

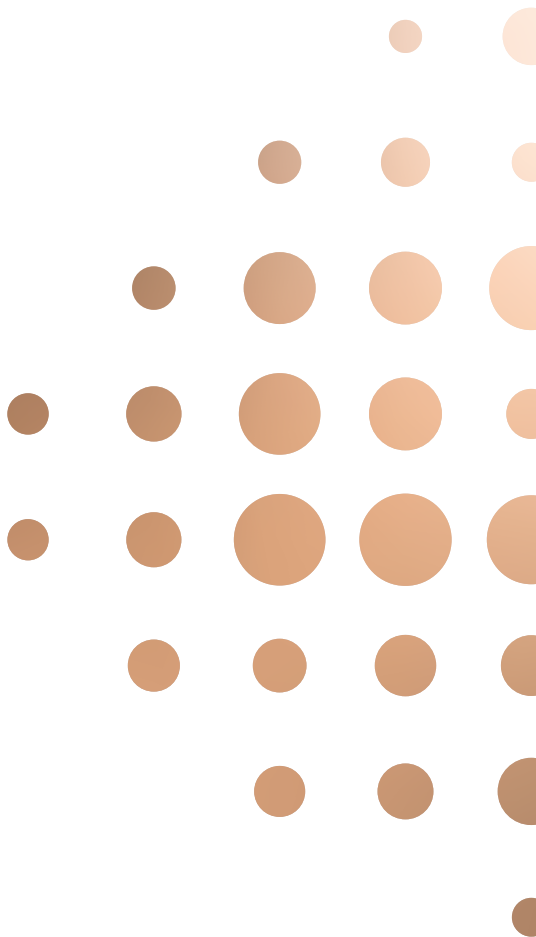
Menu

Business Class

Arabelle Meirlaen

MICHELIN Star Chef

GAULT & MILLAU 18/20





“I imagine my cooking to be like life itself:
beautiful, tasty, crisp, full of love and
emotion.”

“Ma cuisine, je l’imagine comme la vie :
belle, goûteuse, croustillante, pleine
d’amour et d’émotions.”

“Ik stel me voor dat mijn kookkunst is
zoals het leven zelf: mooi, smakelijk,
knapperig, vol liefde en emotie.”

Welcome to our Boutique Hotel in the Air.

Welcome on this flight! Enjoy our services and authentic Belgian hospitality. For the menu, we proudly present Arabelle Meirlaen who is a Belgian chef with both a red and a green Michelin star. She is celebrated for her unique “intuitive cuisine” that blends fresh, organic ingredients with bold creativity. Her food offers refined culinary experiences with a focus on healthy and nourishing dishes. Let her creations on board take you on a flavourful journey.

Bienvenue à bord de ce vol ! Profitez de nos services et de l'authentique hospitalité belge. Pour le menu, nous sommes fiers de présenter Arabelle Meirlaen, une cheffe belge qui possède une étoile rouge et une étoile verte au guide Michelin. Arabelle est célèbre pour sa « cuisine intuitive » unique, qui associe des ingrédients frais et biologiques à une créativité audacieuse. Sa cuisine offre des expériences culinaires raffinées et met l'accent sur des plats sains et nourrissants. Laissez ses créations à bord de nos vols vous transporter dans un voyage haut en saveur.

Welkom op deze vlucht! Laat je meevoeren door onze warme service en authentieke Belgische gastvrijheid. Voor het menu stellen we u trots voor aan Arabelle Meirlaen. Een Belgische chef-kok met zowel een rode als een groene Michelinster. Ze wordt geroemd om haar unieke “intuïtieve keuken” waarbij ze verse, biologische ingrediënten combineert met gedurfde creativiteit. Haar eten zorgt voor een verfijnde culinaire ervaring met focus op gezonde en voedzame gerechten. Laat haar creaties aan boord je meenemen op een smaakvolle reis.



LUNCH

EN

STARTER

Crab remoulade

kohlrabi, apple, pear, rocket pesto, wasabi pearls and lovage oil

Poultry ballotine

Jerusalem artichoke, toasted seeds, seaweed and walnut oil vinaigrette

MAIN COURSE

Pan-fried turbot

yellow lentils, green asparagus, zucchini and sweet potato confit

Guinea fowl fillet

oyster mushroom, mashed potatoes and yellow wine sauce

Red bean and minced soy stew

wild rice

CHEESE

Le Blanc de Soumagne – Ferme du Chemin Châtaigne, Soumagne, Province of Liège, Belgium

cow's cheese – soft – edible rind – tasteful

Charlatan Rouge – Kaasboerderij De Moerenaar, Veurne, West Flanders, Belgium

cow's cheese – semi-hard – inedible rind – spicy

Cheeses selected and matured by Frederic Van Tricht, cheese expert and refiner.

DESSERT

Fig crémeux

bergamot, chocolate fondant and tonka cream

Assortment of fruit

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

Goat cheese, roasted green apple, dried fig, walnuts

Chocolate ice cream

EXPRESS MEAL

Need more time to work, relax or sleep? We recommend our "express meal" option.

This single course cold meal includes your choice of starter, a small salad, and a selection of cheeses. You can enjoy your meal at any time during your flight. Please inform your cabin crew.

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.

LUNCH

FR

ENTRÉE

Remoulade de crabe

chou-rave, pomme, poire, pesto de roquette, perles de wasabi et huile de livèche

Ballotine de volaille

topinambour, graines toastées, algues et vinaigrette colzamique à huile de noix

PLAT PRINCIPAL

Turbot poêlé

lentilles jaunes, asperges vertes, courgette et confit de patates douces

Filet de pintadeau

pleurotte, purée de pommes de terre et sauce vin jaune

Mijoté de haricots rouges et haché de soja

riz sauvage

FROMAGE

Le Blanc de Soumagne – Ferme du Chemin Châtaigne, Soumagne, Province de Liège, Belgique

fromage au lait de vache – pâte molle – croûte comestible – de bon goût

Charlatan Rouge – Kaasboerderij De Moerenaar, Veurne, Flandre occidentale, Belgique

fromage au lait de vache – pâte demi-dure – croûte non-comestible – piquant

Fromages sélectionnés et affinés par Frederic Van Tricht, expert en fromages et affineur.

DESSERT

Crèmeux de figue

bergamote, fondant au chocolat et crème tonka

Assortiment de fruits

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

Fromage de chèvre, pomme verte grillée, figue séchée, noix

Glace au chocolat

REPAS EXPRESS

Vous avez besoin de plus de temps pour travailler, vous détendre ou dormir ? Nous vous recommandons notre option "repas express". Ce repas froid comprend une entrée au choix, une petite salade et du fromage. Vous pouvez demander d'être servi au moment le plus opportun. Veuillez informer votre personnel de cabine.

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.



LUNCH

NL

VOORGERECHT

Krab remoulade

koolrabi, appel, peer, pesto van rucola, wasabi pears en lavasolie

Ballotine van gevogelte

aardpeer, geroosterde zaden, zeewier en walnootolie vinaigrette

HOOFDGERECHT

Gebakken tarbot

gele linzen, groene asperge, courgette en gekonfijte zoete aardappel

Parelhoenfilet

oesterzwam, aardappelpuree en gele wijnsaus

Stoofpotje van rode bonen en sojagehakt

wilde rijst

KAAS

Le Blanc de Soumagne – Ferme du Chemin Châtaigne, Soumagne, Provincie Luik, België

koekaas – zacht – eetbare korst – smaakvol

Charlatan Rouge – Kaasboerderij De Moerenaar, Veurne, West-Vlaanderen, België

koekaas – halfhard – niet-eetbare korst – pittig

Kazen geselecteerd en gerijpt door Frederic Van Tricht, kaasexpert en affineur.

DESSERT

Vijgencremeux

bergamot, pure chocolade en tonkacrème

Assortiment fruit

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

Geitenkaas, geroosterde groene appel, gedroogde vijg, walnoten

Chocolade roomijs

EXPRESS MAALTIJD

Heeft u meer tijd nodig om te werken, te ontspannen of te slapen? Dan raden we u onze “express maaltijd” optie aan. Deze koude maaltijd bevat een voorgerecht naar keuze, een kleine salade en een selectie van kazen. U kan op elk moment tijdens de vlucht van uw maaltijd genieten. 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.



Wines with a story

Like Brussels Airlines, a wine takes you on a journey. The pouring of a glass is accompanied by all kinds of aromas that awaken a wonderful world and with the first sip a story unfolds of a passionate winegrower striving to create something very special and incomparable. Each story is different, be it simple or complex, concise or very long. In any case – always interesting. We search for these wines, whether traditional or innovative, reputable or unknown. May we invite you to taste and listen to the captivating stories they tell? Discover our wine selection in the drinks menu.

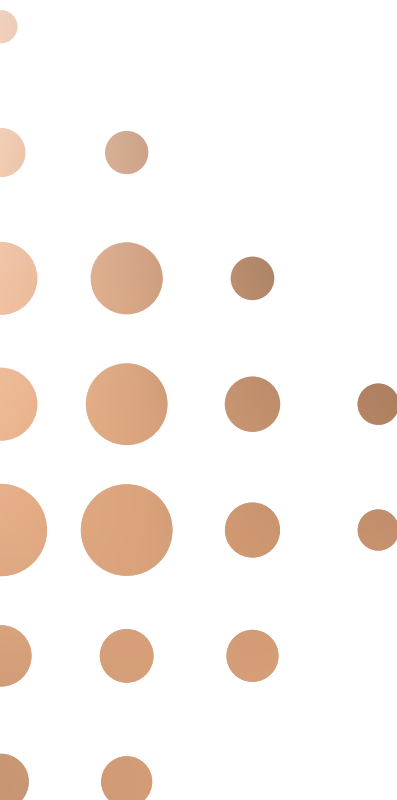
Des vins avec une histoire

Comme Brussels Airlines, un vin vous emmène en voyage. Servir un verre de vin est accompagné de toutes sortes d'arômes qui reflètent un monde merveilleux et à la première gorgée se déroule l'histoire d'un vigneron passionné qui s'efforce de créer quelque chose de très spécial et d'incomparable. Chaque histoire est différente, qu'elle soit simple ou complexe, concise ou très longue. Dans tous les cas, elle est toujours intéressante. Nous recherchons ces vins, qu'ils soient traditionnels ou innovants, célèbres ou inconnus. Nous vous invitons à les déguster et à écouter les histoires captivantes qu'ils racontent. Découvrez notre sélection de vins dans la carte des boissons.

Wijnen met een verhaal

Net zoals Brussels Airlines, neemt wijn u mee op reis. Het uitschenken van een glas gaat gepaard met allerlei aroma's die een wondere wereld opwekken en met de eerste slok ontvouwt zich het verhaal van een gepassioneerde wijnbouwer die ernaar streeft iets heel bijzonders en onvergelijkbaars te creëren. Elk verhaal is verschillend, zij het eenvoudig of complex, bondig of zeer lang. Hoe dan ook – telkens interessant. Onze zoektocht gaat steeds uit naar zulke wijnen, of ze nu traditioneel zijn of innovatief, gereputeerd of onbekend. Mogen we u uitnodigen om te proeven en te luisteren naar de prachtige verhalen die ze vertellen? Ontdek onze wijnselectie in de drankenkaart.

Jan De Clercq
Master of Wine



brussels
AIRLINES



A STAR ALLIANCE MEMBER



January - February - March
Janvier - Février - Mars
Januari - Februari - Maart
BRU 2025

