



STARTERS

Grey shrimp beignets	Shrimps / Spicy mayonnaise / Pak Choi	24€	
Duck fillet	Cherrys / Coloured Carrots / Chanterelles	23€	
Cucumber Gazpacho	Green beans / Squid / Basil	23€	

VEGETARIANS

Risotto	Arborio rice / Mimolette / Cauliflower / Peanuts	28€	
Leek bouillon	Chickpeas / Black Olives / Lemon	26€	
Vegetarian Smash Burger	Beer-flavoured onion confit / Nettle Gouda	28€	

FISH

Octopus	Bell pepper / Black Aioli / Coriander	30€	
Sole fillet	Coeur de Boeuf Tomato / Mussels / Vodka / Quinoa	39€	
Hake back	Potatoes / Escargots "Petit Gris de Namur" / Flat parsley	32€	

MEATS

10 days dry-aged Ribeye	From Atelier Dierendonck / Belgian fries / Choron sauce	36€	
Free-range Guinea fowl	Nectarine / Scallion / Juniper	30€	
Lamb fillet	Chermoula sauce / Tempura vegetables	32€	

CHEESE & DESSERTS

Cheese board	Seasonal assortment from la Maison Van Tricht	15€	
Vanilla & Chocolate Finger	From la Maison Ginkgo	15€	
Crème Diplomate	Figs / Black grapes granita	14€	
Blueberry Clafoutis	Almond milk ice cream	14€	

All our rates are in €, inclusive of VAT and service.
Please note that the contents of the courses may vary. If you have food allergies
or special dietary requirements, please inform our team members.



WE ARE EXCITED TO INTRODUCE CLIMATE-LABELED MENUS AT SENTRO, AS PART OF OUR ONGOING COMMITMENT TO SUSTAINABILITY.

Recognizing the food industry's 25% global emission contribution, we strive to create a sustainable dining experience at Sentro.

Partnering with Klimato, we calculate meal carbon footprints. Proudly, our climate-labeled menus inspire eco-friendly choices for you, our valued guest but also for our Chef and kitchen team.

UNDERSTANDING OUR CLIMATE LABELS:

Every dish features a climate label indicating emissions (CO₂e) and impact (low, medium, high). Meals emitting ≤ 0.5 kg CO₂e are low impact, aligned with WWF's One Planet Plate.



Low

0.1-0.5 kg CO₂e



Medium

0.6-1.5 kg CO₂e



High

1.6+ kg CO₂e

Let's put 1 kg of CO₂e into perspective... It's equivalent to:

- driving 8 km with a diesel car
- 5 cycles in a dishwasher*
- 10 hours using an induction stove*

*Based on energy emission factor/Carbon intensity for Belgium.

Discover more at www.klimato.co for insights into our climate labels. Together, we stride toward an eco-conscious dining experience.





ENTRÉES

Beignets de crevettes	Pak Choi / Crevettes grises / Mayonnaise épicée	24€	 1.3 kg CO ₂ e
Filet de Canette	Cerises / Carottes colorées / Girolles	23€	 3.6 kg CO ₂ e
Gaspacho de concombre	Haricots verts / Calamars / Basilic	23€	 0.8 kg CO ₂ e

VÉGÉTARIENS

Risotto	Mimolette / Choux Fleur / Arachides	28€	 1.8 kg CO ₂ e
Bouillon de poireaux	Pois chiches / Olives noires / Citron	26€	 0.3 kg CO ₂ e
Smash burger végétarien	Oignons confits à la bière / Gouda aux orties;	28€	 1.2 kg CO ₂ e

POISSONS

Poulpe	Poivrons Pointus / Aioli noir / Coriandre	30€	 1.5 kg CO ₂ e
Filet de sole	Tomates Cœur de Bœuf / Moules / Vodka / Quinoa	39€	 3.6 kg CO ₂ e
Dos de merlu	Cornes de Gattes / Petit Gris de Namur / Persil Plat	32€	 3.3 kg CO ₂ e

VIANDES

Ribeye mûré 10 jours	De l'Atelier Dierendonck / Pommes frites / Sauce Choron	36€	 5.6 kg CO ₂ e
Pintade Fermière	Nectarine / Jeunes Oignons / Genièvre	30€	 1.4 kg CO ₂ e
Filet d'agneau	Chermoula / Petits légumes en tempura	32€	 4.1 kg CO ₂ e

FROMAGE & DESSERTS

Assiette de fromages	Assortiment de saison de la Maison Van Tricht	15€	 1.2 kg CO ₂ e
Finger chocolat & vanille	De la Maison Ginkgo	15€	 0.6 kg CO ₂ e
Crème Diplomate	Figues / Granité au raisin noir	14€	 0.8 kg CO ₂ e
Clafoutis aux myrtilles	Glace au lait d'amande	14€	 0.7 kg CO ₂ e

Tous nos tarifs sont en €, TVA et service inclus.
Veuillez noter que le contenu des plats peut varier. Si vous avez des allergies alimentaires ou des exigences alimentaires particulières, veuillez en informer les membres de notre équipe.



DANS LE CADRE DE NOTRE ENGAGEMENT CONTINU EN FAVEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE, NOUS PROPOSONS DES MENUS ÉTIQUETÉS EN FONCTION DE LEUR IMPACT SUR LE CLIMAT.

Conscients que l'industrie alimentaire contribue à hauteur de 25 % aux émissions mondiales, nous nous efforçons de créer une expérience gastronomique durable à Sentro. En partenariat avec Klimato, nous calculons l'empreinte carbone des repas.

Nos menus étiquetés en fonction du climat inspirent des choix respectueux de l'environnement pour vous, mais aussi pour notre chef et notre équipe de cuisine.

COMPRENDRE NOS ÉTIQUETTES CLIMATIQUES :

Chaque plat porte un label climatique indiquant les émissions (CO₂e) et l'impact (faible, moyen, élevé). Les repas émettant ≤ 0,5 kg CO₂e sont à faible impact, conformément à l'initiative One Planet Plate du WWF.



Low

0.1-0.5 kg CO₂e



Medium

0.6-1.5 kg CO₂e



High

1.6+ kg CO₂e

Mettons 1 kg de CO₂e en perspective... Il équivaut à:

- rouler 8 km avec une voiture diesel
- 5 cycles dans un lave-vaisselle*
- 10 heures d'utilisation d'une cuisinière à induction*

*Basé sur le facteur d'émission de l'énergie/l'intensité de carbone pour la Belgique.

Consultez www.klimato.co pour en savoir plus sur nos labels climatiques. Ensemble, nous avançons vers une expérience gastronomique écoresponsable.





VOORGERECHTEN

Carnalenbeignets	Pikante mayonaise / Pak choi / Grijze garnalen	24€	 1.3 kg CO ₂ e
Eendenfilet	Kersen / Gekleurde Wortelen / Cantharellen	23€	 3.6 kg CO ₂ e
Komkommer Gazpacho	Sperzieboon / Inktvis / Basilicum	23€	 0.8 kg CO ₂ e

VEGETARISCH

Risotto	Arborio rijs / Mimolette / Bloemkool / Pinda	28€	 1.8 kg CO ₂ e
Bouillon van prei	Kikkererwten / Zwarte Olijf / Citroen	26€	 0.3 kg CO ₂ e
Veggie Smash Burger	In Bier Gekonfijte Ui / Gouda met Brandnetel	28€	 1.2 kg CO ₂ e

VIS

Octopus	Punt Paprika / Zwarte Aioli / Koriander	30€	 1.5 kg CO ₂ e
Gefileerde Sliptong	Coeur de Boeuf Tomaat / Mosselen / Wodka / Quinoa	39€	 3.6 kg CO ₂ e
Heek rug	Cornes de Gâtes / Petits Gris de Namur / Platte Peterselie	32€	 3.3 kg CO ₂ e

MEATS

10 dagen gerijpte Rib-Eye	van 'Atelier Dierendonck' / Belgische frietjes / Choronsaus	36€	 5.6 kg CO ₂ e
Scharrelkalkoen	Nectarine / Bosui / Jeneverbes	30€	 1.4 kg CO ₂ e
Lamsfilet	Chermoula / Kleine Groenten in Tempura	32€	 4.1 kg CO ₂ e

KAAS & NAGERECHTEN

Kaasplateau	Seizoensassortiment van het Maison Van Tricht	15€	 1.2 kg CO ₂ e
Vanilla & Chocolate Finger	Van het Maison Ginkgo	15€	 0.6 kg CO ₂ e
Crème Diplomaat	Vijgen / Granita van zwarte druif	14€	 0.8 kg CO ₂ e
Bosbessen Clafoutis	Ijs van Amandelmelk	14€	 0.7 kg CO ₂ e

Al onze prijzen zijn in €, BTW en service inbegrepen.
De inhoud van de gerechten kan variëren. Als u een voedselallergie of speciale
dieetvoorschriften heeft of speciale dieetvoorschriften, informeer dan ons team.



WE ZIJN TROTS OM KLIMAATGELABELDE MENU'S TE INTRODUCEREN, ALS ONDERDEEL VAN ONZE VOORTDURENDE INZET VOOR DUURZAAMHEID.

We erkennen dat de voedingsindustrie 25% bijdraagt aan de wereldwijde uitstoot, streven we naar een duurzame eetervaring bij Sentro.

In samenwerking met Klimato berekenen we de koolstofvoetafdruk van onze maaltijden. Met trots inspireren onze menu's met klimaatlabel tot milieuvriendelijke keuzes voor jou, maar ook voor onze chef-kok en ons keukenteam.

ONZE KLIMAATLABELS BEGRIJPEN:

Elk gerecht is voorzien van een klimaatlabel dat de uitstoot (CO₂e) en de impact (laag, gemiddeld, hoog). Maaltijden die ≤ 0,5 kg CO₂e hebben een lage impact, in overeenstemming met One Planet Plate van het WWF.



Low
0.1-0.5 kg CO₂e



Medium
0.6-1.5 kg CO₂e



High
1.6+ kg CO₂e

Laten we 1 kg CO₂e eens in perspectief plaatsen... Het staat gelijk aan:

- 8 km rijden met een dieselauto
- 5 cycli in een vaatwasser*
- 10 uur gebruik van een inductiekookplaat*

*Gebaseerd op energie-emissiefactor/Koolstofintensiteit voor België

Ontdek meer op www.klimato.co oor inzicht in onze klimaatlabels.
Samen werken we aan een milieubewuste eetervaring.

