

Qui est donc Clara ?

Une inconnue qui passe? Une fiancée secrète?
Une maîtresse sublimée? Une maman? Une
copine? Une sœur? Une petite fille chérie?
Chacun donnera sa propre interprétation
selon son imagination, sa créativité, son
humeur du moment...

C'est l'histoire d'une bonne table,
d'un bon restaurant situé au cœur de Bruxelles
entre la place Sainte Catherine et le quartier
des halles Saint Géry. Deux lieux mythiques et
historiques de Bruxelles.

Un resto branché et coloré, à la décoration
audacieuse, mélange de tapisserie
«patchwork» et vitraux.

Ambiance feutrée, fine cuisine, décoration
bariolée, un service de qualité ... autant
d'éléments qui sauront vous séduire

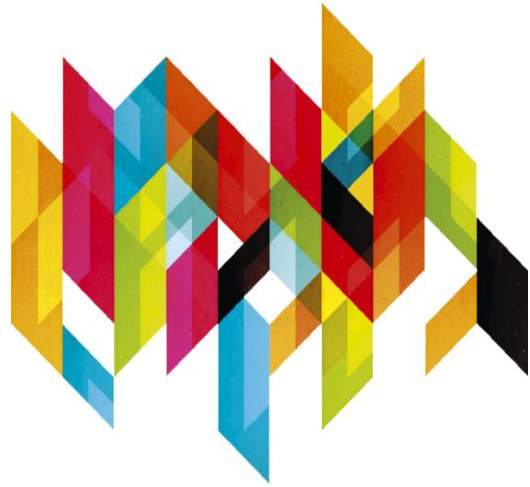
Wie is Clara ?

Een onbekende die langs komt? Een geheime
verloofde? Een gesublimeerde minnares? Een
mama? Een vriendin? Een zus? Een kleine
geliefde dochter?
Elk zal zijn eigen interpretatie geven volgens
zijn verbeelding, zijn creativiteit, zijn humeur
van het moment.

Het is het verhaal van een lekkere tafel, van
een goed restaurant gelegen in het hartje van
Brussel, tussen de Sint Katelijnpaats en de Sint
Gorikshallen. Twee legendarische en historische
plaatsen van Brussel.

Een trendy en kleurrijk restaurant, met een
gewaagde decoratie, mengeling tussen een
"patchwork" wandtapijt en kerkramen.

Vervilte atmosfeer, fijne keuken, veelkleurige
decoratie, een kwaliteit service, veelvuldige
elementen die u zullen charmeren...



www.bonsoirclara.com
bonsoirclara22@gmail.com

Who is Clara ?

A stranger who passes? A secret fiancé?
A sublimated mistress? A mother? A friend? A
sister? A beloved little girl?
Everyone will give his own interpretation
according to his imagination, his creativity or his
mood of the moment...

This is the story of a good restaurant located in
the heart of Brussels, between "la place Sainte
Catherine" and "les halles Saint Gery" area. Two
mythical and historical places in Brussels.

A trendy and coloured restaurant, with
audacious decorations, mixture of tapestry
"patchwork" and stained glass windows.

A warm atmosphere, fine cooking, many-
coloured decorations, quality service... so many
elements that will seduce you

CARTE / MENU

ENTRÉES / VOORGERECHTEN / STARTERS

Terrine de foie gras de canard en cuisson naturelle, croquants au chocolat et fruits secs
Terrine of duck foie gras in natural cooking, chocolate crunchy and dried fruit
Terrine van eendenlever natuur gekookt, knapperige chocolade en gedroogd fruit € 19.90

Tataki de saumon mariné aux épices, mélange de graines et mayonnaise Wasabi
Salmon tataki marinated with spices, mixed seeds and wasabi mayonnaise
Gemarineerde zalm tataki met kruiden, gemengde zaden en wasabi mayonaise € 19.30

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, jeunes pousses de salade et copeaux de vieux parmesan
Beef carpaccio with truffle oil, topped with rucola and aged parmesan
Carpaccio van rund met truffelolie, jong fris slaatje en oude parmezaan € 19.90

Croquettes de crevettes grises « home made », coulis de crustacés
Homemade shrimp croquettes served with a shellfish coulis
"huisgemaakte" grijze garnaalkroketten met een coulis van schaaldieren Entrée € 19.50
Plat € 29.50

Noix de Saint-Jacques poêlées, oignons confits, jus de fruits rouges acidulés et mie de pain au curry léger
Fried scallops, candied onions, acidic red fruit gravy and breadcrumbs with light curry
Gebakken sint-jakobsschelpen, gekonfijte uien, zuurachtige jus van rode vruchten en broodkruimels met lichte Kerrie Entrée € 22.00
Plat € 32.50

SALADES / SALADES / SALADS

Guacamole d'avocats au saumon fumé, fromage de chèvre et sirop de tomates
Avocado guacamole with smoked salmon, goat cheese and tomato syrup
Guacamole van avocado met gerookte zalm, geitenkaas en siroop van tomaten € 19.50

PLATS VÉGÉTARIENS / VEGETARISCHE GERECHTEN / VEGETARIAN DISHES

Ragoût de légumes oubliés au gingembre et Quinoa croquant aux grains de sésame
Forgotten vegetable stew with ginger and crunchy quinoa with sesame seeds
Vergeten groentestoofpot met gember en knapperige quinoa met sesamzaadjes € 18.00

Lasagne de légumes grillés, fondue de tomates et pesto de basilic
Grilled vegetable lasagna, tomato sauce and basil pesto
Lasagne van gegrilde groentjes, tomatensaus en pesto van basilicum € 19.50

PLATS/MAIN COURSE

Suprême de faisan rôti et cuisse braisée aux chicons et garniture hivernale
Gebraden fazant suprême met gestoofde bout en witloof en een wintergarnituur
Roasted pheasant supreme with braised thigh and chicory and winter garnish € 24.90

Entrecôte « Irish » grillée, sauce béarnaise ou sauce concassé de poivre, salades et frites maisons
Gegrild tussenribstuk "Irish", bearnaise of pepersaus, frisse salade en frietjes
Gegrild tussenribstuk "Irish", bearnaise of pepersaus, frisse salade en frietjes € 26.90

Pavé de cabillaud rôti, potée de chou Kalé à la patate douce et son bouillon de crevettes grises
Roasted cod steak, hotpot of sweet potato choukal and grey shrimp broth
Geroosterde kabeljauwsteak, stoofpotje van zoete aardappelchoukal en grijze garnalenbouie € 24.90

Duo de solettes meunières, petite palette de légumes du jour
Duo of panfried baby soles, served with an assortment of vegetables
Duo van gebakken tongetjes, meli melo van groentjes van de dag € 23.90

Tartare de saumon frais, grains de sésame au Wasabi et mayonnaise de Raifort accompagné de frites
Tartaar van verse zalm met sesamzaad en met wasabi, sojaroom en verse frietjes
Tartare of fresh salmon with sesame seeds, wasabi, soya cream and french fries € 24.00