



DINNER

Mon - Sat | 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 
Braised quince with spices and rosemary 16,00

Pumpkin soup 
Served with parmesan, tuile and croutons 12,00

Tiradito de salmon
Served with leche de tigre maracuja, cucumber, radish, red onion and coriander 17,00

Roasted carrots 
Served with Tahini cream, parsley, cumin and balsamic vinegar 11,00

MAINS

Octopus snack
Served with potato grenaille, piquillo sauce and coriander 29,00

Beef chuck confit 48h
Sweet potato purée and red wine sauce 24,00


Corn purée 
Served with seasonal vegetables, popcorn and orange sauce 17,00


Fillet of sea bream
Served with carrot purée with cumin, carrot and broccoli 26,00

SIDES AND EXTRAS

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

DESSERTS

Caramel mousse 
Served with roasted banana, chestnut shortbread and coffee coulis 10,00

Deconstructed pavlova 
Served with meringue slivers, pineapple with spices, rosemary and chantilly 13,00

Deconstructed cheesecake 
Served with passion fruit 11,00

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 - Sam | 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 
Coing braisé aux épices et romarin 16,00

Soupe de potimarron 
Tuile de parmesan croustons 12,00

Tiradito de salmon
Leche de tigre maracuja, concombres,
radis, oignons rouges, coriandre 17,00

Carottes rotis 
Crème tahini au persil et cumin, vinaigre
balsamique 11,00

PLATS PRINCIPAUX

Poulpe snacké
Pomme de terre grenaille, sauce
piquillos, coriandre 29,00

Paleron de bœuf confit
Purée de patate douce sauce au vin rouge 24,00

Purée de maïs 
Légumes de saison, pop corn sauce orange 17,00

Filet de daurade
Purée de carotte au cumin, brocolis,
carottes, sauce agrumes 26,00


ACCOMPAGNEMENTS


Salade verte +3,00

Purée de pommes de terre +4,00

Frites de patate douce +5,00

DESSERTS

Mousse caramel 
Banane rotie, sablé chataigne, coulis café 10,00

Pavlova Zoku 
Éclats de meringues, ananas aux épices, romarin, chantilly 13,00

Cheesecake passion déstructuré  11,00

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