

## A LA CARTE

### LES ENTRÉES DU MARCHÉ STARTERS INSPIRED FROM THE MARKET

Maquereau Mariné, Choux-Fleur, Colonnata Pickled Mackerel, Cauliflower, Colonnata	23.-
Poisson Fumé, Pickles Maison, Crème Acidulée Smoked Fish, Homemade Pickles, Sour Cream	29.-
Ceviche Façon FKB, Fruit de la Passion FKB Ceviche, Jalapenos, Passion Fruit	29.-
Dégustation de 3 Huitres: Épicée, Crémeuse et Iodée Our 3 Oysters: Spicy, Creamy, Iodized	19.-
Assiette de Fruits de Mer, Condiments Fiskebar Seafood Platter, Fiskebar's Condiments	65.-
Salade Mesclun, Vinaigrette de Légumes Mix Green Leaves, Vegetable Juice Dressing	19.-
Araignée de Mer, Chili, Sabayon Spider Crab, Chili, Sabayon	48.-
Saint-Jacques de Plongée, Patate Douce, Oursin Hand Dive Scallop, Sweet Potato, Sea Urchin	34.-

#### CAVIAR

	10gr.	30gr.	50gr.	125gr.	250gr.
Imperial	65.-	119.-	179.-	400.-	795.-
Royal	75.-	139.-	219.-	490.-	960.-
Beluga	-	225.-	339.-	840.-	1650.-

Nos Caviars sont servis avec blinis et condiments Nordiques  
Our Caviars are served with blinis and Nordic's condiments

## DESSERTS

La Sélection de Fromages Cheese selection	16.-
Mousse Chocolat, Glace à la Truffe, Croustillant Chocolat Chocolate Mousse, Truffle Ice Cream, Crispy Chocolate	18.-

### LES PLATS INSPIRÉS DU MARCHÉ MAINS INSPIRED FROM THE MARKET

Ailes de Raie, Crème d'Agrumes, Mesclun Skate Wings, Citrus Cream, Mixed Salad Leaves	44.-
Truite de Fjord, Consommé Ibérique, Œufs Marinés Arctic Char, Iberian Ham Consommé, Marinated Eggs	45.-
Légumes Racines, Vinaigrette de Saison Seasonal Root Vegetables, Seasonal Dressing	24.-
Poisson du Jour Grillé, Légumes du Marché Today's Grilled Fish, Market Vegetables	Market Price
Calderata de Homard, Légumes Racines, Babeurre Lobster Caldereta, Seasonal Roots, Sour Milk	105.-
Poitrine de Cochon de Jussy, Carottes, Parmesan Pork Belly from Jussy, Carrots, Parmesan	42.-
Pigeon, Châtaignes, Topinambours Pigeon, Chestnuts, Jerusalem Artichoke	58.-

## Business Lunch 45.-

Entrée & Plat

Starter & Main Course

Servi uniquement le midi de 12H à 14H  
Served for lunch from 12H to 14H

Clementine en Deux Textures, Chataigne, Meringue Clementine Two Ways, Chestnuts, Meringue	16.-
Carotte, Lait d'Amande, Sorbet Carotte Orange Carrot, Almond Milk, Orange Carrot Sorbet	14.-