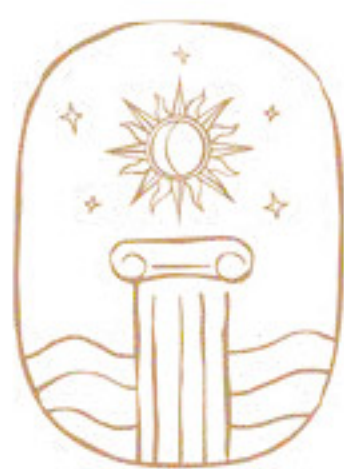




Quinto Cielo



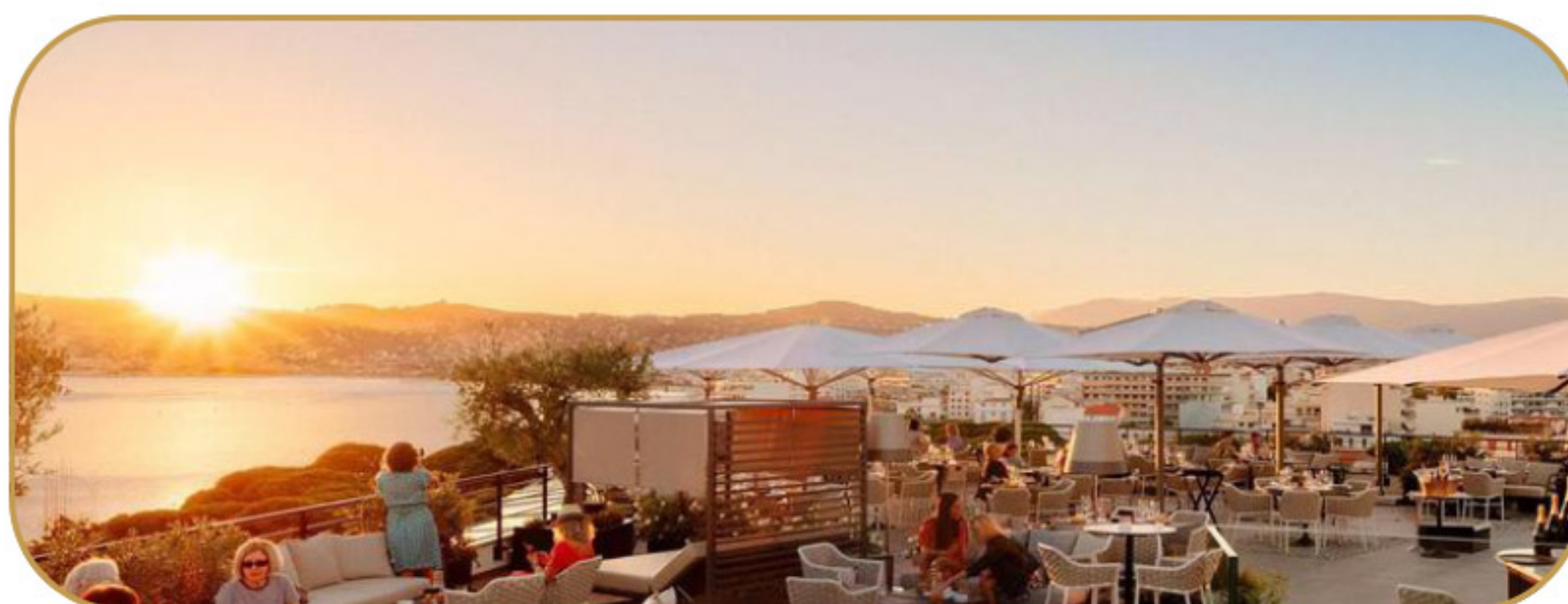
" Il était une fois au Quinto Cielo "

*Notre restaurant-rooftop, une cuisine méditerranéenne
mélangeant les goûts et les saveurs entre l'Espagne et l'Italie
par notre Chef exécutif Kevin Van Rompu*



" Once upon a time in Quinto Cielo "

*Our rooftop restaurant, Mediterranean cuisine mixing tastes
and flavours between Spain and Italy by our Executive Chef
Kevin Van Rompu*





Les entrées

Tarte à l'oignon confit, maquereau snacké, et salade croquante	16 €
Tomate burrata	19 €
Gaspacho de tomate et espuma de chèvre frais	15 €
Carpaccio de veau, huile de gingembre, et feuille de combawa	17 €
Poulpe, houmous et tombée d'épinards	20 €
Sélection de Tapas (Chorizo grillé, Arancini et Pan con tomate)	25 €

Les plats

Pluma ibérique au pesto rosso, écrasé de pommes de terre, olives et cébette	28 €
Pavé de rumsteack Piémontaise, sauce au poivre, petite caponata et riz vénéré	32 €
Tataki de thon, sauce vierge au citron confit et légumes grillées du soleil	30 €
Linguines à la Vongolé	22 €
Risotto de tomate confite et ail	20 €
Aubergine à la Parmigiana	24 €



Les plats d'exceptions (pour 2 pers. Uniquement le soir)

Paëlla de la mer	80 €
Côte de boeuf piémontaise, sauce au poivre	120 €
Plins truffées dans sa meule de parmesan	80 €

Les desserts

La Tarte au Citron 1932	10 €
Sablé breton, fraises et yuzu	12 €
Tiramisu café	14 €
Cabosse au chocolat	14 €
Assiette de fruits de saison	9 €
Glaces à partager et ses toppings	22 €

(3 parfums au choix, Coulis Caramel beurre salé, Oreo, Fraises, Chantilly, Fruits secs, amandes, noix de pecan)





Starters

Candied onion tart, pan-seared mackerel, and crunchy salad	€ 16
Tomato burrata	€ 19
Tomato gazpacho with fresh goat cheese foam	€ 15
Veal carpaccio, ginger oil, and kaffir lime leaves	€ 17
Pan-seared octopus, hummus, and wilted spinach	€ 20
Selection of tapas (grilled chorizo, Arancini and Pan con tomate)	€ 25

Mains courses

Iberian pluma, red pesto, crushed potatoes, olives, and spring onions	€ 28
Rump steak, potato salad, pepper sauce, small caponata, and black rice	€ 32
Tuna tataki, virgin lemon sauce, and grilled sun vegetables	€ 30
Linguine with clams	€ 22
Sun-dried tomato risotto, garlic	€ 20
Eggplant Parmigiana	€ 24



Exceptional dishes

(for 2 pers.
for dinner only)

Seafood paella	€ 80
Piémontaise-style rib steak	€ 120
Truffled Plin with parmesan wheel	€ 80

Desserts

The Lemon Tart 1932	€ 10
Breton shortbread, strawberry, and yuzu	€ 12
Coffee tiramisu	€ 14
Chocolate cabosse	€ 14
Seasonal fruit plate	€ 9
Ice cream selection and toppings	€ 22

(choice of 3 flavours, salted caramel sauce, Oreo, strawberries, whipped cream, dried fruits, almonds, pecan nuts)

