

# 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.


## BAR BITES

Fried Cajun chicken bites With piquillo sauce	11,00
Eggplant caviar  With soft pita bread	9,00
Guacamole  With corn chips	11,00
Sweet potato fries  With smoked chili pepper mayonnaise	12,00
Falafel  With Greek yogurt and tahini sauce	10,00
Fried breaded Camembert  With sweet and sour sauce	13,00

## STARTERS

Burrata  Tomatoes, black olive oil and rosemary	16,00
Pea soup  or  With croutons and hazelnut oil	12,00
Colombian ceviche de camarones	15,00
Roasted cauliflower  Served with beetroot hummus	11,00

## MAINS

Poultry supreme Served with sweet potato purée, satay sauce and peanuts	23,00
Sirloin steak Chimichurri crushed with potato	24,00
Risotto  With zucchini, basil and garlic sauce	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

Red fruit confit  Served with chesnut and caramelized pumpkin seeds	12,00
Deconstructed pavlova  Served with meringue slivers, pineapple with spices, rosemary and chantilly	13,00
Chocolate fondant  Served with chocolate whipped cream	12,00
Cheese platter  3 cheeses of your choice served with dried fruits, marmalade and toasted bread	10,00

## THE LIVING KITCHEN



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 !


## A PARTAGER

Bouchées de poulet cajun Frits sauce piquillos	11,00
Caviar d'aubergine  Son pain pita	9,00
Guacamole  Chips de maïs	11,00
Frites de patate douce  Mayonnaise au pimenton fumé	12,00
Falafels  Sauce tahini	10,00
Camembert pané  Frit sauce aigre douce	13,00

## 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 camarones	15,00
Choux fleur roti  Houmous betterave	11,00

## PLATS PRINCIPAUX

Supreme de volaille Purée de patate douce, sauce satay et cacahuètes	23,00
Faux filet Chimichurri écrasée de pomme de terre	24,00
Risotto  Sauce courgette basilic ail	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

Fruits rouge confits  Sablé châtaigne graines de courge caramélisés	12,00
Pavlova Zoku  Éclats de meringues, ananas aux épices, romarin, chantilly	13,00
Fondant au chocolat  Chantilly choco	12,00
Plateau de fromages  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