

Menu

business class

Glenn Verhasselt

MICHELIN 2 Star Chef
GAULT & MILLAU 17,5/20



WELCOME

to our Boutique Hotel
in the Air.

EN Discover the cuisine of Belgian two-Michelin-starred chef Glenn Verhasselt, guided by his culinary philosophy, the “Essence of Taste”. His cuisine is defined by purity, refinement, and a deep respect for seasonal ingredients, presented in a classic style with a contemporary touch.

At his restaurant Sir Kwinten, Chef Glenn works closely with his co-owner and head sommelier Yannick Dehandschutter, who excels at creating perfect wine pairings. The same philosophy of balance and elegance underpins this menu, taking you on a gastronomic journey from the very first bite, where your meal on board is transformed into a truly memorable experience of pleasure and discovery.

FR Découvrez la cuisine du chef belge doublement étoilé Glenn Verhasselt, guidée par sa philosophie culinaire “Essence du goût”. Sa cuisine se distingue par sa pureté, sa finesse et son profond respect des produits de saison, présentés de manière classique avec une touche contemporaine.

Dans son restaurant Sir Kwinten, le chef Glenn collabore étroitement avec son associé et sommelier en chef Yannick Dehandschutter, qui excelle dans l’art de créer des accords mets-vins parfaits. La même philosophie d’équilibre et d’élégance est à la base de ce menu, qui vous emmène dès la première bouchée dans un voyage gastronomique, transformant votre repas à bord en une véritable expérience de plaisir et de découverte.

NL Ontdek de keuken van de Belgische tweesterrenchef Glenn Verhasselt, geïnspireerd door zijn culinaire filosofie, de “Essentie van Smaak”. Zijn keuken staat voor puurheid, verfijning en een diep respect voor seizoensproducten, klassiek gebracht met een hedendaagse toets.

In zijn restaurant Sir Kwinten werkt chef Glenn nauw samen met zijn vennoot en topsommelier Yannick Dehandschutter, die er uitblinkt in het creëren van perfecte wijnarrangementen. Diezelfde filosofie van balans en elegantie vormt de basis van dit menu, dat u vanaf de eerste hap meeneemt op een gastronomische reis, waarbij uw maaltijd aan boord wordt omgetoverd tot een ware beleving van plezier en ontdekking.

LUNCH

EN

Starter

Smoked duck
Miso, paksoi and noodles
or

Spring roll of smoked eel
Dashi, trout eggs and sesame

Main course

Guinea fowl
Green cabbage cannelloni with oyster mushrooms and poultry
or

Panfried monkfish
Chicory, crushed potato and grain mustard sauce
or

Jerusalem artichoke and parsnip ravioli
Sage oil

To conclude

Assorted cheese platter with fruit and nuts, selected and matured by Frederic Van Tricht, cheese expert and affineur

Heidebol Natuur, Damse Mokke, Speziato
or

Dolce chocolate
Salted caramel, pecan and praliné
or

Variety of sliced fruit

If this flight is scheduled to be longer than 7 hours, we will also serve a light meal:

Smoked salmon, rice, peas, carrots and yuzu

Vanilla ice cream

LUNCH

FR

Entrée

Canard fumé
Miso, paksoi et nouilles
ou

Rouleau de printemps à l'anguille fumée
Dashi, œufs de truite et sésame

Plat principal

Pintade
Cannelloni de choux vert aux pleurottes et volaille
ou

Lotte rôtie
Chicon, pommes de terre écrasées et sauce moutarde à l'ancienne
ou

Raviolis aux topinambours et panais
Huile de sauge

Pour terminer

Assiette de fromages avec fruits et noix, sélectionnés et affinés par Frederic Van Tricht, expert en fromager et affineur

Heidebol Natuur, Damse Mokke, Speziato
ou

Dolce au chocolat
Caramel salé, noix de pécan et praliné
ou

Sélection de fruits en tranches

Si la durée de vol est supérieure à 7 heures, nous vous proposons également une collation:

Saumon fumé, riz, petits pois, carottes et yuzu

Glace vanille

COLD MEAL

*If you prefer more time to work or to rest, you can enjoy a cold meal consisting of the starter of your choice, salad and cheese or dessert.
This option will be served as soon as possible after take off or later at your convenience.
Please inform your cabin crew.*

SELECTION FROIDE

*Si vous souhaitez plus de temps pour travailler ou vous détendre, vous pouvez déguster un repas froid composé de l'entrée de votre choix, d'une salade et de fromage ou d'un dessert.
Cette option sera servie rapidement après le décollage ou à un moment ultérieur selon votre convenance. Veuillez informer votre personnel de cabine.*

Our cabin crew is happy to assist you in making your choices
and in providing more information about allergens.
Please accept our apologies should your selection not be available.

Notre personnel de cabine est à votre disposition pour toutes questions relatives au menu
et se fera un plaisir de vous fournir de plus amples informations sur les allergènes.
Veuillez accepter nos excuses si le plat de votre choix n'est plus disponible.

DINER

NL

Voorgerecht

Gerookte eend

Miso, paksoi en noedels

of

Lenterol van gerookte paling

Dashi, foreleitjes en sesam

Hoofdgerecht

Parelhoen

Cannelloni van groene kool met oesterzwammen en gevogelte

of

Gebakken zeeduivel

Witloof, geplette aardappel en graanmosterdsaus

of

Ravioli van aardpeer en pastinaak

Salie olie

Om af te sluiten

Kaasbordje met fruit en nootjes, geselecteerd en gerijpt door Frederic Van Tricht, kaasexpert en affineur

Heidebol Natuur, Damse Mokke, Speziato

of

Dolce chocolade

Gezouten karamel, pecannoten en praliné

of

Waaier van gesneden fruit

Als deze vlucht volgens het schema langer duurt dan 7 uur, serveren wij tevens een lichte maaltijd:

Gerookte zalm, rijst, doperwtjes, wortelen en yuzu

Vanille roomijs

KOUDE MAALTIJD

Als u meer tijd wenst om te werken of te rusten, dan kan u genieten van een koude maaltijd bestaande uit een voorgerecht naar keuze, salade en kaas of dessert.

Deze optie wordt zo snel mogelijk na het opstijgen geserveerd of op een later tijdstip naar keuze. Informeer uw cabinepersoneel.

Ons cabinepersoneel staat altijd klaar om u te helpen bij het maken van een keuze en bij vragen over allergenen. Onze excuses mocht uw keuze niet langer beschikbaar zijn.



EN

“Van Tricht” cheese experts and affineurs is a family business, specialised in maturing cheeses with a story for three generations.

Close collaboration with cheesemakers, from fifteen different countries all over the world, results in a unique range of more than six hundred varieties that constantly change with the seasons.

The cheeses are matured “to perfection” in one of ten maturing rooms, where they receive the care they deserve.

FR

Experts en fromages et affineurs “Van Tricht” est une entreprise familiale qui, depuis trois générations, se spécialise dans l’affinage de fromages avec une histoire.

Une étroite collaboration avec des fromagers de quinze pays différents permet d’offrir un assortiment unique de plus de six cents variétés, qui varient au fil des saisons.

Les fromages sont affinés à leur apogée dans l’une des dix caves d’affinage, où ils bénéficient des soins qu’ils méritent.

NL

Kaasexperts en affineurs “Van Tricht” is een familiebedrijf dat al drie generaties gespecialiseerd is in het rijpen van kazen met een verhaal.

Dankzij een nauwe samenwerking met kaasmakers uit 15 verschillende landen kunnen ze een uniek assortiment van meer dan 600 soorten aanbieden, dat varieert naargelang de seizoenen.

De kazen rijpen “tot perfectie” in een van de tien rijpingskamers waar ze de zorg krijgen die ze verdienen.

EN

We hope you enjoyed our little piece of Belgium
in the air and would love to welcome you on
board again soon!

FR

Nous espérons que vous avez apprécié notre
petit bout de Belgique dans les airs et serions
ravis de vous accueillir de nouveau à bord très
prochainement.

NL

We hopen dat u genoten heeft van ons klein
stukje België in de lucht. We verwelkomen u
graag snel nog eens aan boord!

brussels 
AIRLINES

January - February - March
Janvier - Février - Mars
Januari - Februari - Maart
BRU 2026