



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, ciboulette, chou-fleur, tamarin	55
Tarte au king crab, moules, pomme de terre, caviar osciètre 20g	68
Homard bleu, cerises, shiso rouge	48
Artichauts, pêche, basilic, amandes fraîches	36

PLATS

Saint-Pierre, kombu, flan de poisson, algues, huître	72
Wagyu belge, bouillon de boeuf, plate-côte, légumes estivaux	89
Coquelet au shio-koji, aubergines, miso blanc	69
Épeautre, betterave rouge, feta, framboise	46

DESSERTS

Cigare signature, cacahouètes, mousse fumée, fleur de café	26
Dame blanche, vanille de Madagascar	24
Abricot, amandes, verveine, vanille	24
Parmesan Vacche Rosse	24



MENU

Mille-feuille végétal d’été Vinaigrette au piment doux et citron, granola salé, bouillon de shiitake

Homard bleu Cerises, shiso rouge
ou
Tomate cœur de bœuf Pain au carvi, tagètes

Bar de ligne Sauce aux algues et caviar, concombre grillé, huîtres Kys
ou
Artichauts grillés Pêche, basilic, amandes fraîches

Bœuf maturé Courgette, girolles, sureau
ou
Épeautre Betterave rouge, feta, framboise

Abricot Amandes, verveine, vanille

MENU 160

Accord vins 80 / Sans alcool 50