



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	58
Tarte au king crab, moules, pomme de terre caviar osciètre 20g	68
Coquilles Saint-Jacques, potimarron, kombu, sake kasu	48
Betterave rouge, ricotta, sapin, vinaigrette	36

PLATS

Saint-Pierre, Kombu, flan de poisson, algues, huître	72
Wagyu belge, bouillon de boeuf, plate-côte, légumes automnaux	89
Ris de veau croustillant, maïs, jus de veau, champignons des bois	82
Potimarron, jus de légumes, Belper Knoll, champignons	46

DESSERTS

Cigare signature, cacahouètes, mousse fumée, fleur de café	26
Dame Blanche, vanille de Madagascar	24
Poire, sarrasin, geuze Beersel, oxalis, koji	24
Brebis, Bergerie d’Acremont, Oeillet du château	24



MENU

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

Langoustine Danoise
Tête pressée, pomme verte, raifort, ciboulette

ou

Betterave rouge
Ricotta, bourgeons de sapin, vinaigrette au jus de betterave

Coquille Saint-Jacques Norvégienne
Potimarron, kombu, saké-kasu

ou

Chou Kale
Raisin muscat, verjus, herbes

Chevreuil Belge
Céleri rave, coing, genièvre, champignons des bois

ou

Potimarron
Champignons, Belper Knoll, graines de courge, jus de légumes

Poire
Sarrasin, geuze Beersel, oxalis, koji

MENU 160

Accord vins 80 / Sans alcool 50