

LA BRASA

MEAT RESTO



*De smaak van
excellentie*



ONZE GESCHIEDENIS

Welkom in ons restaurant, een bestemming voor fijnproevers van smaakvol vlees en authentieke gerechten.

Wij zijn trots u een selectie van hoogwaardig halalvlees aan te bieden, afkomstig van zorgvuldig gecontroleerde bronnen en bereid volgens traditionele methoden.

Onze specialiteit: koken op houtvuur, wat elk gerecht intensifieert en een ongeëvenaarde malsheid verleent.

Wij bieden ook gerijpt vlees aan, dat bekendstaat om zijn verfijning, malsheid en rijke smaak.

Achter elk gerecht schuilt een oprechte passie voor het product, respect voor de smaak en de ambitie om u een weelderige en gastvrije culinaire ervaring te bieden.

Bent u een liefhebber van sappig vlees, smaakvolle vleesgerechten of wilt u simpelweg genieten van een authentieke maaltijd? Ons restaurant is de perfecte bestemming.

Onze toewijding

Uitzonderlijk halalvlees

Traditioneel koken boven een houtvuur

Een beheersbare expertise in rijping

Een gezellige ambiance en zorgvuldige service

Bij ons is genieten een serieuze aangelegenheid. Elke hap is een genoeg, elk moment een herinnering.



ONZE VOORGERECHTEN

VLEESWAREN- EN KAASSCHOTEL

13,90

Selectie van charcuterie, gerijpte kazen en seizoensgebonden fruit

CAESARSALADE

13,90

Jonge scheuten, gegrilde kipfilet, oude parmezaanse kaasvlokken, goudbruine croutons.

SCAMPI MET AANDEEL VAN AZIATISCHE SMAKEN

14,90

Gebakken scampi, citroengras, hints van gember en verse koriander.

SCAMPIS OP DE GRILL

14,90

Door de chef op de grill bereide scampi's, geserveerd met een romige rode curry, subtiel pittig en op smaak gebracht met Thaise kruiden.

ITALIAANSE SALADE

15,90

Assortiment van verfijnde charcuterie, gegrilde, zongedroogde groenten, jonge scheuten en een hint van balsamicoazijn.

WARME GEITENKAAS EN ACACIA HONING SALADE

15,90

Geitenkaas met acaciahoning, krokant gedroogd fruit, verse appelschijfjes en jonge scheuten.

Rundvleescarpaccio

15,90

Dunne plakjes rundvlees, huisgemaakte pesto, rucola, zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas.

Rundercarpaccio met Burrata

16,90

Dunne plakjes rundvlees, romige burrata, pesto, rucola en een drupje olijfolie

WAGYU CARPACCIO

19,90

Dunne plakjes Wagyu-rundvlees, pesto, rucola, zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas.

Onze selectie van vleessoorten

Personaliseer uw bord met de sauzen en toppings naar keuze.

Ierse ossenhaas 300 gram 25,00

Mals en sappig iers vlees, perfect gegrild voor een authentieke smaakervaring.

Houtgestookte lamskoteletten 4 kamers 29,00

Lamskoteletten worden traag gegrild boven een houtvuur. Het vlees is mals en aromatisch, versterkt door de heerlijke rookgeuren.

PUUR RUNDVLEESFILET 250 gram 35,00

Mals, sappig en smaakvol vlees dat elegantie en authenticiteit verenigt. Geserveerd op een bed van groenten.

Ierse zwarte Angus ribeye steak 300 gram 35,00

De Ierse Black Angus staat bekend om zijn uitmuntende kwaliteit en verleidt met zijn malse vlees en rijke smaak.

ENTRECÔTE ZWART ANGUS URUGUAY 300 gram 38,00

De Ierse Black Angus staat bekend om zijn uitmuntende kwaliteit en verleidt met zijn malse vlees en rijke smaak.

SIMMENTALE RUNDVLEES RIBEYE 300 gram 39,00

Een parel van het Simmentaler ras, met een verfijnde romig-gele marmering. Een uitzonderlijk smaakvol vlees, dat nog beter tot zijn recht komt door het grillen.

T-BONE ZWART ANGUS UIT IERLAND 300 gram 45,00

Een iconisch gerecht, waarbij de entrecote en de ossenhaas in één stuk zijn samengevoegd.

AUSTRALISCHE WAGYU RIBEYE BMS 6/7 300 gram 120,00

Uitzonderlijke Ierse Wagyu, grootgebracht in de natuur, gevoed met vers gras en gerijpt in olijfoliekoeken, biedt een heerlijk vlees met een rijke en onvergetelijke smaak.

ONZE KENMERKENDE VLEESPRODUCTEN

Volledige en uitgebalanceerde maaltijden, van begin tot eind ontworpen.

GESNEDEN VEGETARISCHE KIPFILET 22,00

Gesneden gebraden boerderijkip geserveerd op een bed van groenten.

CONFIT LAMSMUIL 32,00

Lamsbout gekonfijt tot in het hart, verfijnde kruidenmousseline, waarvan het vleessap is ingekookt tot een aromatisch kookvocht.

PURE SIMMENTAL FILET TAGLIATA 35,00

Gegrilde rundvleesreepjes geserveerd op een bed van seizoensgroenten, met parmezaanse kaas en truffelsaus.



ONZE GERIJE VLEESWAREN

SIMMENTAL RIB-EYE 300 gram 45,00

Deze entrecote is afkomstig van het gerenommeerde Simmentaler ras en kenmerkt zich door zijn rijke marmering en uitzonderlijke malsheid.

BALTISCHE ZWARTE RIBEYE 300 gram 45,00

Een zeldzaam en verfijnd vlees, gefokt aan de oevers van de Oostzee. De kenmerkende marmering en het donkere vlees onthullen een unieke aromatische intensiteit, die malsheid en een rijke smaak combineert.

GALICE BLONDE ENTRECÔTE 300 gram 45,00

Een uitzonderlijk vlees van de beroemde Rubia Gallega-koe uit Galicië, bekend om zijn unieke smaak en aromatische diepgang.

IERSE WAGYU RIBEYE BMS 7+ 300 gram 90,00

Uitzonderlijk Australisch Wagyu, met een intense marmering die in de mond smelt en een zeldzame aromatische diepgang bezit.



ONS VLEES OM TE DELEN

Volledige gerechten geserveerd met salade, een bijgerecht naar keuze en saus naar keuze.

GEVARIEERDE GRILL VOOR 1 PERSOON 30,00

Assortiment van gegrild vlees, verpakt in individuele porties. Ideaal om uzelf te verwennen zonder te hoeven delen.

GEVARIEERDE GRILL VOOR 2 PERSONEN 59,00

Een voortreffelijke selectie van gegrild Black Angus-rundvlees, lamsvlees en Label Rouge-kip. Een royaal bord om te delen, een samensmelting van karakter, malsheid en kwaliteitsvlees.

GEVARIEERDE GRILL VOOR 4 PERSONEN 110,00

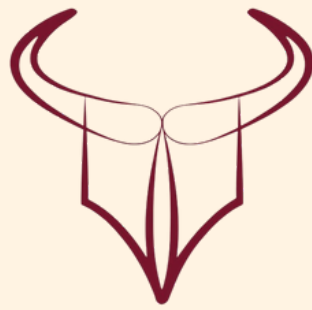
Black Angus rundvlees, sappig lamsvlees en Label Rouge boerderijkip, perfect gegrild. Een weelderig feestmaal om te delen, voor liefhebbers van smaakvol vlees.

GERIJPT TOMAHAWK UIT GALICIË - PORTUGAL - 1,2 TOT 1,4 KG 105,00

Een verfijnd stuk vlees met bot, langzaam gerijpt om intense aroma's en een ongeëvenaarde malsheid te onthullen. Gegrild smelt de marmering in de mond en biedt een subtiele combinatie van karakter en elegantie. Een uitzonderlijke vleeservaring om te delen.

GRILLADE PRESTIGE - 4 personen - 2,3 kg 250,00

Een uitzonderlijk gerecht met een Galicische tomahawk vol intense aroma's, een Uruguayaanse rib-eye steak met een authentieke en royale smaak, een opmerkelijk malse Ierse Black Angus rib-eye steak en twee pure Simmentalerfilets met een delicate en verfijnde marmering. Deze unieke samenstelling wordt geserveerd met een keuze uit vier bijgerechten en vier huisgemaakte sauzen om elk stuk te accentueren en een waar feestmaal van karakter te bieden.



ONS RIBBEN

Geserveerd met een saladegarnituur

RIBBEN BARBECUE

28,00

Irish Black Angus - Een sappig, smaakvol stuk, langzaam gegaard en vervolgens overgoten met een huisgemaakte barbecuesaus met rokerige, gekarameliseerde nuances. Een weelderige traktatie met authentieke accenten.

OUDERWETSE HONING- EN MOSTERDRUPPEN

28,00

Stukjes lers Black Angus rundvlees, elegant geglazuurd met honing en grove mosterd. Een verfijnde combinatie van zoetheid en karakter.

PITTIGE RIBBEN

28,00

Stukjes lers Black Angus rundvlees, gekruid met een hint van chili en overgoten met een huisgemaakte pittige saus. Een beheersbare intensiteit voor sensatiezoekers.

RIBBEN NATUUR

28,00

lers Black Angus Plain: Een stuk lers Black Angus rundvlees, subtiel gekruid om de voortreffelijke eigenschappen van het vlees te accentueren. Authentiek en vol van smaak.

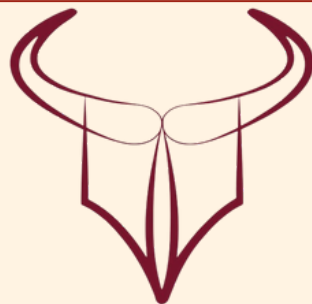
VLEESVRIJ, 100% PLEZIER

ZALM & BEARNAISE STEEN - 24,90

Op de huid geroosterde zalmfilet met huisgemaakte bearnaisesaus, geserveerd met seizoensgroenten. Een heerlijk en verfijnd gerecht.

GROENTECANNELLONI - 18,00

Grote al dente cannelloni, geserveerd met gegrilde groenten, een huisgemaakte tomatensaus met kruiden en een vleugje gesmolten kaas. Een royaal, 100% vegetarisch gerecht vol zonneshijn.



ONS BURGERS

Geserveerd met friet en huisgemaakte mayonaise.

DE SPEKBURGER

15,00

Sappig lers Black Angus rundvlees met gesmolten belegen cheddar, krokant gegrild spek, frisse knapperige salade en een romige, pittige huisgemaakte saus. Alles geserveerd in een zacht ambachtelijk broodje voor een smaakexplosie bij elke hap.

DE KLASSIEKE HAMBURGER

15,00

Sappig lers Black Angus-rundvlees, gesmolten belegen cheddar, gekarameliseerde uien, verse tomaten en romige, huisgemaakte saus. Een royale burger met een harmonieuze en intense smaakbeleving.

DE KIPBURGER

15,00

Malse gebraden kipfilet, gesmolten cheddar, gekarameliseerde uien en huisgemaakte saus, geserveerd in een zacht broodje. Een verrukkelijke combinatie van zoetheid en karakter.

DE TRUFFELBURGER

17,50

Sappig Black Angus-rundvlees, verse rucola en een romige, aromatische truffelsaus, afgetopt met licht geroosterd ambachtelijk brood. Een intense en verfijnde truffelervaring.

DE BRASA BURGER

17,50

Hartig Black Angus-rundvlees, romige huisgemaakte guacamole, gesmolten cheddar, pittige jalapeño's en verse tomaten. Een gedurfde en weelderige creatie die zoetheid, pittigheid en frisheid harmonieus samenbrengt.



ONZE ONDERSTEUNING

HUISGEMAAKTE PATAT

4,50

Huisgemaakte friet met ambachtelijke mayonaise

ZOETE AARDAPPELFRIET

5,00

Goudbruin, krokant en subtiel zoet.
Een verrukkelijk alternatief voor traditionele frietjes.

GEVULDE ZOETE AARDAPPEL

5,50

Smeltende zoete aardappel met romige kwark, knapperige noten, gedroogde vijgen en een drizzle acacia-honing.

NIEUWE AARDAPPELEN

5,00

Zachte nieuwe aardappelen, langzaam geconfijt in de oven met kruiden en knoflookvlokken. Een heerlijke en verfijnde begeleider.

GEROOSTERDE GROENTEN

5,00

Seizoensgroenten, gegrild en subtiel gekruid om de smaak optimaal tot zijn recht te laten komen.

BLADERENSALADE

5,00

Jonge, gekrulde, knapperige en licht bittere bladeren, op smaak gebracht met een huisgemaakte vinaigrette.

GEURIGE GRATIN

6,00

Zacht en delicaat geparfumeerd, perfect gegratineerd voor een verfijnde en culinaire toets.

AARDAPPELPUREE

6,00

Een luchtige en romige puree, gemaakt van verse aardappelen en een snufje boter voor een heerlijke en troostende smaak.



IN SAUSEN

Onze pittige sauzen

GROENE PAPRIKASAUUS	3,00
----------------------------	------

Romige saus met verse groene peperkorrels.

AARTSHERTOG SAUS	3,00
-------------------------	------

Romige champignonensaus.

CHEF'S SAUSSAUUS	3,00
-------------------------	------

Handtekeningcreatie, romig en geurend.

SAUS BEARNAISE	3,00
-----------------------	------

Zacht, met een smaak van dragon en sjalotten.

Saus Choron	3,00
--------------------	------

Een vernieuwde versie van de bearnaisesaus met een hint van tomaat, zoet en pittig.

Onze koude sauzen

ZELF GEMAAKTE MAYONAISE	2,00
--------------------------------	------

Zachte mayonaise, handmatig opgeklopt.

TRUFFELMAYONAISE	2,00
-------------------------	------

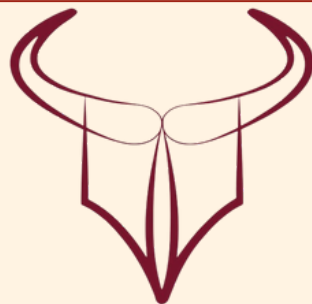
Zelfgemaakte mayonaise met een verfijnde truffelsmaak.

LA BRASA SAUS	2,00
----------------------	------

Het kenmerkende koude recept van de chef, met subtiele zoete nuances.

Knoflooksaus	2,00
---------------------	------

Zacht en aromatisch, de perfecte aanvulling op vlees en gegrilde gerechten.



ONZE DESSERTS

SINAASAPPELCRÈME BRÛLÉE - 8.00

Zachte vanillecrème, subtiel gekarameliseerd aan de bovenkant. Een verrukkelijke zelfgemaakte klassieker, knapperig aan de buitenkant en smeltend van binnen.

WITTE DAME - 8,00

Romig vanille-ijs overgoten met warme gesmolten chocolademelk en geserveerd met luchtige slagroom. Een klassiek en troostend nagerecht.

TIRAMISU-MAISON - 8,00

Een romig en verfijnd nagerecht. Licht, heerlijk en onweerstaanbaar, het sluit de maaltijd af met een elegante en zoete nuance.

HUISGEMAAKTE CHOCOLADE MOELLEUX - 9,00

Een smeltende kern van pure chocolade, warm geserveerd met een bolletje vanille-ijs. Een onweerstaanbaar contrast tussen warmte en frisheid.

BLADERDEEG - 10,00

Knapperig bladerdeeg en romige vulling: een vernieuwde mille-feuille met een verrukkelijke twist.

SORBETFESTIVAL - 10.00

Assortiment van ambachtelijke sorbets met vers fruit, voor een explosie van frisheid en natuurlijke smaken.

RODE VRUCHT PAVLOVA - 10,00

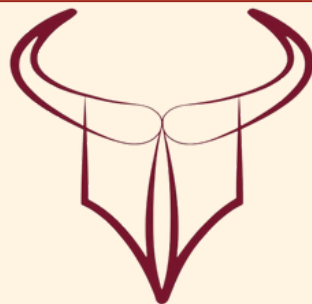
Knapperige meringue aan de buitenkant, met een zachte kern, bedekt met luchtige room en vers rood fruit. Een verfijnd en luchtig dessert.

ANANAS CARPACCIO - 10,00

Dunne plakjes verse ananas, subtiel gemarineerd, geserveerd met een scheut lichte siroop en een vleugje munt. Een verfrissend en exotisch dessert.

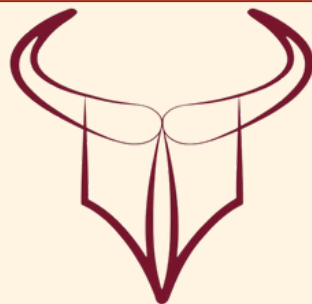
GEVULD FRANS BROOD - 12,00

Zachte wentelteefjes, overvloedig belegd met room, warm geserveerd met een bolletje vanille-ijs. Een authentiek moment van zoetheid en comfort.



ONZE DRANKEN

COCA-COLA	3,00
COCA-COLA ZERO	3,00
FANTA SPRITE	3,00
FUZE THEE	3,00
PERZIK	3,00
ROYAL BLISS TONIC ROYAL BLISS	3,00
AGRUMES MINUTE MAID	3,00
MULTIVITAMINES	3,00
CHAUDFONTAINE PLAT 1/2	3,50
BRU STILL 1/2 SPARKLING	3,50
CHAUDFONTAINE 1/2 HALF-MOUSTIANT	3,50
CHAUDFONTAINE 1/2	3,50
ORDAL COLA	3,00
ORDAL COLA	3,00
ZERO ORDAL	3,00
CITROEN	3,00



ONZE COCKTAILS

7 euro

ZANDEILAND

Een stralende combinatie van mango, passievrucht, ananas en sinaasappel. Een tropische ontsnapping met een elegante smaak.

VIRGIN

Een eerbetoon aan La Dolce Vita: bittere sinaasappel, aromatische kruiden en subtiele specerijen, versterkt door een delicate bruis.

MAGISCHE

AMAZONE

Een verfijnde combinatie van zijdezachte kokos, subtiele vanille en vers ananassap, verrijkt met een hint van rijke room. Een tropische, elegante en fluweelzachte ervaring.

MAAGDELIJKE MOJITO

Frisse limoen, aromatische munt en rietsuiker, subtiel bruisend. De verfijnde expressie van het Caribisch gebied.

Knuffel

Een verfijnde combinatie van zijdezachte kokos, subtiele vanille en vers ananassap, verrijkt met een hint van rijke room. Een tropische, elegante en fluweelzachte ervaring.

KONINKLIJK BLAUW

Diepblauw met nuances van gember, bergamot en citroen, verzacht door ananas en een hint van room. Elegant en verrassend.

PASSIE TROPISCH

Een verfijnde combinatie van aardbei, perzik en ananas, verzacht door een delicate room. Fruitige zoetheid en exotische elegantie.