

Menu Bib Gourmand

Tartare de saumon au gingembre rose, wakame et sauce soja

Zalmtartaar met roze gember, wakame en sojasaus

Salmon tartare with pink ginger, wakame and soy sauce

Ou Of Or

Vichysoise de courgettes, crème ricotta

Vichysoise van courgette, ricottacrème

Vichysoise of zucchini, ricotta 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 dorade, purée à la ciboulette et son émulsion de courgettes

Zeebrasemfilet, bieslookpuree en courgette-émulsie

Sea bream fillet, chive purée and zucchini emulsion

Ou Of Or

Risotto aux petits légumes de saison

Risotto met seizoensgroenten

Risotto with seasonal vegetables

Pavlova à la fraise

Aardbei Pavlova

Strawberry Pavlova

Ou Of Or

Panna cotta à la rhubarbe et son coulis d'abricot

Panna cotta met rabarber en zijn abrikozencoulis

Panna cotta with rhubarb and its apricot coulis

42,50 €

Menu Régence

Chiffonnade de San Daniele, figues fraîches et pignons de pin torréfiés

San Daniele-ham, verse vijgen en geroosterde pijnboompitten

San Daniele ham, fresh figs and roasted pine nuts

Huîtres creuses Marennes d'Oléron gratinées au champagne

Marennes d'Oléron holle oesters gegratineerd met champagne

Marennes d'Oléron hollow oysters au gratin with champagne

Ris de veau, purée aux pleurotes, sauce demi-glace

Kalfszwezerik, oesterzwampuree, demi-glace saus

Veal sweetbreads, oyster mushroom puree, demi-glace sauce

Ou Of Or

Cabillaud, écrasé de pommes de terre aux olives, sauce vierge

Kabeljauw, aardappelpuree met olijven, maagdelijke saus

Cod, mashed potatoes with olives, virgin sauce

Mille-feuille et sa crème pâtissière à la vanille Bourbon

Mille-feuille en zijn Bourbon vanille banketbakkersroom

Mille-feuille and its Bourbon vanilla pastry cream

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 25.50

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 au gingembre rose, wakame et sauce soja 19.50

Zalmtartaar met roze gember, wakame en sojasaus

Salmon tartare with pink ginger, wakame and soy sauce

Cervelle de veau, sauce gribiche 17.50

Kalfshersentjes met gribichesaus

Veal brains, mayonnaise-style cold egg sauce



Gaspacho andalou (tomates, oignons, basilic, poivrons) 17.50

Andalusische gazpacho (tomaten, uien, basilicum, paprika)

Andalusian gazpacho (tomatoes, onions, basil, peppers)



Vichysoise de courgettes, crème ricotta 17.00

Vichysoise van courgette, ricottacrème

Vichysoise of zucchini, ricotta cream

Huitres creuses Marennes Oleron (6 pièces) 19.00

Marennes Oleron holle oesters (6 stuks)

Marennes Oleron hollow oysters (6 pieces)



Tomates anciennes, burratina et pesto de basilic 23.00

Heirloom tomaten, burratina en basilicumpesto

Heirloom tomatoes, burratina and basil pesto

Chiffonnade de San Daniele, figes fraîches et pignons de pin torréfiés 25.00

San Daniele-ham, verse vijgen en geroosterde pijnboompitten

San Daniele ham, fresh figs and roasted pine nuts

ENTREES CHAUDES - WARMES VOORGERECHTEN - HOT STARTERS

Croquettes aux crevettes grises 21.50

Grijze garnaalkroketten

Croquettes of North Sea shrimps



Fondues au parmesan 18.00

Parmesaan kroketten

Parmesan cheese croquettes

Cervelle de veau meunière à la grenobloise 17.50

Kalfshersentjes meunière op Grenoble-wijze

Veal brains "meunière » Grenoble style



Crème de chicons 17.00

Crème van witlof

Chicory cream

Huîtres creuses Marennes d'Oléron gratinées au champagne (6 pièces) 22.00

Marennes d'Oléron holle oesters gegratineerd met champagne

Marennes d'Oléron hollow oysters au gratin with champagne



Parmiggiana d'aubergines 18.50

Aubergine Parmigiana

Eggplant Parmigiana

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
Magret de canard aux épices, mousseline de carottes aux gingembre Eendenborst met kruiden, mousseline van wortelen met gember Duck breast with spices, mousseline of carrots with ginger	31.00
Vol-au-vent de poularde fermière, sauce hollandaise, frites fraîches a la graisse de boeuf Vol-au-vent van mesthoentje, hollandaisesaus, 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, rucola and parmesan, chimichurri sauce (not spicy)	23.50
Rognons de veau à la moutarde et estragon frais Kalfsniertjes met mosterd en verse dragon Veal kidneys with mustard and fresh tarragon	22.50
Coucou de Malines, sauce moutarde à l'ancienne, pommes purée et sa tatin de chicons Mechelse coucou, ouderwetse mosterdsaus, aardappelpuree en witloftatin Mechelen coucou, old-fashioned mustard sauce, mashed potatoes and chicory tatin	23.00
Ris de veau, purée aux pleurotes, sauce demi-glace Kalfszwezerik, oesterzwampuree, demi-glace saus Veal sweetbreads, oyster mushroom puree, demi-glace sauce	36.50
Médaillon de veau, jus brun, tomates et basilic, pommes de terre grenaille sautées au romarin Kalfsmedaillon, bruin sap, tomaten en basilicum, nieuwe aardappelen gebakken met rozemarijn Medallion of veal, brown juice, tomatoes and basil, new potatoes sautéed with rosemary	25.00
POISSONS - VIS - FISHES	
Sole simplement meunière, pommes persillées, épinards en branche Zetong meunière met gepersilleerde aardappelen, spinazie Simply prepared sole meunière, potatoes with chopped parsley, whole spinach	39.00
Filet de lieu noir, réduction au porto, pommes de terre grenailles sautées aux romarin Koolvisfilet, portreductie, nieuwe aardappelen gebakken met rozemarijn Saithe fillet, port reduction, new potatoes sautéed with rosemary	26.50
Cabillaud, écrasé de pommes de terre aux olives, sauce vierge Kabeljauw, aardappelpuree met olijven, maagdelijke saus Cod, mashed potatoes with olives, virgin sauce	27.00
Filet de dorade, purée à la ciboulette et son émulsion de courgettes Zeebrasemfilet, bieslookpuree en courgette-emulsie Sea bream fillet, chive purée and zucchini emulsion	28.00

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) 20.50

Linguine alla puttanesca (tomaten, olijven, kappertjes, ansjovis)

Linguine alla puttanesca (tomatoes, olives, capers, anchovies)



Tagliatelles aux pleurotes

Tagliatelle met oesterzwammen

Tagliatelle with oyster mushrooms

20.00



Risotto à la milanaise, aux pistils de safran et parmesan

Milanese risotto met saffraan stampers en parmezaan

Milanese risotto with saffron pistils and parmesan

22.00



Risotto aux petits légumes de saison

Risotto met seizoensgroenten

Risotto with seasonal vegetables

21.00

SALADES - SALADES - SALADS

La véritable salade César (œuf poché, croûtons, poulet grillé)

21.00

De echte Caesarsalade (gepocheerd ei, croutons, gegrilde kip)

The real Caesar salad (poached egg, croutons, grilled chicken)



Salade fraîcheur (tomates, radis, concombre, pastèques, vinaigrette piquillios)

20.50

Frisse salade (tomaten, radijs, komkommer, watermeloen, piquillio vinaigrette)

Fresh salad (tomatoes, radish, cucumber, watermelon, piquillio vinaigrette)

Salade niçoise (salade, tomates, haricots verts, thon, anchois, oignons)

28.00

Salade Niçoise (salade, tomaten, sperziebonen, tonijn, ansjovis, uien)

Niçoise salad (salad, tomatoes, green beans, tuna, anchovies, onions)

Salade de crevettes grises de la mer du Nord, brunoise de tomates, coriandre et salade frisée

31.00

Salade van grijze garnalen uit de Noordzee, brunoise tomaat, koriander en sla

North Sea shrimp salad, tomato brunoise, coriander and lettuce

ACCOMPAGNEMENTS - BIJGERECHTEN - SIDE DISHES



Assiette de légumes

8,50

Bord groenten

Plate of vegetables



Salade mixte

6,00

Gemengde salade

Mixed salad

Frites fraîches à la graisse de boeuf

5.00

Verse frietjes met rundervet

Fresh fries cooked in beef fat

Sauce béarnaise

4.50

Bearnaise saus

Bearnaise sauce

Sauce aux pleurotes

4.50

Oesterzwammensaus

Oyster mushroom sauce

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) 10.50
Crêpes Suzette (sinaasappelsaus geflambeerd met Grand Marnier)
Crêpes Suzette (flambeed orange sauce with Grand Marnier)

Dame blanche (chantilly légère et chocolat chaud Callebaut) 10.50
Dame blanche (lichte slagroom en warme Callebaut-chocolade)
Chocolate fudge sundae (Vanilla ice cream, delicate whipped cream and Callebaut hot chocolate sauce)

Sorbet au citron non traité de Sicile 9.00
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

Tartelette au citron meringuée, maison 11.00
Citroen meringue taartje
Lemon meringue tartlet

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 9.50
Chocolademousse van pure chocolade en kaneel
Dark chocolate mousse with cinnamon

Pavlova à la fraise 11.00
Aardbei pavlova
Strawberry pavlova

Mille-feuille et sa crème pâtissière à la vanille Bourbon 10.50
Mille-feuille en zijn Bourbon vanille banketbakkersroom
Mille-feuille and its Bourbon vanilla pastry cream

Panna cotta à la rhubarbe et son coulis d'abricot 10.00
Panna cotta met rabarber en zijn abrikozencoulis
Panna cotta with rhubarb and its apricot coulis

CAFES - KOFFIES - COFFEES

Espresso	4.00
Double espresso	4.50
Longo	4.00
Décaféiné	4.00
Latte Macchiato (lait chaud additionné d'un peu de café)	5.00
Cappuccino	5.00
Affogato (café, boule de glace et cognac)	9.50
Irish coffee (Irish Whisky)	11.00
French coffee (Cognac ou/of/or Grand Marnier)	11.00
Italian coffee (Amaretto ou/of/or Sambucca)	11.00

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