




# 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   
Tomatoes, black olive oil and rosemary 16,00

Pea soup  or   
With croutons and hazelnut oil 12,00

Salmon ceviche  
Served with leche de tigre maracuja, mango, red onions and coriander 17,00

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

---

## MAINS

Poultry supreme  
Served with sweet potato purée, satay sauce and peanuts 23,00

Beef chuck  
Creamy polenta, tomato meat juice and herbs 24,00


Fregola   
Braised fennel and crunchy fennel with carrots 18,00


Swordfish  
Served with asparagus, citrus sauce and orange segments 27,00

## 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

Chocolate fondant   
Served with bergamot whipped cream 12,00

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   
Tomates, huile aux olives noires et romarin 16,00

Soupe de petit pois  or   
Croutons et huile de noisette 12,00

Ceviche de salmon  
Leche de tigre maracuja, mangue, oignons rouge et coriandre 17,00

Carottes rôtis   
Crème de tahini persil, cumin et vinaigre balsamique 11,00

## PLATS PRINCIPAUX

Supreme de volaille  
Purée de patate douce, sauce satay et cacahuètes 23,00

Paleron de bœuf  
Polenta crémeuse, jus de viande tomate et aromates 24,00


Fregola   
Fenouil braisé et fenouil croquants, carottes 18,00


Espadon  
Asperges, sauce agrumes et segments d'orange 27,00

## ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte	+3,00
Purée de pommes de terre	+4,00
Frites de patate douce	+5,00

## DESSERTS

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

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

Fondant au chocolat   
Chantilly bergamote 12,00

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