



Le nom s'inspire
d'un champignon rare,
symbole d'énergie et de vitalité.

Comme lui, le restaurant
veut être un lieu nourrissant,
pas seulement pour le corps
mais aussi pour l'esprit.

Kevin Lejeune

CHAGA

AVENUE MARNIX 21, BRUXELLES





LA CARTE

ENTRÉES

| | |
|---|----|
| Bar de ligne Breton, mousse à l'anguille fumée, vinaigrette au riz noir, caviar osciètre | 48 |
| Chou kale confit au jus de légumes, gel de raisins, sauce au verjus, herbes fraîches | 29 |
| Coquille Saint-Jacques de plongée, crémeux de panais, sauce aux moules crues, émulsion au vin jaune, huile de laurier | 42 |

PLATS

| | |
|--|----|
| Ecrasé de maïs doux grillés, champignons des bois fumés, ricotta salée, concentration de légumes, huile de ciboulette | 48 |
| Langoustine Danoise au robata, huile de ciboulette, crémeux de chou-fleur, sauce au saké | 82 |
| Canard sauvage cuit sur coffre, trompette de la mort, betterave rouge parfumée à la braise, cassis fermentés | 72 |

DESSERTS

| | |
|---|----|
| Riz au lait safrané, croustillant de riz soufflé, sorbet à la clémentine, gâteau au miel, citron caviar | 22 |
| Parfait de chocolat au lait et fruit de la passion, gel de mangue et coriandre, glace à la fleur de café | 24 |
| Fromage du mois en plusieurs préparations, Bleu de Scailton, Bergerie d'Acremont, Belgique | 21 |



OMNIVORE

Croustillant de crevettes grises et pomme de terre,
émulsion de butternut et gel au citron et piment doux

Bar de ligne Breton, mousse à l'anguille fumée,
vinaigrette au riz noir, caviar osciètre

Coquille Saint-Jacques de plongée, crémeux de panais,
sauce aux moules crues, émulsion au vin jaune, huile de laurier

Langoustine Danoise au robata, huile de ciboulette,
crémeux de chou-fleur, sauce au saké *

Canard sauvage cuit sur coffre, trompette de la mort,
betterave rouge parfumée à la braise, cassis fermentés

Riz au lait safrané, croustillant de riz soufflé,
sorbet à la clémentine, gâteau au miel, citron caviar *

Parfait de chocolat au lait et fruit de la passion,
gel de mangue et coriandre, glace à la fleur de café



VÉGÉTARIEN

Croustillant de champignons maitake,
émulsion de butternut et gel au citron et piment doux

Chou-fleur en plusieurs préparations, moutarde confite,
condiment tamarin, curry vadouvan

Chou kale confit au jus de légumes, gel de raisins,
sauce au verjus, herbes fraîches

Pomme de terre parfumée à la vanille de Tahiti,
mousseline au lait battu et shitaké *

Ecrasé de maïs doux grillés, champignons des bois fumés,
ricotta salée, concentration de légumes, huile de ciboulette

Riz au lait safrané, croustillant de riz soufflé,
sorbet à la clémentine, gâteau au miel, citron caviar *

Parfait de chocolat au lait et fruit de la passion,
gel de mangue et coriandre, glace à la fleur de café

MENU 5 SERVICES

Omnivore 160 / Végétarien 130

Accord vins 80 / Sans alcool 50



MENU 7 SERVICES *

Omnivore 195 / Végétarien 150

Accord vins 110 / Sans alcool 75