

M E N U

by
Chef Faty



BROUSSE

START ME UP

BROSSE FAVOURITES

SUCRINE BROUSSE (WARM)

rundsgenhakt, sojasaus, sucrine (4 STUKS — EXTRA 4.5 €/ST)

OCTOPUS GRILLÉ & HUMMUS (WARM)

inktvis, hummus homemade (2 STUKS — EXTRA 9 €/ST) - OOK VEGAN OP AANVRAAG

SARDINES GRILLÉES (WARM)

verse sardientjes, tomatensaus, focaccia (2 STUKS — EXTRA 9 €/ST)

HYBRID TACO SUSHI (KOUD)

sashimi van zalm, sushi rijst, mexicaanse salade, taco

KEEP ON GOING

SOUPE DE SAISON

verrassing van de chef



SOUPE DE SAISON VEGAN

verrassing van de chef

MAIN DISHES

BUTTER CHICKEN (WARM)

filet van kip, boter, garam masala, pindanoot – *indonesian style*

FISH OF THE DAY (WARM)

verse vis van de dag

TAGLIATA DI MANZO (WARM)

rundsvlees, kerstomaten, parmigiano



KAVIAAR AUBERGINE (KOUD)

aubergine, burrata - OOK VEGAN OP AANVRAAG

TABOULÉ (KOUD)

peterselie, tomaat, bulgur, burrata - OOK VEGAN OP AANVRAAG

TOMATO & BASILICO (KOUD)

basilico, tomaat, burrata - OOK VEGAN OP AANVRAAG

BEETROOT & FETA SALADE (WARM)

rode biet, gegrilde feta uit de oven - OOK VEGAN OP AANVRAAG

JARDIN DE LÉGUMES (WARM)

maaltijdschotel, verse seizoensgroenten – *tajine style*

Ask for suggestions

MIN. 2 GERECHTEN – 38 EURO (PP.)

SWEET NOTES

SWEET CHOCOLATE

Chocolate Dessert of the Day

12,-

COLONEL

sorbet by Crème de la Crème, degustief by Smeets

12,-

OOK MOGELIJK ALS
SIDE DISHES (1/2 PORTIE)
(9€/ST)

IEDERE VRIJDAG **BROUSSE APERITIVO** – 17–22u

Drinks by order, bites for free.

FEESTJE? Contacteer ons voor een offerte.

OPENINGSUREN Maandag: 11 – 15h
Dinsdag: 11 – 15h / 18 – 22h dinner
Woensdag: 11 – 15h
Donderdag: 11 – 15h / 18 – 22h dinner
Vrijdag: 11 – 15h / 17 – 22h aperitivo
Weekend: events op aanvraag

CONTACT connect@brousse.be
www.brousse.be