



Le nom s’inspire
d’un champignon rare,
symbole d’énergie et de vitalité.

Comme lui, le restaurant
veut être un lieu nourrissant,
pas seulement pour le corps
mais aussi pour l’esprit.

Kevin Lejeune

CHAGA

AVENUE MARNIX 21, BRUXELLES





LA CARTE

ENTRÉES

Coquilles Saint-Jacques marinées au plancton,
butternut confit au four, crème au caviar osciètre,
huile de ciboulette 48

Chou kale confit au jus de légumes, gel de raisins,
sauce au verjus, herbes fraîches 29

Oignon doux rôti, truffe noire, cacahuètes,
vieux parmesan, balsamique 42

PLATS

Pigeon royal cuit sur coffre, truffe noire,
terriner de cuisses, pamplemousse, blette et poireau 78

Turbot breton au barbecue, bulots et veau,
céleri-rave crémeux, sauce au combava 72

Écrasé de maïs doux grillé, champignons des bois fumés,
ricotta salée, concentration de légumes, huile de ciboulette 48

DESSERTS

Riz au lait safrané, croustillant de riz soufflé,
sorbet à la clémentine, gâteau au miel, citron caviar 22

Pomme surprise, biscuit baba à la Chartreuse,
pomme marinée au yuzu, glace au yubeshi 22

Brie à la truffe noire, brie noir, tamarin 24



OMNIVORE

Millefeuille végétal d’hiver, émulsion au cerfeuil, gel au piment,
citron confit et granola salé

Coquilles Saint-Jacques marinées au plancton, butternut confit
au four, crème au caviar osciètre, huile de ciboulette

Turbot breton au barbecue, bulots et veau, céleri-rave crémeux,
sauce au combava

Encornet farci, homard bleu à la braise, crème d’oseille,
tarama fumé, bisque légère *

Pigeon royal cuit sur coffre, truffe noire, terriner de cuisses,
pamplemousse, blette et poireau

Riz au lait safrané, croustillant de riz soufflé,
sorbet à la clémentine, gâteau au miel, citron caviar *

Pomme surprise, biscuit baba à la Chartreuse,
pomme marinée au yuzu, glace au yubeshi

VÉGÉTARIEN

Millefeuille végétal d’hiver, émulsion au cerfeuil,
gel au piment, citron confit et granola salé

Épinards à la grecque, mousse de fromage de chèvre,
sorbet à l’estragon, croustillant d’herbes

Chou kale confit au jus de légumes, gel de raisins,
sauce au verjus, herbes fraîches

Oignons doux rôtis, truffe noire, cacahuètes,
vieux parmesan, balsamique *

Écrasé de maïs doux grillé, champignons des bois fumés,
ricotta salée, concentration de légumes, huile de ciboulette

Riz au lait safrané, croustillant de riz soufflé,
sorbet à la clémentine, gâteau au miel, citron caviar *

Pomme surprise, biscuit baba à la Chartreuse,
pomme marinée au yuzu, glace au yubeshi

MENU 5 SERVICES

Omnivore 160 / Végétarien 130

Accord vins 80 / Sans alcool 50

MENU 7 SERVICES *

Omnivore 195 / Végétarien 150

Accord vins 110 / Sans alcool 75