




DINNER

Mon - Sun | 19.00 - 22.00

Something borrowed, something new. That's the philosophy of our dinner menu! Our chef combines the best flavors from French and Mediterranean cuisines and adds his own finishing Latin American touch to them.

STARTERS

- Poached egg 
Served with pan-fried mushrooms and homemade bread sticks 12,00
- Grilled eggplant 
Served with feta, balsamic cream and pomegranate seeds 11,00
- Ceviche de Pescado
Served with mango, lime, red onions, coconut milk and green banana chips 16,00
- Pumpkin soup 
Served with coconut milk and pumpkin seeds 10,00




MAINS

- Roasted chicken leg
Served with carrot purée and hazelnut butter 21,00
- Grilled Argentinian entrecôte 200g
Served with chimichurri sauce, fresh parsley and sweet potato fries 28,00
- Cod
Served with a green cilantro sauce and oven roasted seasonal vegetables 26,00
- Romanesco cabbage puree 
Served with seasonal glazed vegetables 19,00

SIDES AND EXTRAS

- Green salad +3,00
- Sweet potato fries +4,00
- Mashed potatoes +5,00

DESSERTS

- Tonka bean chocolate mousse 
Served with caramelized nuts 9,00
- Banana Caliente 
Glazed banana with 100% Arabica Colombian coffee ice cream and salted caramel butter 10,00
- Deconstructed cheesecake 
Served with passion fruit 10,00
- Cheese platter
Did you know that our platters come from our Ooh là là! Cheese & Charcuterie Shop? With plenty of fresh produce to go around, this is your one-stop shop for a cozy night in. Make your way through our kitchen to our shop and let one of our Chefs prepare your curated platter for you!
3 cheeses of your choice served with dried fruits, marmalade and toasted bread 10,00

THE LIVING KITCHEN



Vegan



Vegetarian

Any allergies? Please let our Chef or Sidekick know

Prices include VAT and service charges

DÎNER

Lun - Dim | 19 H 00 - 22 H 00

Une carte inspirée du monde, la touche Zoku en plus ! Telle est notre philosophie culinaire. Un zeste de cuisine française, un soupçon de saveurs méditerranéennes, le tout revisité à la sauce latino-américaine. Notre chef vous en met plein les papilles !

ENTRÉES

Œuf poché 
Champignons sautés et mouillettes maison 12,00

Aubergines grillées 
Feta, crème de balsamique et grenade 11,00

Ceviche de Pescado
Mangue, citron vert, oignons rouges, lait de coco et chips de banane plantain 16,00


Soupe au potimarron 
Lait de coco et graines de courge 10,00

PLATS PRINCIPAUX

Cuisse de poulet rôti
Purée de carottes et beurre de noisette 21,00

Entrecôte d'Argentine grillée 200g
Sauce chimichurri, persil frais et frites de patate douce 28,00

Cabillaud
Sauce coriandre fraîche et légumes de saison rôtis au four 26,00

Assiette végétarienne 
Légumes de saison rôtis et purée de chou romanesco 19,00


ACCOMPAGNEMENTS


Salade verte +3,00


Purée de pommes de terre +5,00

Frites de patate douce +4,00

DESSERTS

Mousse chocolat fève tonka 
Noisettes caramélisées 9,00

Banana Caliente 
Banane caramélisée, crème glacée au café 100% Arabica de Colombie, caramel au beurre salé 10,00

Cheesecake déstructuré 
Fruits de la passion 10,00

Plateau de fromages

Saviez-vous que nos plateaux de charcuteries et fromages proviennent de notre boutique Ooh là là ? Faites le plein de produits frais pour combler tous vos petits creux. Pour passer une soirée tranquille dans votre loft, il vous suffit de passer par nos cuisines pour vous rendre à la boutique et laisser nos chefs préparer votre festin !

Assortiment de 3 fromages de votre choix servi avec des fruits secs, de la marmelade et du pain grillé 10,00

THE LIVING KITCHEN

 véganes  végétariens

Des allergies ? Faites-en part à nos Sidekicks
Prix TTC et service inclus