

QUATRE VINS

GLOU GLOU - À TABLE

Onze formule is gebaseerd op de wereldse eetcultuur
SAMEN gezellig wat eten DELEN.

De bites worden op tempo van de keuken aan tafel
geserveerd en worden aangepast naar het aantal
personen aan tafel.

Stel zelf je menu samen of laat je verrassen door de chef.

3 gerechten, kleine lunch €33 PP

4 gerechten, gezellige lunch €44 PP

5 gerechten, uitgebreide lunch of kleine diner €55 PP

6 gerechten, full experience €66 PP

7 gerechten, voor de Bourgondiërs onder ons €77 PP

3 niet mogelijk 's avonds.
1 tafel, 1 rekening

QUATRE VINS

STARTERS

CASHEW BREAD SPREAD (G) (V)	10
NEUTEN & OLIVEN (N) (V)	8
SALAME DI CERVO	10
PAN CON VENTRESCA ANCHOAS (G) 3PCS	12
BROOD & BOTER (G) (L) (V)	3

PLATES

TONIJN 'TORADITO'
Leche de Tigre
CARPACCIO HOLSTEIN (N)(V)
Walnoot Spitskool Bietjes
PORCHETTA
Gribiche Piquillo
DIM SUM (G)(N)
Dan Dan Pinda Kip
CRUNCHY WONTONS (G)
Pad krapow Kalkoengehakt
PREI (N)(L)(V)
Hangop Pistache Tahini
KNOLSELDER À LA FLAMANDE (L)(V)
Vin Jaune Miso Handgepelde grijze garnaaltjes + €5PP
SCHELVIS
Mojo Verde Sucrine Olijf
PLUMA IBERICO + €3 PP
Pickles Relish Jus

Laat het ons weten als je
allergieën hebt.

V = Mogelijk vegetarisch

G = Gluten

L = Lactose

N = Noten

TABLEAU

QUATRE VINS

GLOU GLOU - À TABLE

The way we work is inspired on the Asian & Spanish culture of eating:
namely the pleasure of SHARING food TOGETHER.

The bites are served at the table at the pace of the kitchen adjusted to the number of people at the table.

Create your own menu or be surprised by the chef.

3 bites, small lunch €33 PP

4 bites, hearty lunch €44 PP

5 bites, extensive lunch or normal dinner €55 PP

6 bites, full experience €66 PP

7 bites, for the Burgundians among us €77 PP

3 not possible for dinner.
1 table, 1 bill

QUATRE VINS

STARTERS

CASHEW BREAD SPREAD (G)(V)	10
NUTS & OLIVES (N)(V)	8
SALAME DI CERVO	10
PAN CON VENTRESCA ANCHOVIES (G) 3PCS	12
BREAD & BUTTER (G)(L)(V).	3

PLATES

TUNA 'TIRADITO

Tiger's Milk

HOLSTEIN BEEF CARPACCIO (N)(V)

Walnut | Pointed Cabbage | Beetroot

PORCHETTA

Gribiche Sauce | Piquillo Pepper

DUMPLINGS (G)(N)

Dan Dan Peanuts | Chicken

CRUNCHY WONTONS (G)

Pad Krapow | Minced Turkey

CELERIAC À LA FLAMANDE (V) (L)

Vin jaune | Miso | Hand-peeled North Sea grey shrimps + € 5 PP

LEEK (N)(L)(V)

Strained Yogurt | Pistachio | Tahini

BRILL

Mojo Verde | Little Gem | Olive

IBERICO PORK PLUMA + €3 PP

Pickle Relish | Jus

Report your allergens.

V = possible for veggie lovers

G = Gluten

L = Lactose

N = Nuts

E
T
A
B
L
E

QUATRE VINS

GLOU GLOU - À TABLE

Notre formule repose sur la culture mondiale de la gastronomie:

le repas est avant tout un moment de PLAISIR et de PARTAGE ENSEMBLE.

Les différents plats sont servis à table au rythme de la cuisine, ajustés au nombre de convives.

Choisissez vos plats vous-même ou laissez le chef vous surprendre.

3 plats, déjeuner léger €33 PP

4 plats, déjeuner convivial €44 PP

5 plats, déjeuner copieux ou dîner léger €55 PP

6 plats, expérience complète €66 PP

7 plats, pour les bons vivants parmi nous €77 PP

l'option 3 n'est pas possible le soir.

1 table, 1 note

QUATRE VINS

BAR BOUCHÉES

TARTINADE DE CAJOU (G)(V).	10
NOIX & OLIVES (N)(V)	8
SALAME DI CERVO	10
PAN CON VERTRASCA ANCHOIS (G) 3PCS.	12
PAIN & BEURRE (G) (L) (V)	3

LES PLATS

THON 'TIRADITO'

Leche de Tigre

CARPACCIO DE BOEUF HOLSTEIN (N)(V)

Noix | Chou Pointu | Betterave

PORCHETTA

Cribiche | Piquillo

DIM SUM (G)(N)

Dan Dan Cacahuète | Poulet

WONTONS CROUSTILLANTS (G)

Pad krapow | Haché de poulet

CÉLERI-RAVE À LA FLAMANDE (L)(V)

Vin jaune | Miso | Crevettes grises + € 5 PP

POIREAU (N)(L)(V)

Fromage Blanc Égoutté | Pistache | Tahini

BARBUE

Mojo Verde | Sucrine | Olive

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE + €3 PP

Relish de Pickles | Jus

Rapportez votre allergène.

V = Aussi pour vous, les végétariens

G = Gluten

L = Lactose

N = Noix

À
TABLE