



FONTEYNE

THE KITCHEN

SINTVALENTIJS MENU

FONTEYNE
THE KITCHEN

www.fonteynethekitchen.be

FONTEYNE

THE KITCHEN



Fonteyne the Kitchen Louise
02 315 05 85

Fonteyne The Kitchen Overijse
02 315 08 88

Fonteyne The Kitchen Fort Jaco Uccle
02 375 48 75

Fonteyne The Kitchen Woluwe
02 763 48 93

Fonteyne The Kitchen Châtelain
02 319 52 22

Fonteyne The Kitchen Wemmel
02 333 50 19

Fonteyne The Kitchen Genval
02 652 21 93

Fonteyne The Kitchen Etterbeek
02 734 08 02

Fonteyne The Kitchen Sint-Martens-Latem
09 286 06 06

Fonteyne The Kitchen Knokke
050 11 15 00

Fonteyne The Kitchen Brasschaat
03 386 7072



FONTEYNE

THE KITCHEN

MENU SAINT VALENTIN

FONTEYNE
THE KITCHEN

www.fonteynethekitchen.be

POUR COMMENCER

PLATEAU D'HUITRES - 12 pièces - 35,00 €

Huîtres creuses et plates de Zélande
pour 2 personnes
(MOLLUSQUES)

JULIETTE

44,35€ pp (+1€ de caution)

TATAKI DE THON AU GINGEMBRE

Sésame / Wakame / Choux • 12,40€ pp
(POISSON - SESAME - SULFITES)

CABILLAUD

Tomates fondues / Beurre aux herbes / Epinards /
Purée de pomme de terre au basilic frais • 26,10€ pp
(GLUTEN DE BLÉ - MOUTARDE - POISSON - LAIT - CÉLÉRI - SULFITES - OEUF - SOJA)

PAVLOVA MON CHERRY

Cerises au kirsch / Chocolat / Crème vanillée /
Meringue • 5,85€ pp (en verre)
(LAIT - OEUF - AMANDES - ALCOOL)

ROMÉO

34,45 € pp (+1€ de caution)

LA BISQUE DE HOMARD

Crème aux herbes • 9,00€ pp
(GLUTEN DE BLÉ - CRUSTACÉS - POISSON - LAIT - CÉLÉRI)

SUPRÊME DE PINTADEAU JUS BRUN AU THYM

Les 5 légumes du jour / Belle de Fontenay au gros sel /
Romarin • 19,60€ pp
(GLUTEN DE BLÉ - CÉLÉRI - MOUTARDE - SULFITES - LAIT - OEUF - SOJA)

PAVLOVA AUX AGRUMES

Oranges / Zeste de citron / Lemon curd /
Crème vanillée / Meringue • 5,85€ pp
(LAIT - OEUF - SULFITES - AMANDES)

CUPIDON

30,25 € pp (+2€ de caution)

VERRINE DE CHAMPIGNONS DES BOIS

Stracciatella di bufala / Purée de céleri-rave / Echalotes • 9,60€ pp
(CÉLÉRI - LAIT - SOJA - NOIX DE PÉCAN - NOIX - NOISETTES - NOIX DE CAJOU)

LES 5 LÉGUMES DU JOUR

Lentilles vertes / Orzo / Cacio e pepe • 14,80€ pp
(GLUTEN DE BLÉ - CÉLÉRI - LAIT - MOUTARDE - SOJA - SULFITES - OEUF)

PAVLOVA MONT BLANC

Chocolat / Crème vanillée / Meringue • 5,85€ pp
(LAIT - OEUF - SOJA - AMANDES)

MENUS DISPONIBLES DU 9 AU 23/02/2026

OM TE BEGINNEN

OESTERSHOTEL - 12 stuks - 35,00 €

Holle en platte oesters uit Zeeland
voor 2 personen
(WEEKDIEREN)

JULIETTE

44,35 € pp (+1€ borg)

TONIJNTATAKI MET GEMBER

Sesam / Wakame / Kool • 12,40€ pp
(VIS - SESAM - SULFIETEN)

KABELJAUW

Gesmoorde tomaat / Kruidenboter / Spinazie /
Aardappelpuree met verse basilicum • 26,10€ pp
(TARWEGLUTEN - MOSTERD - VIS - MELK - SELDERIJ - SULFIETEN - EIEREN)

PAVLOVA MON CHERRY

Kersen met kirsch / Chocolade / Vanilleroom /
Meringue • 5,85€ pp (en verre)
(MELK - EIEREN - AMANDELEN - ALCOHOL)

ROMEO

34,45 € pp (+1€ borg)

KREEFTENBISQUE

Kruidenroom • 9,00€ pp
(TARWEGLUTEN - SCHAALDIEREN - VIS - MELK - SELDERIJ)

PARELHOENFILET

Bruine jus met tijm / 5 dagverse groenten / Belle de
fontenay aardappelen met grof zout / rozemarijn • 19,60€ pp
(TARWEGLUTEN - SELDERIJ - MOSTERD - MELK - SULFIETEN - EIEREN - SOJA)

PAVLOVA CITRUS VRUCHTEN

Sinaasappel / Citroenzest / Lemon curd /
Vanilleroom / Meringue • 5,85€ pp
(MELK - EIEREN - SULFIETEN - AMANDELEN)

CUPIDO

30,25 € pp (+2€ borg)

VERRINE VAN BOSPADDENSTOELEN

Buffelstracciatella / Knolselderpuree / Sjalot • 9,60€ pp
(SELDERIJ - MELK - SOJA - PECANNOTEN - NOTEN - HAZELNOTEN - CASHEWNOTEN)

5 DAGVERSE GROENTEN

Groene linzen / Orzo / Cacio e pepe • 14,80€ pp
(TARWEGLUTEN - SELDERIJ - MELK - MOSTERD - SOJA - SULFIETEN - EIEREN)

PAVLOVA MONT BLANC

Chocolade / Vanilleroom / Meringue • 5,85€ pp
(MELK - EIEREN - AMANDELEN)

MENU'S BESCHIKBAAR VAN 9 TOT 23/02/2026

TO START

OYSTER PLATTER - 12 pieces - 35,00 €

Hollow and flat oysters from Zeeland
for 2 people
(MOLLUSCS)

JULIETTE

44,35 € pp (+1€ deposit)

TUNA TATAKI WITH GINGER

Sesame / wakame / cabbage • 12,40€ pp
(FISH - SESAME - SULPHITES)

COD

Slow cooked tomatoes / Herb butter / Spinach /
Mashed potatoes with fresh basil • 26,10€ pp
(WHEAT GLUTEN - MUSTARD - FISH - MILK - CELERY - SULPHITES - EGGS - SOY)

PAVLOVA MON CHERRY

Kirsch cherries / chocolate / vanilla cream /
meringue • 5,85€ pp (en verre)
(MILK - EGGS - ALMONDS - ALCOHOL)

ROMEO

34,45 € pp (+1€ deposit)

LOBSTER BISQUE

Herbed cream • 9,00€ pp
(WHEAT GLUTEN - CRUSTACEANS - FISH - MILK - CELERY)

GUINEA FOWL SUPREME

Thyme jus / Five vegetables of the day / Belle de fontenay
potatoes with coarse salt & rosemary • 19,60€ pp
(WHEAT GLUTEN - CELERY - MUSTARD - SULPHITES - MILK - EGGS - SOY)

CITRUS FRUIT PAVLOVA

Oranges / Lemon zest / Lemon curd /
Vanilla cream / Meringue • 5,85€ pp
(MILK - EGGS - SULPHITES - ALMONDS)

CUPID

30,25 € pp (+2€ deposit)

WILD MUSHROOM VERRINE

Buffalo stracciatella / Celeriac purée / Shallots • 9,60€ pp
(CELERY - MILK - SOY - PECAN NUTS - NUTS - HAZELNUTS - CASHEW NUTS)

FIVE VEGETABLES OF THE DAY

Green lentils / Orzo / Cacio e pepe • 14,80€ pp
(WHEAT GLUTEN - CELERY - MILK - MUSTARD - SOY - SULPHITES - EGGS)

MONT BLANC PAVLOVA

Chocolate / Vanilla cream / Meringue • 5,85€ pp
(MILK - EGGS - SULPHITES - ALMONDS)

MENUS AVAILABLE FROM 9 TO 23/02/2026