

KANTIN

BOLD FLAVOURS // LOCAL INGREDIENTS


ENTRÉES

Planche Kantin 17
Saucisson, pâté de campagne, pickles à la bière, fromages pain pita maison

K-Meatballs 12
Kefta de boeuf, oignons & Parmesan

Cauliflower Power  11
Choux fleur croustillant au panko, sauce barbecue Red Ale

Chicken Tenders 13
Poulet croustillant mariné & sauce chipotle

Cocotte  10
Oeuf dur en pickles, hummus

Green Crisp  11
Féta & épinards, oignons rouge, sumac

The Duke's Duck 14
Arancini de confit de canard, marmelade chilli

Hummus Bar
Classic  10
'Nduja (saucisse de porc épicée) 12
Chimichurri & fried egg  12


DE LAANGEN TOUR(M)
à partager 37

Green Crisp, Hummus, K-Meatballs, Chicken Tenders, Cauliflower Power, Cocotte, The Duke's Duck

TARTE FLAMBÉES À la levure de notre brasserie

K-LASSIC
Crème fraîche, Pommes de terre, Lard fumé, Oignons rouge, Graine de Carvi
14

NORDI-K
Crème fraîche, Saumon fumé, Épinard
19

FOREST GUMP 
Crème fraîche, Pleurotes, Poireaux, Thym
15

SPICY-TALIAN
Crème fraîche, Pepperoni piquant, Pesto
17

TOMATOES BEFORE BROS 
Tomates à l'ancienne, Tahini, Pignons de pin, Romarin
15

SAY CHEESE
Boursin, Épinard, Fior di Latte
15

BURGERS

Smashed K 20
2 steaks de boeuf "ferme héritage", cheddar, lard croustillant, pain brioché maison

Super Cheese 23
2 steaks de boeuf "ferme héritage", Monterey Jack, lard croustillant, pain brioché maison

Parisian Mushroom  16
Steak de champignon-parmesan-ail, provolone, pousses d'épinards, sauce aioli, pain brioché maison


Water - Tower 29
3 steaks de boeuf "ferme héritage", cheddar, lard croustillant, pain brioché maison


* Tous nos burgers sont servis avec des frites

SALADES

Chicken Caesar 20
Filet de poulet grillé, romaine, Parmesan, oeufs durs, croutons à l'ail

Dudetown 18
Lard fumé, pommes de terre en robe des champs, oeuf poché

San Sebastian  17
Radichio grillé, fromage de chèvre, pêche, vinaigrette au cidre "Ramborn"

K-prese  21
Caprese de tomates anciennes, Mozzarella di Buffalo, roquette, pesto, basilic frais, huile d'herbes

PLATS

300gr Entrecôte Angus 36
Angus local "ferme héritage", légumes de saison, Beurre de Paris

400gr Sticky Lët'z Kola Ribs 27
Ribs servi avec Frites & Coleslaw

IPA Fish & Chips 25
Sauce Tartare, Purée de pois cassés à la menthe

Cordon Bleu "Braumeister" 28
Panure au malt & Sauce poivre vert

Tartare 26

Boeuf "ferme héritage" au Couteau, Câpres, Pickles, Cognac, Persil

Paccheri Al Ragù 23

Pâtes aux ragoût de joue de boeuf, Vin rouge, Tomato cerise

Bar d'été 25

Filet de bar, marinade estivale, pommes grenailles, légumes & herbes

Taglioni Fraîches au Citron  23

Asperges, petit pois, poireaux & citron

DESSERTS À TOMBER

"STOUT" BROWNIE CHEESECAKE
Biscuit Espresso stout, caramel beurre salé, crème bailey's
9

RED BERRY PAVLOVA
Crème mascarpone
8

CHURROS KANTINE
Glace vanille
8

 Végétarien
 Vegan