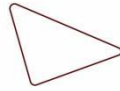


a l b e r t



menu

12u — 15u

entrées froides

vitello tonato	18
bruschetta de tomates à l'ancienne, pistou, olive (V)	15
gaspacho de tomate et carpaccio de tomate (V)	8

entrées chaudes

salade de poulpe grillé, pastèque et poivron fumé	20
croquettes aux crevettes (2pc), rémoulade, salade	22

plats

gnocchi, pecorino, fleurs de courgettes en tempura (V)	22
carré d'agneau, pommes de terre Hasselback, radicchio	29
maquereau brûlé à la flamme, baba ganoush, arancini à l'encre de seiche	26

dessert

carré abricot	4
cake du moment	5
pavlova, fruit rouges, glace vanille, ganache au cassis, fleurs	10
figue rôtie, glace au caramel beurre salé, pain perdu, sauce anglaise au romarin	12
abricot rôti au miel, sorbet au chèvre, crumble au thym citronné, parmesan et sirop d'érable	12

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