

La Table L

CUISINE LOCALE ET DURABLE

Suivez-Nous

www.instagram.com/latablel

www.facebook.com/latablel

Réservations

+32 (0)10 40 04 96

www.la-table-l.be

Nos Horaires

	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
Midi							
Soir							

2 samedi soir par mois

La Table L

CUISINE LOCALE ET DURABLE



Découvrez notre restaurant, niché au 7ème étage du Musée L, où l'équipe de La Table L vous attend pour une expérience culinaire unique. Notre gastronomie durable raconte l'histoire des saisons, la passion des artisans locaux et le raffinement des traditions culinaires.

Chaque plat est une aventure, chaque saveur une histoire. Nous sommes fiers de notre collaboration basée sur la confiance et l'amélioration continue, offrant à nos clients une cuisine de "la graine à l'assiette". Nous assurons une transparence totale sur l'origine, la qualité et la durabilité de chaque ingrédient, du point de vue environnemental, social et économique.

Votre expérience chez nous est primordiale. Si vous avez des allergies ou des intolérances, faites-le nous savoir, nous adapterons volontiers votre menu pour vous offrir une expérience sans souci.

Bienvenue à notre table, où chaque repas est une célébration de la vie et de la gastronomie.

TABLE
de
Terrain

MISES EN BOUCHE

ENTRÉES

Tomate confite croquante **ou** Moules IGP
Carpaccio de tomates, haricots du jardin, praliné d'herbes.

INSPIRATION *

Calamar, chorizo
Poivrons, jus fermenté

PLATS

Tian de légumes, chèvre de chez Louise, herbes

ou

Ballottine de Roussette, salade Ravigote *

ou

Entrecôte de chez Sebastien, béarnaise,
Pommes Pont-Neuf *

** Travail autour de l'aubergine .*

DESSERTS

Eclair, framboise, estragon

ou

Abricot, romarin, tagete

ou

Sélection de fromages belges, condiments, pain sarrasin
(+5€ en remplacement)

MIGNARDISES

* Inspiration uniquement servie dans le menu Inspiration ou le menu Gourmet
Tout allergène non communiqué à la réservation sera facturé 10 euros en supplément

2 Services: 38€
Plat, Dessert, café
(Midi uniquement)

2 Services: 40€
Entrée, Plat, Café
(Midi uniquement)

Menu Découverte: 50€
Entrée, Plat, Dessert
Accord Mets/Vins: 24€
Accord Mets/NA: 18€

Menu Inspiration: 65€
Entrée, Inspiration, Plat, Dessert
Accord Mets/Vins: 32€
Accord Mets/NA: 24€

Menu Gourmet: 80€
Entrée, Inspiration, Plat, Fromage, Dessert
Accord Mets/Vins: 40€
Accord Mets/NA: 30€