



BLANC

BY AYTEMS

Bienvenue chez **BLANC** by Aytms.

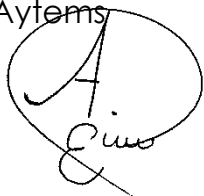
Où nous offrons les compétences culinaires ottomanes,
l'hospitalité et le service avec des méthodes françaises
innovantes.

Inspiration de l'Est, réalisée à l'Ouest.

Le chef Aytms crée des expériences gustatives ultimes avec
passion et inventivité. L'interaction décalée des ingrédients de
la région avec la méthode de préparation à partir de ses
racines, font de ses plats une véritable expérience.

"Que les préoccupations culinaires soient les nôtres".

Aytms



- A partir de 5 personnes, nous ne servons qu'un menu BLANC.
- Nous ne servons pas de plats végétaliennes.



À LA CARTE

ENTRÉE

HAMACHI €27
Piyaz, Blanc Şalgam & Thon- Lokma oreiller

HARMONY ROYALE €30
Crevettes tigrées sur un fond blanc, Langoustine & Manti

PIÉCE DE RÉSISTANCE

CHICORÉE €26
Chicorée, Aile de poisson Ray & Truffe noire

ANATOLIAN €39
Bovine Tandır, Çiğ köfte & Fleur de tilleul

OTTOMAN MESAGGE BIRD €41
Pigeon d'Anjou, Citrouille & café Turc

DESSERT

KADAYIF €15
Moderne Künefe, Mozzarella sèche & Antep pistache

'SINT-TUIDEN POIRE' TARTE TATIN €15
Poire, Caramel au vin rouge, Gel de poire & Amande

AYA SOFYA €16
Chocolat pur, Myrtille & Pepecura Rize



Carte Blanc 'LE DÉJEUNER'

CHEF'S TRAITER

T O S T I

Anguille, Chermoula & Myrtille

T U L U M B A

Ottoman churros, Crevettes de la mer du Nord & Patate douce

B A H A R A T

Paşa krema, Carotte & Jardin de fleurs

PAIN 'Cresson de Limburg' Labneh

LAVAŞ 'ballon pain'

LIMBURG 'marron courbé bread'

LE DÉJEUNER

HAMACHI

Piyaz, Şalgam blanc & Thon- Lokma oreiller

HARMONY ROYALE

Crevettes tigrées sur un fond blanc, Langoustine & Manti

OTTOMAN MESAGGE BIRD **BB**

Pigeon d'Anjou, Citrouille & café Turc

ANATOLIAN

Bovine Tandir, Çiğ köfte & Fleur de filleul

'Sélection de fromages Belges | supplément €8'

KADAYIF **B**

Moderne Künefe, Mozzarella sèche & Antep pistache

AYA SOFYA

Chocolat pur, Myrtille & Pepecura Rize

4 plats | €60

B 5 plats | €70

BB 6 plats | €80

Nous sommes heureux de prendre en compte vos souhaits.
Le menu CARTE BLANC ne peut être commandé que par table.



Carte Blanc 'DÎNER'

CHEF'S TRAITER

S I M I T

Sésame, Appel Pink Lady & Foie gras

T O S T I

Anguille, Chermoula & Myrtille

T U L U M B A

Ottoman churros, Crevettes de la mer du Nord & Patate douce

B A H A R A T

Paşa krema, Carotte & Jardin de fleurs

O L I V E 0 0 7 'Secouée pas bougé'

Coquille St. Jacques, Algues & Martini vert

K H A G – A V A R 'B L A N C'

Imperial Heritage caviar & Choufleur

P A I N 'Cresson de Limburg' Labneh

L A V A Ş 'ballon pain'

K A R A C A B E Y 'oignon rouge pogača'

L I M B U R G 'marron courbé bread'

DÎNER

H A M A C H I

Piyaz, Şalgam blanc & Thon- Lokma oreiller

H A R M O N Y R O Y A L E

Crevettes tigrées sur un fond blanc, Langoustine & Manti

C H I C O R É E

Chicorée, Aile de poisson Ray & Truffe noire

O T T O M A N M E S A G G E B I R D

Pigeon d'Anjou, Citrouille & café Turc

A N A T O L I A N

Bovine Tandır, Çiğ köfte & Fleur de tilleul

'Sélection de fromages Belges | supplément €8'

K A D A Y I F

Moderne Künefe, Mozzarella sèche & Antep pistache

A Y A S O F Y A

Chocolat pur, Myrtille & Pepecura Rize

5 plats | €80

β 6 plats | €90

ββ 7 plats | €100

Nous sommes heureux de prendre en compte vos souhaits.
Le menu CARTE BLANC ne peut être commandé que par table.