

PLANT

ANT

n

PLANT<sub>N</sub>

PLANT BASED BISTRO

*by Bart de Roster*

## WELKOM BIJ PLANTn !

BIJ PLANTN ZIJN WE GEPASSIONEERD OVER PLANTAARDIG ETEN DE HELE DAG DOOR.

U kunt bij ons terecht voor ontbijt, brunch, lunch of diner. In deze unieke en ontspannende bistroomgeving brengt Michelinsterrenchef Bart De Pooter de beste ingrediënten van het seizoen samen, zowel van onze eigen boerderij als van lokale producenten.

Ons keukenteam gebruikt conserveringstechnieken zoals pekelen en fermenteren om het meeste uit onze kostbare ingrediënten te halen en ervoor te zorgen dat er zo min mogelijk afval is.

Alle items op het PLANTn-menu zijn 100% plantaardig.

Het menu zit boordevol smaak en biedt een keuze aan hapjes om te delen, gezonde gerechten, weelderige hamburgers, heerlijke desserts en onze verrukkelijke pannenkoeken. Geniet ervan!

## PANNENKOEKEN € 24.00

ONZE SIGNATUUR? DE BESTE PLANTAARDIGE PANNENKOEKEN

Bij PLANTn bewaren we het geheim van de beste plantaardige pannenkoeken.

Boordevol smaak, licht vanbinnen en krokant vanbuiten.

**venkel - knolselder** € 24.00  
*geroosterd - koriander - citroen -  
bieslook - rucola*

**witlof** € 24.00  
*walnoot - kastanje - appel - prei -  
peterselie*

**wortel** € 24.00  
*wortel - pastinaak - kool - zaden*

**champignon** € 24.00  
*shiitake 'spek' - nootmuskaat - spinazie*

## WELKOM HAPJES

<b>gemarineerde olijven</b> <i>citroen - kruiden</i>	€ 4.50	<b>bloemkool kroketten</b> <i>romesco (3st)</i>	€ 6.50
<b>padron pepers</b> <i>gerookt zeezout</i>	€ 6.50	<b>maïs ribs</b> <i>chili - koriander (6st)</i>	€ 8.00
<b>aubergine kaviaar</b> <i>aardappelchips</i>	€ 6.50	<b>pompoen champignon tempura</b> <i>zwarte knoflook mayonaise (4st)</i>	€ 8.00
<b>gerookte courgette dip</b> <i>crudités - koriander</i>	€ 6.50	<b>huisgemaakte groentenchips</b>	€ 4.50

## OM TE STARTEN

<b>little gem</b> <i>gebakken - komkommer - radijs - dille - noten</i>	€ 12.00	<b>savoiekool taco</b> <i>cashew - appel - veenbes</i>	€ 14.00
<b>bouillon ui</b> <i>sjalot - lente-ui</i>	€ 8.50	<b>pompoensoep</b> <i>geroosterde knoflook</i>	€ 8.50

## UIT DE OVEN

<b>ratatouille</b> <i>tomaat - paprika - ui - granen - gerookte maïs - noten - rozijnen</i>	€ 24.00	<b>pompoen risotto</b> <i>calasaparra rijst - paprika - ui - knoflook - spruiten - citroen</i>	€ 28.00
--	---------	---	---------

## BURGERS

<b>knolselderij</b> <i>koolsla - mosterdmayonaise - rucola - shiitake - oesterzwam - geroosterde knoflook</i>	€ 18.00	<b>wortel rösti</b> <i>wortelketchup - chipotle mayonaise - sla - augurk</i>	€ 18.00
--	---------	---	---------

## BELGISCHE FRIETEN

<b>belgische friet</b> <i>geheime saus van de chef - mayonaise</i>	€ 6.50	<b>loaded fries</b> <i>salsa brava - aioli - chimichurri - bosui - oesterzwam</i>	€ 9.50
---	--------	--	--------

## DESSERTEN

<b>crème brûlée met hybiscus</b> <i>pistache</i>	€ 14.00	<b>gepocheerde mandarijn</b> <i>vanille - peer - noten - amandelsorbet</i>	€ 14.00
<b>chocolade cake - lauwwarm</b> <i>chocoladesorbet - bessencompote - vanillecrème</i>	€ 14.00		

## GARDEN TO PLATE MENU

### Aperitief

*glaasje Belgische bubbels  
of  
mocktail naar keuze*

-

### bloemkool kroketjes

*romesco (3st)*

-

### little gem

*gebakken - komkommer - radijs - dille - noten*

-

### pompoen risotto

*calasparra rijst - paprika - ui  
knoflook - spruiten - citroen*

-

### chocolade cake

*chocoladesorbet - bessencompote - vanillecreme*

-

---

**4 gangen, € 65.00**

*wijn arrangement extra per persoon, € 32.00*

## OM TE DELEN

### SIGNATUUR PLATEAU

€ 29.00 per plateau

voor twee personen, inclusief alle dips en chips:

### DIPS

#### romesco

*paprika - noten*

#### pistachio dukkah

*sesam - munt*

#### gerookte courgette dip

*koriander - gepofte knoflook*

#### aubergine kaviaar

*oaxaca - olijfolie*

### CRISPS

#### homemade flatbread

*olijfolie - knoflook - zeezout*

#### broodstengels

*sesam*

#### crostini

*krokant, dun stokbrood - rozemarijn*

#### papadum

*madras curry*

Personaliseer je plateau: € 8.00 per dip/crisp combo

