

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

Bagnole

EVENT

AUTUMN 2026

PICK A FORMULA!

€42

3 COURSES

€38

STARTER + MAIN

€33

MAIN + DESSERT

ENTRÉES • VOORGERECHTEN • STARTERS

Tataki de bœuf, crème d'œuf, cacahuètes, salade croquante

Rundertataki, eiercrème, pinda's, knapperige salade

Beef tataki, egg cream, peanuts, crunchy salad

Croquette de crevettes, rémoulade, salade de fenouil aux agrumes

Garnaalkroket, remoulade, venkelsalade met citrusvruchten

Shrimp croquette, remoulade, fennel and citrus salad

Raviole ouverte de butternut, girolles, sauce pecorino

Open ravioli met butternutpompoen, cantharellen, pecorinosaus

Open butternut squash ravioli, chanterelles, pecorino sauce

LES PLATS • HOOFDGERECHTEN • MAIN COURSES

Volaille jaune, écume de reblochon, pomme de terre Hasselback

Maïskip, reblochonschuim, Hasselbackaardappel

Yellow poultry, Reblochon foam, Hasselback potato

Filet de lieu jaune, beurre blanc à l'Avruga, poireau confit, mousseline de ratte

Filet van pollak, beurre blanc met Avruga, gekonfijte prei, mousseline van ratte-aardappel

Pollock fillet, Avruga beurre blanc, confit leek, ratte potato mousseline

Chou-fleur rôti aux épices, salade de pois chiches, sauce au yaourt, huile de rose

Geroosterde bloemkool met specerijen, kikkererwtensalade, yoghurtsaus, rozenolie

Spiced roasted cauliflower, chickpea salad, yoghurt sauce, rose oil

DESSERTS

Le tout chocolat

Puur chocoladedessert

All chocolate

Tatin de pomme, glace au miso de pain, caramel au beurre salé

Appeltatin, ijs van broodmiso, gezouten-boterkaramel

Apple tarte Tatin, bread miso ice cream, salted butter caramel

Pavlova aux agrumes, crème à la verveine, pistache

Pavlova met citrusvruchten, verbenacrème, pistache

Citrus pavlova, verbena cream, pistachio

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

**No group bookings will be confirmed by phone.

***A single menu choice is requested for the entire group.

Any dietary restrictions will, of course, be accommodated and adapted by the chef according to their inspiration.