

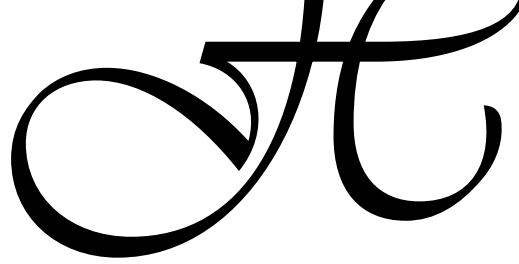
Le nom s'inspire
d'un champignon rare,
symbole d'énergie et de vitalité.

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

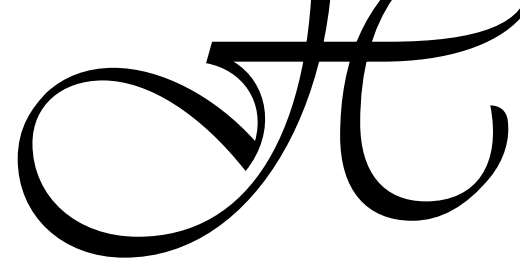
Langoustine au barbecue, huile de ciboulette, chou-fleur, tamarin, bisque au saké	55
Tarte fine au King crab, sauce moules, pomme de terre, caviar 20g	65
Rouget barbet, sauce parfumée au barbecue, petits pois, citron caviar	44
Asperges vertes, mousseline au ponzu, croûtons, orange	31

PLATS

Saint-Pierre maturé et cuit sous kombu, flan de poisson, algues, huître grillée	72
Filet de wagyu grillé, plate-côte confite, bouillon de bœuf, légumes printaniers	89
Selle d'agneau, mousseline d'anchois, asperges vertes, pomme de terre parfumée au foin, morilles	78
Jeunes carottes, moutarde confite, jus de rhubarbe, huile de persil	48

DESSERTS

Cigare signature, cacahuètes, mousse fumée, glace aux fleurs de café	28
Dame blanche à la vanille de Madagascar	22
Fraises Gariguettes, vanille de Madagascar, jalapeños, blanc-manger	22
Parmesan Vacche Rosse, différentes préparations	24



OMNIVORE

Millefeuille végétal printanier, gel au citron confit et piment doux, granola salé

Dorade royale, artichaut, ail des ours, noisette, caviar

Rouget barbet, sauce parfumée au barbecue, petits pois, citron caviar

King crab cuit en feuille végétale, beurre de laurier, rhubarbe, sauce de têtes, cacahuètes *

Selle d'agneau, mousseline d'anchois, asperges vertes, pomme de terre parfumée au foin, morilles

Mousse au chocolat Madong, sarrasin, combava, piment d'Espelette, pamplemousse *

Fraises Gariguettes, vanille de Madagascar, jalapeños, blanc-manger

VÉGÉTARIEN

Millefeuille végétal printanier, gel au citron confit et piment doux, granola salé

Tarte aux petits pois, cottage cheese, ciboulette, noisette, citron caviar

Asperges vertes, mousseline au ponzu, croûtons, orange

Morilles, crème de Beaufort, cédrat, sarriette, jus réduit de champignons, coulis d'ail des ours *

Jeunes carottes, moutarde confite, jus de rhubarbe, huile de persil

Mousse au chocolat Madong, sarrasin, combava, piment d'Espelette, pamplemousse *

Fraises Gariguettes, vanille de Madagascar, jalapeños, blanc-manger

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 7