

ENTRÉES - STARTERS - VOORGERECHTEN

- Tartare de coquilles Saint-Jacques et topinambours,
coulis de physalis € 23,-
Tartar of Saint-Jacques scallops with Jerusalem artichoke
and a "Cab" gooseberry dressing
*Tartaar van coquille Saint-Jacques met "topinambours" aardappel
en "Kaapse kruisbes" dressing*
- Rouget sur lit d'épinards, tomates cerise et sauce curry € 23,-
Three layers of red mullet and spinach, baked cherry tomatoes
and curry sauce
*Drie lagen van rode mul en spinazie, gebakken cherry tomaat
en curry saus*
- Duo de thon et gelée d'herbes € 17,-
Duo of tuna : carpaccio & grilled with a green herb jelly
Lauwarme carpaccio van tonijn met een gelei van groene kruiden
- Coeur de laitue, foie de volaille et foie gras € 18,-
Chicken liver and foie gras on a bed of lettuce
Boeket van sla met kippen- en ganzenlevertjes
- Tartelette de mozzarella, tomate et caviar d'aubergines,
dattes farcies au fromage. € 17,-
Mozzarella, tomato and aubergine caviar tart, with
dates stuffed with cream cheese
*Brickdeeg taartje gevuld met mozzarella, tomaat, kaviaar van aubergine
en dadels gevuld met roomkaas (vegetarisch)*

The Dominican, Rue Léopold/ Leopoldstraat 9, 1000 Brussels, Belgium
T: +32 (0)2 203 08 08 E: info@thedominican.carlton.be

Ris de veau sautés, paksoi braisés, compotée de pommes
et figues déglacée à la "Hoegaarden" € 23,-
Fried sweet breads, braised paksoi served with an apple,
Fig and "Hoegaarden" compote
*Gebakken zwezerik, gestoofde paksoi, appeltjes vijgencompote
en "Hoegaarden" glacé*

SOUP

Crème légère de champignons des bois € 10,-
Light and creamy forest mushroom soup
Licht gebonden bospaddestoelensoep

Bouillon de Poisson safranée € 13,-
Fish soup with saffron
Saffraan vissoep

Soupe de Noix de coco € 10,-
Coconut soup
Kokossoep

Dégustation de soupes € 10,-
Tasting of the above mentioned soups
Soepproeverij van bovengenoemde soepen

The Dominican, Rue Léopold/ Leopoldstraat 9, 1000 Brussels, Belgium
T: +32 (0)2 203 08 08 E: info@thedominican.carlton.be

PLATS - MAIN COURSES - HOOFDGERECHTEN

Limande farcie au saumon frais, asperges vertes, tomates séchées, pommes de terre Parisienne, beurre blanc € 25,-

Lemon sole stuffed with salmon, green asparagus, dried tomatoes, "Paris" potatoes and a white butter sauce
Tongschar gevuld met zalm, groene asperges, gedroogde tomaat, Parisienne aardappel en boter saus

Loup de mer, perles de tapioca et menthe, pommes de terre nouvelles, sauce à la Lefe blonde € 26,-

Catfish, tapioca pearls with mint, new potatoes and a sauce of "Lefe Blond" beer
Zeeewolf, tapiocaparels met mint, krielaardappeltjes en "Lefe Blond" saus

Langoustines rôties, légumes nouveaux, mousseline de pommes de terre, sauce à l'estragon € 26,-

Baked cray fish, spring vegetables, creamy mashed potatoes and a tarragon sauce
Gebakken langoustine, fijne groentjes, aardappelmousseline en jus van dragon

Filet d'agneau en habit de "kataifi", polenta au citron, crème de fenouil et sauce légère au miel € 28,-

Fillet of lamb packed in "Kataifi", lemon polenta, fennel cream and a soft honey sauce
Lamsfilet in een jasje van kataifi, citroenpolenta, zalf van venkel en zachte honingsaus

The Dominican, Rue Léopold/ Leopoldstraat 9, 1000 Brussels, Belgium
T: +32 (0)2 203 08 08 E: info@thedomincan.carlton.be

Magret de canard, pommes de terre purée, foie gras sur biscuit
au pain d'épices, sauce à "l'Aceto Balsamico" € 26,-

Duck breast, mashed potatoes, gingerbread biscuit and foie gras
with an "Aceto Balsamico" sauce

*Eendenborst, aardappelpuree, koekje van ganzenlever en peperkoek,
jus van "Aceto Balsamico"*

Filet de bœuf pané aux herbes vertes, pommes de terre " Nicola ",
sauce au Porto et olives € 30,-

Baked Fillet of beef in green herbs , "Nicola" potatoes,
Port and olive sauce

*Filet van rund in groene kruiden gebakken, "Nicola" aardappel,
en een port, olijven saus*

DESSERTS – SWEETS - NAGERECHTEN

Assiette de fruits exotiques et glace citron Exotic fruits with lemon sorbet <i>Exotisch fruit van het seizoen en citroen sorbetijs</i>	€ 10,-
Trio de crème brûlées: vanille, pistache, orange Combination of three crèmes brullées: vanilla, pistachio and orange <i>Trio van creme brullee: vanille , pistache en sinaasappel</i>	€ 9,50
Mousse au chocolat“espuma“ de Noix de coco Chocolate mousse and an “espuma” of coconut <i>Mousse van chocolade en espuma van kokos</i>	€ 9,-
Forêt Noir	€ 9,50
Poire pochée et coulis de fruits rouges, glace poire Poached pear, red fruit coulis, pear ice cream <i>Gepocheerd peertje met coulies van rood fruit en perenijs</i>	€ 11,-
Assiette de fromages Belges Belgian cheese platter <i>Kaasbordje uit belgie</i>	€ 14,-

The Dominican, Rue Léopold/ Leopoldstraat 9, 1000 Brussels, Belgium
T: +32 (0)2 203 08 08 E: info@thedominican.carlton.be