé, huile de basilic (V)	8
aubergine rôtie au miso « nuu », houmous au sésame et panisses au citron (vegan)	16
ceviche de sole limande, leche de tigre	18

entrées chaudes

quiche aux asperges et fromage Karditsel (V)	14
Œuf basse température, champignon, crumble forestier (V)	16
croquettes aux crevettes (2pc), rémoulade (avec salade? = +€3)	21

plats

raviolo aux pousses d'épinards, ricotta et asperges (V)	23
veau basse température, gremolata, douceur de carottes	27
bar à la plancha, siphon de bintje et broccolini	28

dessert

nookie : cookie maison avec des noix	4
cake du moment	5
la noisette et sa glace	10
pomme mi-cuite, sorbet au sarrasin, espuma à la bière blanche	12
rhubarbe rose, sorbet au poivre rose, chips de rhubarbe	13

albert est le labo culinaire du traiteur WITLOF

l'endroit te semble idéal pour organiser un évènement ?
tu désires revenir avec un groupe plus grand ?
envoie un mail à : info@albert.brussels ou surfe sur www.albert.brussels

