



# 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

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 - MOUTARDE - CÉLERI)

### SKREI

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

### 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 - CÉLERI - MOUTARDE - SULFITES - 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  
(CÉLERI - LAIT - SOJA - NOIX DE PÉCAN - NOIX - NOISETTES - NOIX DE CAJOU - MOUTARDE)

### LES 5 LÉGUMES DU JOUR

Lentilles vertes / Orzo / Cacio e pepe • 14,80€ pp  
(GLUTEN DE BLÉ - CÉLERI - LAIT - MOUTARDE - SOJA - 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 - MOSTERD - SELDERIJ)

### SKREI

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 - SULFIETEN - 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 - MOSTERD)

### 5 DAGVERSE GROENTEN

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

### SKREI

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 - 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 - MUSTARD)

### FIVE VEGETABLES OF THE DAY

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

### MONT BLANC PAVLOVA

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

MENUS AVAILABLE FROM 9 TO 23/02/2026

