



LES SUGGESTIONS

Velouté d'asperges, garniture du chef	15,50
Carpaccio de bœuf, toast ciabatta à l'ail, mini-croquettes au parmesan, vinaigrette au balsamique blanc, câpres	24,00
Asperges à la Flamande	20,00 / 29,00
Coquilles Saint-Jacques, asperges poêlées, lavande de mer, beurre d'algues salé	39,00
Pluma de lomo, coeur de laitue, courgette grillée, beurre de sauge, grenailles soufflées, salsa verte	32,00
Raviolis aux cèpes, champignons forestières, œuf poché, crème de parmesan, croûtons à l'ail	28,00
Panna cotta à la noix de coco, tartare d'ananas, menthe	14,00

COCKTAIL

Antwerp Mule	14,50
<i>Elixir d'Anvers, jus de citron vert, ginger beer</i>	

FINGERFOOD

Pain plat, sashimi de thon, amarillo aioli	19,90
Bébé calmar, sauce tartare	15,90
Falafel, houmous de piquillos, labneh, pita maison	17,90

LES ENTREES

Ceviche de saumon, chutney de mangue, fromage blanc à la citronnelle, taboulé, coriandre, chips au curry 24,50

Tartare de bœuf piémontais 24,50

Burrata, tomates colorées, vinaigrette balsamique, amandes salées 24,00

Ris de veau croustillants, tomate confite, fèves, chips de tomate fumée, espuma de sauce choron, crème d'estragon 29,00

Croquettes maison au parmesan et à la truffe, salade de roquette 22,00

LES SALADES

Salade RAS: gamba à la plancha, noix de St. Jacques légèrement poêlée, ceviche de saumon, goujonnette de sole, guacamole, sauce tartare 34,50

Salade au homard, Granny Smith, fenouil, vinaigrette au cidre de pomme 39,50 / 79,00

Fromage de chèvre gratiné, salade de mesclun, pomme, airelles séchées, lardons croustillants, noix, vinaigrette de framboises 23,80 (végétarien sans lardons)

Lanières de poulet marinées à l'orientale, légumes croquants, edamame, sésame, coriandre, vinaigrette au yuzu, dip curry/coco 24,90 (végétarien au tofu)

Salade espagnole: jambon Serrano, Manchego, brava wedges, assaisonnement au yaourt 29,50



LES PLATS PRINCIPAUX

Sole 4/1, cresson, tartare, purée de pommes de terre ou pommes frites 38,00

Pâtes linguine fraîches, dés de homard poêlés, poivron rôti, ail confit,
sauce tomate relevée 1/2 39,50 / 1/1 79,00

Filet de bar cuit sur sa peau, légumes méditerranéens aux câpres, anchois et olives,
pommes de terre au romarin, sauce vierge 32,50

Tataki de thon, légumes croquants au wok, wakamé, sésame 34,00

Pâtes linguine, pesto de broccolini et basilic, pecorino 29,00

Filet d'agneau rosé, croûte de pistaches, haricots verts, tomate en grappe rotie,
crème de petits pois à la menthe, pommes fondantes, sauce miel/thym 40,00

Filet pur, sauce à la crème au poivre noir écrasé ou béarnaise, légumes de saison ou salade* 45,00

Tartare de bœuf piémontais, salade fraîche* 34,50

Vol-au-vent raffiné au coucou de Malines, champignons et ris de veau* 35,90

* Choix entre pommes frites, croquettes, pommes de terre au four

LES DESSERTS

Sabayon au limoncello, glace à la vanille 16,00

Crème brûlée classique à la vanille 14,00

Pavlova: meringue, crème vanille, fruits rouges, coulis 16,00

(Mini) Dame Blanche 10,50 / 14,00

Dessert RAS: mini crème brûlée, pavlova, mousse au chocolat 14,50



@rasantwerpen

La carte des allergènes est disponible sur demande - La composition des plats peut changer