




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

| | |
|--|-------|
| Burrata  | |
| Served with strawberries, cherry tomatoes and pistacchio pesto | 14,00 |
| 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 |
| Tomato Gazpacho  | |
| Served with pimento oil and parsley | 11,00 |




MAINS

| | |
|---|-------|
| Grilled Octopus | |
| Served with small potatoes and red pepper salsa | 26,00 |
| Grilled Argentinian entrecôte 200g | |
| Served with chimichurri sauce, fresh parsley and sweet potato fries | 28,00 |
| Quinoa  | |
| Served with seasonal glazed vegetables | 19,00 |
| Sea bass | |
| Fillet served with celery puree, olives and citrus | 23,00 |

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 |
| Meringue  | |
| Served with red berries | 13,00 |
| Deconstructed cheesecake  | |
| Served with passion fruit | 10,00 |
| Cheese platter | |
| <i>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!</i> | |
| 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

Burrata 
Aux fraises et tomates cerises, pesto pistache 14,00

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

Gazpacho de tomates 
Huile au Pimento fumé, persil 11,00

PLATS PRINCIPAUX

Poulpe grillé à la plancha
Avec pommes de terre grenailles, sauce pimentos rojos picante 26,00

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

Quinoa 
Avec légumes de saison rôtis 19,00

Filet de bar
Purée de céleri boule, olives et agrumes 23,00


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

Meringues 
Fruits rouges 13,00

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