

THE BAGNOLE GROUP MENU • LE MENU GROUPE BAGNOLE • HET BAGNOLE GROEPSMENU

Bagnole EVENT

SPRING 2026

PICK A FORMULA!



ENTRÉES • VOORGERECHTEN • STARTERS

- Raviolis ouverts à la ricotta fine et aux herbes fraîches, velouté de courgette au safran, huile vierge infusée au basilic**
Open ravioli met fijne ricotta en verse kruiden, courgettevelouté met saffraan, basilicumolie
Open ravioli with fine ricotta and fresh herbs, saffron zucchini velouté, basil-infused olive oil
- Saumon mariné, edamame et hijiki au sésame torréfié, mayo wasabi au kéfir**
Gemarineerde zalm, edamame en hijiki met geroosterde sesam, wasabimayo op basis van kefir
Marinated salmon, edamame and hijiki with toasted sesame, kefir wasabi mayo
- Carpaccio de bœuf, sauce Cipriani, légumes croquants de saison**
Rundscarpaccio, Cipriani-saus, knapperige seizoensgroenten
Beef carpaccio, Cipriani sauce, crunchy seasonal vegetables

LES PLATS • HOOFDGERECHTEN • MAIN COURSES

- Dorade royale en viennoise de tomate demi-séchée, noix et herbes aromatiques, purée de pommes de terre Ratte, asperges vertes, olives Taggiasche**
Dorade royale met korst van halfgedroogde tomaat, noten en kruiden, Ratte-aardappelpuree, groene asperges, Taggiasche-olijven
Sea bream with a crust of semi-dried tomato, nuts and herbs, Ratte potato purée, green asparagus, Taggiasche olives
- Poitrine de volaille fermière farcie au guanciale, pommes bouchon fondantes, tomates rôties, jus réduit**
Hoevekipfilet gevuld met guanciale, zachte bouchon-aardappelen, geroosterde tomaten, ingekookte jus
Farm chicken breast stuffed with guanciale, melting bouchon potatoes, roasted tomatoes, reduced jus
- Chou-fleur rôti, houmous, épinards et pois chiches marinés, échalotes pickles, focaccia artisanale**
Geroosterde bloemkool, hummus, spinazie en gemarineerde kikkererwten, ingelegde sjalotten, artisanale focaccia
Roasted cauliflower, hummus, spinach and marinated chickpeas, pickled shallots, artisan focaccia

DESSERTS

- Crèmeux au chocolat, granité au café, crumble de noisettes**
Chocoladecrèmeux, koffiegrenité, hazelnootcrumble
Chocolate crèmeux, coffee granita, hazelnut crumble
- Tartelette citron meringuée, sorbet framboise**
Citroen-meringuetartje, frambozensorbet
Lemon meringue tartlet, raspberry sorbet
- Rhubarbe confite à l'hibiscus, crumble aux amandes, glace vanille**
Gekonfijte rabarber met hibiscus, amandelcrumble, vanille-ijs
Hibiscus confit rhubarb, almond crumble, vanilla ice cream

*All group requests must be sent by email to info@bagnole-brasserie.be.

**No group bookings will be confirmed by phone.

***We kindly ask guests to select a maximum of two different options per course