

# Menu *sett*

## ENTREES – VOORGERECHTEN

|  |         |
|--|---------|
| Carpaccio de bœuf 'Classique': huile d'olive, roquette et copeaux de parmesan<br>Rundscarpaccio 'Classic': olijfolie, rucola en parmezaanschilders                             | € 13,50 |
| Tartare de Dorade et St. Jaques, gingembre, baies roses, huile de noisette<br>Tartare van dorade en st. Jacobsvucht, gember, roze peper, notenolie                             | € 14,90 |
| Fondue de Parmesan<br>Kaaskroketjes  | € 11,00 |
| Les croquettes de crevettes grises, persil frit et caviar de citron<br>Grijze garnalkroketjes met gefrituurde peterselie en citroen kaviaar                                    | € 14,00 |
| Tempura de scampis et courgettes avec sa tartare au wasabi<br>Tempura van scampis en courgette met wasabi tartare  | € 13,90 |
| Le gratin d'aubergine et mozarella di buffala, coulis de tomates parfumé au basilic<br>Gratin van aubergine en buffelmozzarella, coulis van tomaat, geparfumeerd met basilicum | € 12,00 |

## SALADES – SALADES

|  |         |
|--|---------|
| Salade de chèvre rotie au miel et thym, granny smith et fruits secs<br>salade met geitenkaas, gebakken in honing en thijm, granny smith en geconfijte vruchten   | € 14,00 |
| La frisée de pancetta, tomates confites, pignons pin et gorgonzola, vinaigrette balsamique<br>Frisée van pancetta, geconfijte tomaten, pijnboompitten en gorgonzola met balsamico vinaigrette                    | € 15,00 |
| Chaud froid de tomates crevettes<br>Chaud froid van tomaat garnaal   | € 14,50 |
| Salade de poulet caramélisé au sésame et buffala fumée, vinaigrette au miel<br>Salade met gecarameliseerde kip met sesam, gerookte buffala en honingvinaigrette  | € 14,50 |
| Meli-melo de salade, concombre et oignons rouges aux deux saumons, vinaigrette<br>au yaourt et aneth<br>Meli-melo van salade, komkommer en rode ajuin met twee soorten zalm, vinaigrette<br>met yoghurt en dille | € 15,00 |

## POISSON – VIS

|  |         |
|--|---------|
| Parmentier de cabillaud aux poireaux<br>Parmentier van kabeljouw en prei   | € 18,90 |
| Saumon thériaky et nouilles sautées au soja, salade aux algues wakamé<br>Teriaky van zalm met gebakken noedels met soja, wakamé salade                                       | € 16,00 |
| Thon mi-cuit sur légumes croquantes, salade de pousses, vinaigrette tiède au sésame<br>Tonijn mi-cuit op bedje van krokante groentjes, jong sla, lauwe vinaigrette met sesam | € 21,00 |
| Trilogie de Poisson grillé aux herbes et sa petite salade croquante<br>Trilogie van gegrilde vis met kruiden en krokant slaatje  | € 19,90 |

## VIANDE - VLEES

|  |         |
|--|---------|
| Tartare de boeuf maison avec salade et pommes frites                           | € 16,00 |
| Steak tartare van het huis met frietjes en frisse salade                       |         |
| Emincé de poulet et légumes sautés au curry rouge et riz                       | € 14,00 |
| Kipreepjes en gewokte groentjes met rode curry en rijst                        |         |
| Cheeseburger SETT, double cheddar, bacon, trois sauces et oignons braisés      | € 16,50 |
| Cheeseburger SETT, dubbele cheddarkaas, spek, drie sausjes en gestoofde uitjes |         |
| Tagliata de bœuf, roquette, parmesan, Coulis de balsamique                     | € 18,50 |
| Tagliata van runds, rucola, parmezaan, balsamico coulis                        |         |
| Médaille de veau au jambon cru, scamorza et Madère                             | € 19,00 |
| Kalfsmedaille met parmaham, scamorza en Madeira                                |         |

## PATES – PASTA

|  |         |
|--|---------|
| Pâtes à la bolognaise / carbonara                        | € 12,50 |
| Pasta bolognese/ carbonara                               |         |
| Trio de pâtes Maison                                     | € 15,50 |
| Trio van pasta 'Maison'                                  |         |
| Paccheri au ragout de saucisse au fenouil, ricotta salée | € 14,50 |
| Paccheri met ragout van venkelworst, gezouten ricotta    |         |
| Tagliatelle aux scampis, broccoli et tomates cerises     | € 16,00 |
| Tagliatelle met scampi's, broccoli en kerstomaten        |         |
| Ravioli aux champignons et asperges vertes               | € 15,50 |
| Ravioli met champignons en groene asperges               |         |

## DESSERTS – NAGERECHTEN

|  |        |
|--|--------|
| Le moelleux au chocolat, glace vanille bourbon | € 7,00 |
| Chocolade moelleux met bourbon vanille ijs     |        |
| Tarte tatin flambé au calvados                 | € 8,00 |
| tarte tatin, geflambeerd met calvados          |        |
| Dame SETT                                      | € 6,00 |
| Dame SETT                                      |        |
| Assortiment de sorbets                         | € 6,00 |
| Assortiment van sorbets                        |        |
| Coupe Amaréna                                  | € 6,50 |
| Assortiment de fromage, confit d'aubergines    | € 8,50 |
| Kaasassortiment met aubergine confijt          |        |

## **sett** CORPORATE

Vous désirez organiser un événement privé, un anniversaire, une fête du personnel ?  
Le Sett vous propose un éventail de possibilités afin d'organiser l'évènement de votre choix sur mesure.

Wil je een prive-evenement, verjaardag, personeelsfeest organiseren?  
De Sett biedt een tal van mogelijkheden om u gewenste gebeurtenis op maat te organiseren.

**SETT Restaurant**  
From Monday till Friday : 12H - 15H  
From Thursday to Saturday: 19H - 23H

Info@settresto.be  
TEL : +32 2 420 44 21  
Avenue du Port 86 C Havenlaan  
1000 BRUSSELS - BELGIUM  
www.settresto.be