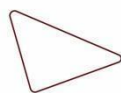


# a l b e r t



## menu

12u — 15u

### entrées froides

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| poireau à la vinaigrette de feta et coulis d'ail noir, pain melba (V, gluten, lactose) | 14 |
| ajo blanco et lichettes de magret fumé, huile de basilic (amandes, ail)                | 15 |
| tartare de bar au fenouil, salade d'herbes à l'estragon (poisson)                      | 19 |

### entrées chaudes

|                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| croquettes aux crevettes (2pc), rémoulade, salade (gluten, œuf, lactose, crustaces) | 23 |
| Beignet de maïs, œuf poché et salsa de tomate et celeri vert (gluten, œuf)          | 16 |

### plats

|                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| berlingots au butternut, ricotta et noisettes (V, gluten, lactose, œuf, noisette) | 23 |
| lotte à l'armoricaine, bintje en purée (ail, lactose, poisson)                    | 28 |
| pigeonneau rôti, jus réduit à porto, figue et tempura de shiso (lactose, gluten)  | 32 |

### dessert

|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| carré aux pruneaux                                                            | 4  |
| cake du moment                                                                | 5  |
| ma pomme d'amour (en trompe l'œil, ganache vanille, pomme tatin)              | 11 |
| le raisin (raisin mariné au shiso rouge, sorbet au chocolat)                  | 13 |
| la noix (noix caramélisées, clafoutis aux poires, sorbet au fromage de Herve) | 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](mailto:info@albert.brussels) ou surfe sur [www.albert.brussels](http://www.albert.brussels)