

Bienvenue chez Romy

Découvrez la cuisine contemporaine de la chef Romy. Elle donne aux saveurs les plus pures de la saison une tournure unique, toujours dans le respect des produits locaux.

Bon appétit !

ENTRÉE - PLATS

- FROMAGE -

DESSERT

€67

\*+ €5 ris de veau + €7 carré d'agneau

ENTRÉE -

PLATS - DESSERT

€55

\*+ €5 ris de veau + €7 carré d'agneau

SUIVEZ-NOUS



@restaurantromy

RESTEZ INFORMÉ GRÂCE À  
NOTRE NEWSLETTER



## Our Menu

### NOS ENTRÉES

CARPACCIO DE LANGOUSTINES À LA CRÈME DE CHOU-FLEUR ET  
POUDRE DE VERVEINE - €25

RIS DE VEAU AUX ASPERGES VERTES ET SAUCE AU PORTO - €26\*

ASPERGES À LA FLAMANDE - €20

TARTARE DE THON À LA FRAISE ET VODKA - €22

### NOS PLATS

CARRÉ D'AGNEAU AUX ASPERGES VERTES, PURÉE DE LENTILLES ET  
SAUCE AU THYM - € 35\*

COLIN AUX ASPERGES BLANCHES, AIL LIÉ ET POMMES DE TERRE  
SOUFFLÉES AU CURRY - €30

OSSOBUCO ET PURÉE DE POMMES DE TERRE AU CITRON - €30

BAR CUIT AU FOUR AVEC FENOUIL ET TOMATES CERISES, POMMES  
DE TERRE NOUVELLES, ANETH ET CITRON - 62 € / 2P

### NOTRE FROMAGE

ASSORTIMENT DE FROMAGES VAN TRICHT, CONFITURE MAISON ET  
PAIN ARTISANAL - €15

### NOS DESSERTS

CRÉMEUX AU CHOCOLAT ET AU CAMEL - €13

MACARON À LA VANILLE ET À LA FRAMBOISE - €14

PAVLOVA À LA PISTACHE ET AUX FRAISES - €12

COMPOTÉE DE RHUBARBE À LA MENTHE, GLACE VANILLE - €13

**RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS CAFÉS ET THÉS ACCOMPAGNÉS DE PETITS  
DÉLICES FAITS MAISON.**

EN CAS D'ALLERGIE N'HÉSITÉS PAS À NOUS PRÉVENIR