

FONTEYNE

THE KITCHEN

OVERIJSE

Brusselsesteenweg 402 - 3090 Overijse
T. 02 315 08 88

FORT JACO, UCCLE

Chaussée de Waterloo 1395 - 1180 Uccle
T. 02 375 48 75

WOLUWE ST-PIERRE

Avenue Baron Albert d'Huart 27 - 1150 Woluwé-St-Pierre
T. 02 763 48 93

CHÂTELAIN

Place du Châtelain - 1050 Ixelles
T. 02 319 52 22

WEMMEL

Markt 63 - 1780 Wemmel
T. 02 333 50 19

LA HULPE

Avenue Albert 1er 30 - 1332 Genval
T. 02 652 21 93

TONGRES

Rue Gerard 107 - 1040 Etterbeek
T. 02 734 08 02

SINT-MARTENS-LATEM

Maenhoutstraat 55 - 9830 St Martens Latem
T. 09 286 06 06

KNOKKE

Lippenslaan 346, 8300 Knokke-Heist
T. 050 11 15 00



FONTEYNE

THE KITCHEN

FONTEYNE

THE KITCHEN



CLEOPATRA

€ 39.85 + € 1 de caution



Asperges blanches, huile basilic frais et
saumon fumé

(poisson) € 14.60

Filet de veau, sauce au poivre de Sichuan, haricots
verts et sugar snaps à l'échalote, pommes de terre
rôties au gros sel et romarin

(gluten de blé - céleri - lait - sulfites - moutarde) €19.80

Pavlova aux fruits rouges

(lait - œufs - amandes) € 5.45



ATHENA

€ 39.00 + € 1 de caution

Tartare de saumon au wakamé, sauce verte,
salade croquante

(poisson - sésame - moutarde) € 9.95

Filet de cabillaud, sauce au lait de coco à l'anis
étoilé, courgettes grillées, edamame,
riz sauvage à l'huile de basilic

(poisson - céleri - moutarde - soja) € 23.60

Pavlova lemon curd crème vanillée

(gluten de blé - lait - oeufs - amandes) € 5.45



NEFERTITI

€ 33.30 + € 1 de caution

Asperges "à la Flamande"

(oeufs - lait - céleri - moutarde) € 14.60

Mafalde salsa parmigiano, champignons de saison
sautés au poivre noir du moulin

(gluten de blé - lait - oeufs - céleri - soja) € 13.25

Pavlova aux agrumes

(lait - soja - oeufs - amandes) € 5.45

CLEOPATRA

€ 39.85 + € 1 borg



Witte asperges, verse basilicumolie en
gerookte zalm

(vis) € 14.60

Kalfsfilet. saus met zwarte Szechuanpeper , groene
boontjes en sugarsnaps met sjalot, gebakken
aardappelen met grof zeezout en rozemarijn

(tarwegluten - selder - melk - sulfieten - mosterd) €19.80

Pavlova met rode vruchten

(melk - eieren - amandelen) € 5.45



ATHENA

€ 39.00 + € 1 borg

Tartaar van zalm met wakame, groene saus,
krokante sla

(vis - sesamzaad - mosterd) € 9.95

Kabeljauwfilet, saus met kokosmelk en steranijs,
gegrilde courgettes en edamame,
wilde rijst met basilicumolie

(vis - selder - mosterd - soja) € 23.60

Pavlova lemon curd, vanilleroom

(tarwegluten - melk - eieren - amandelen) € 5.45

NEFERTITI

€ 33.30 + € 1 borg

Asperges "op Vlaamse wijze"

(oeufs - lait - céleri - moutarde) € 14.60

Mafalde, salsa parmigiano, seizoenpaddenstoelen
gebakken met zwarte, vers gemalen peper

(tarwegluten - melk - eieren - selder - soja) € 13.25

Pavlova met citrusvruchten

(melk - soja - eieren - amandelen) € 5.45



CLEOPATRA

€ 39.85 + €1 deposit

White asparagus, fresh basil oil, and
smoked salmon

(fish) € 14.60

Veal fillet, Sichuan pepper sauce, green beans
and sugar snaps with shallots, roasted potatoes
with coarse salt and rosemary

(wheat gluten - celery - milk - sulfites - mustard) €19.80

Red berry Pavlova

(melk - eieren - amandelen) € 5.45



ATHENA

€ 39.00 + €1 deposit

Salmon tartare with wakame, green sauce,
crunchy salad

(fish - sesame - mustard) € 9.95

Cod fillet, star anise coconut milk sauce,
grilled zucchini, edamame,
wild rice with basil oil

(fish - celery - mustard - soy) € 23.60

Pavlova with lemon curd and vanilla cream

(wheat gluten - milk - eggs - almonds) € 5.45

NEFERTITI

€ 33.30 + €1 deposit

Asparagus "à la Flamande"

(eggs - milk - celery - mustard) € 14.60

Mafalde pasta with parmigiano salsa, sautéed
seasonal mushrooms with freshly
ground black pepper

(tarwegluten - melk - eieren - selder - soja) € 13.25

Citrus Pavlova

(milk - soy - eggs - almonds) € 5.45