

Menu Bib Gourmand

Tartare de saumon au pesto et son grissini au cumin

Zalmtartaar met pesto en komijngrissini

Salmon tartare with pesto and cumin grissini

Ou Of Or

Crème d'asperges de Malines

Mechelse aspergecrème

Mechelen asparagus cream

Tagliata de bœuf, roquette et parmesan, sauce chimichurri (non piquante)

Rundvlees tagliata, rucola en parmezaan, chimichurri saus (niet pittig)

Beef tagliata, arugula and parmesan, chimichurri sauce (not spicy)

Ou Of Or

Filet de rouget Grondin, coulis de tomates au pastis

Poon zeebarbeel filet, pastis tomatencoulis

Gurnard red mullet fillet, pastis tomato coulis

Ou Of Or

Risotto aux asperges

Asperge Risotto

Asparagus Risotto

Carpaccio d'ananas à la vanille, glace au lait de coco

Carpaccio van ananas met vanille, ijs van kokosmelk

Pineapple carpaccio with vanilla, coconut milk ice cream

Ou Of Or

Mousse de pralin aux fruits rouges

Praliné mousse met rood fruit

Praline mousse with red fruits

42,50 €

Menu Régence

Tartare de thon rouge à la mousseline d'avocat et wasabi
Tartaar van blauwvintonijn met mousseline van avocado en wasabi
Bluefin tuna tartare with avocado and wasabi mousseline

Saint Jacques poêlées à la salicorne, huile d'olive,
vinaigre balsamique et copeaux de parmesan
Gebakken coquilles, zeekraal, olijfolie, balsamicoazijn en parmezaanschilders
Pan-fried scallops, glasswort, olive oil, balsamic vinegar and parmesan shavings

Ris de veau, jus à la Tartufata, légumes de printemps
Kalfszwezerik, Tartufata jus, lentegroenten
Veal sweetbreads, Tartufata juice, spring vegetables

Ou Of Or

Cabillaud sauce mousseline, pommes purée
Kabeljauw met mousseline saus, aardappelpuree
Cod with mousseline sauce, mashed potatoes

Salade de fruits frais de saison et son sorbet à la pêche
Frisse seizoenfruitsalade en perziksorbet
Fresh seasonal fruit salad and peach sorbet

67.00 €

ENTREES FROIDES - KOUDE VOORGERECHTEN - COLD STARTERS

Foie gras de canard en terrine « maison » aux épices douces, compote d'oignons rouges au gingembre, brioche	24.50
Huisterrine van eendenlever met zachte kruiden, compote rode uien met ginger, brioche	
Duck foie gras in a homemade terrine dish with mild spices, red onion compote with ginger, brioche	
Tartare de saumon, pesto, grissini au cumin	19.50
Zalmtartaar, pesto, komijn grissini	
Salmon tartare, pesto, cumin grissini	
Tartare de thon rouge à la mousseline d'avocat et wasabi	19.50
Tartaar van blauwvintonijn met mousseline van avocado en wasabi	
Bluefin tuna tartare with avocado and wasabi mousseline	
Cervelle de veau, sauce gribiche	17.50
Kalfshersentjes met gribichesaus	
Veal brains, mayonnaise-style cold egg sauce	
Carpaccio de Saint Jacques huile d'olives, citron, baies roses et ciboulette	19.50
Carpaccio van coquille, olijfolie, citroen, roze bessen en bieslook	
Scallop carpaccio, olive oil, lemon, pink berries and chives	
Vitello tonato (carpaccio de veau, sauce au thon, câpres et anchois)	19.00
Vitello tonato (kalfscarpaccio, tonijnsaus, kappertjes en ansjovis)	
Vitello tonato (veal carpaccio, tuna sauce, capers and anchovies)	
Gaspacho classique (tomates, poivrons, oignons, ail)	17.50
Klassieke gazpacho (tomaten, paprika, uien, knoflook)	
Classic gazpacho (tomatoes, peppers, onions, garlic)	
ENTREES CHAUDES - WARMES VOORGERECHTEN - HOT STARTERS	
Pöelée de coques à l'ail et aux fines herbes	19.00
Gebakken venusshellpen met knoflook en fijne kruiden	
Pan-fried clams with garlic and fine herbs	
Croquettes aux crevettes grises	20.50
Grijze garnaalkroketten	
Croquettes of North Sea shrimps	
Fondues au Parmesan	18.00
Parmesaan kroketten	
Parmesan croquettes	
Saint Jacques poêlées à la salicorne, citron confit	19,50
Gebakken coquilles, zeekraal, gekonfijte citroen	
Pan-fried scallops, salicornia, candied lemon	
Cervelle de veau meunière à la grenobloise	17.50
Kalfshersentjes meunière op Grenoble-wijze	
Veal brains "meunière » Grenoble style	
Crème d'asperges de Malines	17,00
Mechelse aspergecrème	
Mechelen asparagus cream	

PATES ET RISOTTO - PASTAS EN RISOTTO - PASTAS AND RISOTTO

Spaghetti Serafine (Polpettes de veau et d'agneau, sauce tomate et basilic) 20.00
Spaghetti Serafine (Polpettes van kalfs- en lamsvlees, tomaat en basilicumsaus.
Spaghetti Serafine (Polpettes of veal and lamb, tomato and basil sauce

Linguine alla puttanesca (tomates, olives, câpres, anchois) 19.50
Linguine alla puttanesca (tomaten, olijven, kappertjes, ansjovis)
Linguine alla puttanesca (tomatoes, olives, capers, anchovies)

POUR LES VEGETARIENS - VOOR VEGETARIËRS - FOR VEGETARIANS

Crème d'asperges de Malines (Entrée) 17,00
Mechelse aspergecrème (Voorgerecht)
Mechelen asparagus cream (Starter)

Crème de pois chiche, sauge, parmesan et huile d'olive (Entrée) 16.00
Kikkererwtten creme soep met salie, parmesan en olijve olie (Voorgerecht)
Chickpea cream soup with sage, parmesan and olive oil (Starter)

Parmiggiana d'aubergines (Entrée) 18.50
Aubergine Parmigiana (Voorgerecht)
Eggplant Parmigiana (Starter)

Carpaccio d'asperges au pesto rouge, chips de légumes (Entrée) 19.50
Aspergecarpaccio met rode pesto, groentechips (Voorgerecht)
Asparagus carpaccio with red pesto, vegetable crisps (Starter)

Risotto à la milanaise, aux pistils de safran et parmesan (Plat) 21.00
Milanese risotto met saffraan stampers en parmezaan (Hoofdgerecht)
Milanese risotto with saffron pistils and parmesan (Main course)

Tagliatelles aux asperges (Plat) 19.50
Tagliatelle met asperges (Hoofdgerecht)
Tagliatelle with asparagus (Main course)

POISSONS - VIS - FISHES

Sole simplement meunière, pommes persillées, épinards en branche 39.00
Zeetong meunière met gepersilleerde aardappelen, spinazie
Simply prepared sole meunière, potatoes with chopped parsley, whole spinach

Thon rouge mi-cuit, à la Trapanese 29.50
Halfgekookte rode tonijn à la trapanese
Semi-cooked red tuna à la trapanese

Cabillaud sauce mousseline, pommes purée 27.00
Kabeljauw met mousseline saus, aardappelpuree
Cod with mousseline sauce, mashed potatoes

Filet de rouget Grondin, coulis de tomates au pastis 26,50
Poon zeebarbeel filet, pastis tomatencoulis
Gurnard red mullet fillet, pastis tomato coulis

VIANDES ET ABATS - VLEES EN ORGAANVLEES - MEAT AND ORGAN MEAT

Steak tartare à l'italienne ou à la belge Steak tartaar op Italiaanse of belgische wijze Steak tartar such as in Italy or in Belgium	19.50
Entrecôte grillée (Angus beef irlandais), sauce béarnaise, frites à la graisse de boeuf Gegrilde ribsteak (iers Angus rundvlees), bearnaisesaus, rundervetfrietjes Grilled rib steak (Irish Angus beef), béarnaise sauce, beef fat fries	34.00
Pluma de porc Ibérique, coulis de poivrons et panisse Pluma van Iberisch varkensvlees, pepercoulis en panisse Iberian pork pluma, pepper coulis and panisse	32.00
Vol-au-vent de poularde fermière, sauce hollandaise, frites fraîches à la graisse de boeuf Vol-au-vent van mesthoentje, hollandsesaus, verse frietjes gebakken in rundervet Vol-au-vent of farm-raised poularde, hollandaise sauce, fresh fries baked in beef fat	24.50
Tagliata de bœuf, roquette et parmesan, sauce chimichurri (non piquante) Rundvlees tagliata, rucola en parmezaan, chimichurri saus (niet pittig) Beef tagliata, arugula and parmesan, chimichurri sauce (not spicy)	22.00
Rognons de veau à la moutarde et estragon frais Kalfsniermetjes met mosterd en verse dragon Veal kidneys with mustard and fresh tarragon	22.50
Joue de porc teriyaki, riz parfumé au cumin Teriyaki varkenswang, rijst met komijnsmak Teriyaki pork cheek, cumin flavored rice	32.00
Ris de veau, jus à la Tartufata, légumes de printemps Kalfszwezerik, Tartufata jus, lentegroenten Veal sweetbreads, Tartufata juice, spring vegetables	35.00
Carré d'agneau rôti et sa purée aux tomates confites et herbes fraîches Geroosterde lamsrack en zijn puree met gekonfijte tomaten en verse kruiden Roasted rack of lamb and its puree with candied tomatoes and fresh herbs	29.00
ACCOMPAGNEMENTS - BIJGERECHTEN - SIDE DISHES	
Assiette de légumes Bord groenten Plate of vegetables	8,00
Salade mixte Gemengde salade Mixed salad	5,00
Frites fraîches à la graisse de boeuf Verse frietjes met rundervet Fresh fries with beef fat	5.00
Sauce au poivre vert Groene pepersaus Green pepper sauce	5.00
Sauce béarnaise Bearnaise saus Bearnaise sauce	5.00

FROMAGES - KAZEN - CHEESES

Sélection de fromages de notre fromager Charly 12.50
(Bleu d'Auvergne, Comté, Sainte Maure de Touraine (chèvre cendré) et vieux Parmesan)

Kaasbordje van onze kaasspecialist Charly
(Bleu d'Auvergne, Comté, Sainte Maure de Touraine (as geitenkaas) en oude parmezaan)

Cheese selection from our cheese seller Charly
(Bleu d'Auvergne, Comté, Sainte Maure de Touraine (ash goat cheese) and old parmesan cheese)

DESSERTS - NAGERECHTEN - DESSERTS

Crêpes Suzette (sauce à l'orange flambée au Grand Marnier) 10.00
Crêpes Suzette (sinaasappelsaus geflambeerd met Grand Marnier)
Crêpes Suzette (flambeed orange sauce with Grand Marnier)

Dame blanche (chantilly légère et chocolat chaud Callebaut) 10.00
Dame blanche (lichte slagroom en warme Callebaut-chocolade)
Chocolate fudge sundae (delicate whipped cream and Callebaut hot chocolate sauce)

Sorbet au citron non traité de Sicile 8.50
Sorbet met biologische citroen van Sicilië
Sorbet of organic Sicilian lemon

Crème brûlée à la vanille bourbon 10.00
Bourbon vanilla creme brulee
Crème brûlée with bourbon vanilla

Salade de fruits frais de saison et son sorbet à la pêche 10.00
Frisse seizoenfruitsalade en perziksorbet
Fresh seasonal fruit salad and peach sorbet

Pain perdu à la crème pâtissière et vanille bourbon, façon Alain Ducasse 11.00
Pain perdu met banketbakkersroom, bourbon-vanille op de wijze van Alain Ducasse
Pain perdu (Soaked bread in milk, baked with eggs and sugar), served with confectionner's custard and Bourbon vanilla), following Alain Ducasse recipe

Gaufre de Bruxelles, chocolat amer et chantilly à la vanille 10.00
Brusselse wafel met bitter chocolade en vanille chantilly
Brussels waffle, bitter chocolate and vanilla whipped cream

Mousse au chocolat noir et cannelle 9.00
Chocolademousse van pure chocolade en kaneel
Dark chocolate mousse with cinnamon

Carpaccio d'ananas à la vanille, glace au lait de coco 9.50
Carpaccio van ananas met vanille, ijs van kokosmelk
Pineapple carpaccio with vanilla, coconut milk ice cream

Mousse de chèvre croquant sur son coulis de fruits rouges 9.50
Knapperige geitenkaasmousse op zijn coulis van rood fruit
Crunchy goat cheese mousse on its red fruit coulis

Mousse de pralin aux fruits rouges 9.00
Praliné mousse met rood fruit
Praline mousse with red fruits

CAFES - KOFFIES - COFFEES

Espresso	3.50
Double espresso	4.50
Longo	3.50
Décaféiné	3.50
Latte Macchiato (lait chaud additionné d'un peu de café)	4.50
Cappuccino	4.50
Affogato (café, boule de glace et cognac)	9.50
Irish coffee (Irish Whisky)	10.00
French coffee (Cognac ou/of/or Grand Marnier)	10.00
Italian coffee (Amaretto ou/of/or Sambucca)	10.00

THES - THEES - TEAS

Thé "Earl grey"	4.50
Mélange de thés Yunnan et Assam, à la fois doux et tonique, rond et épicé. Typiquement britannique.	
Een melange van thee Yunnan en Assam, zacht en pittig, rond en kruidige smaak. Typisch Brits.	
A blend of Yunnan and Assam: sweet yet invigorating, mellow yet spicy. A typical English breakfast tea	
Thé vert à la menthe fraîche	4.50
Groene tee met verse munt	
Groene tee met verse munt	
Thé jasmin	4.50

INFUSIONS - INFUSIES - INFUSIONS

Camomille romaine	4.50
Tilleul	4.50
Verveine	4.50