

Menu Bib Gourmand

Carpaccio de bœuf Holstein et vinaigrette à la tartufata

Holstein runder carpaccio en tartufatavinaigrette

Holstein beef carpaccio and tartufata vinaigrette

Ou Of Or

Velouté de potimarron, huile d'olive AOC, sauge

Pompoensoep, AOC olijfolie, salie

Pumpkin soup, AOC olive oil, sage

Notre carbonnade flamande, pommes frites maison

Onze Vlaamse karbonaden, huisgemaakte frietjes

Our Flemish stew, homemade french fries

Ou Of Or

Filet de maquereau, chiffonnade de fenouil au citron, beurre blanc

Makreelfilet, venkelchiffonnade met citroen, beurre blanc

Mackerel fillet, fennel chiffonnade with lemon, beurre blanc

Ou Of Or

Risotto aux champignons des bois

Risotto met wilde champignons

Risotto with wild mushrooms

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

Brownie maison au chocolat, glace au yaourt

Huisgemaakte chocoladebrownie, yoghurtijs

Homemade chocolate brownie, yogurt ice cream

45,00 €

Menu Régence

Foie gras de canard en terrine « maison » aux épices douces,
compote d'oignons rouges au gingembre, brioche
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

Saint Jacques poêlées, tombée de chicons au sirop de Liège
Gebakken Sint-Jakobsschelpen, witlof met Luikse siroop
Pan-fried scallops, chicory with Liège syrup

Suprême de faisan, tombée de choux au lard, pommes de terre sautées
Fazant supreme, kool en spek, gebakken aardappelen
Pheasant supreme, cabbage and bacon, fried potatoes

Ou Of Or

Saumon rôti, purée de panais, légumes de saison
Geroosterde zalm, pastinaakpuree, seizoensgroenten
Baked salmon, parsnip puree, seasonal vegetables

Vacherin glacé au moka, amandes grillées et crème anglaise
Vacherin glacé met mokka, gegrilde amandelen en crème anglaise
Vacherin with mocha, grilled almonds and light custard cream

70.00 €

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

Carpaccio de Saint Jacques, piment d'Espelette et huile d'olive 19.00

Carpaccio van Sint-Jacobsschelpen, Espelettepeper en olijfolie

Scallop carpaccio, Espelette pepper and olive oil

Carpaccio de bœuf Holstein, vinaigrette à la tartufata 18.00

Holstein runder carpaccio, tartufatavinaigrette

Holstein beef carpaccio, tartufata vinaigrette

Huitres creuses Marennes Oleron (6 pièces) 21.00

Marennes Oleron holle oesters (6 stuks)

Marennes Oleron hollow oysters (6 pieces)

Terrine de gibier, crème de châtaignes 23.00

Wildterrinerie, kastanje crème

Game terrine, chestnut cream

ENTREES CHAUDES - WARME 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 potimarron, huile d'olive AOC et sauge 17.00

Pompoencrème, AOC-olijfolie en salie

Pumpkin cream, AOC olive oil and sage

Huitres creuses Marennes d'Oléron gratinées au champagne (6 pièces) 22.50

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

Soupe de poisson de roche, croûtons et rouille 18.00

Vissoep, croutons en rouille

Rock fish soup, croutons and rouille

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, frietjes gebakken in rundvet Grilled rib steak (irish Angus beef), béarnaise sauce, fresh fries baked in beef fat.	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 rundvet Vol-au-vent of farm-raised poularde, hollandaise sauce, fresh fries baked in beef fat.	25.00
Notre carbonnade flamande, pommes frites maison Onze Vlaamse karbonaden, huisgemaakte frietjes Our Flemish stew, homemade fries	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
Suprême de faisan, tombée de choux au lard, pommes de terre sautées Fazant suprême, kool en spek, gebakken aardappelen Pheasant supreme, cabbage and bacon, fried potatoes	27.50
Ris de veau, purée aux pleurotes, sauce demi-glace Kalfszwezerik, oesterzwampuree, demi-glace saus Veal sweetbreads, oyster mushroom puree, demi-glace sauce	36.50
Médaille de veau, purée à la tartufata, crème de champignons Kalfsmedaillon, tartufatapuree, champignonroom Veal medallion, tartufata puree, mushroom cream	27.00
POISSONS - VIS - FISHES	
Sole simplement meunière, pommes persillées, épinards en branche Zeetong meunière met gepersilleerde aardappelen, spinazie Simply prepared sole meunière, potatoes with chopped parsley, whole spinach	39.00
Filet de maquereau, chiffonnade de fenouil au citron, beurre blanc Makreelfilet, venkelchiffonnade met citroen, beurre blanc Mackerel fillet, fennel chiffonnade with lemon, beurre blanc	27.50
Cabillaud, écrasé de pommes de terre, pousses d'épinard, sauce mousseline Kabeljauw, aardappelpuree, babyspinazie, mousselinesaus Cod, mashed potatoes, baby spinach, mousseline sauce	30.00
Saumon rôti, purée de panais, légumes de saison Geroosterde zalm, pastinaakpuree, seizoen groenten Baked salmon, parsnip puree, seasonal vegetables	28.00

PATES ET RISOTTO - PASTAS EN RISOTTO - PASTAS AND RISOTTO

Spaghetti Serafine (Polpettes de veau et d'agneau, sauce tomate et basilic) 20.50
Spaghetti Serafine (Polpettes van kalfs- en lamsvlees, tomaat en basilicumsaus.
Spaghetti Serafine (Polpettes of veal and lamb, tomato and basil sauce

Spaghetti alla carbonara 21.00
Spaghetti alla carbonara
Spaghetti alla carbonara

 Tagliatelles aux pleurotes 20.00
Tagliatelle met oesterzwammen
Tagliatelle with oyster mushrooms

 Risotto à la milanaise, aux pistils de safran et parmesan 22.00
Milanese risotto met saffraan stampers en parmezaan
Milanese risotto with saffron pistils and parmesan

 Risotto aux champignons des bois 23.00
Risotto met wilde champignons
Risotto with wild mushrooms

SALADES - SALADES - SALADS

La véritable salade César (œuf dur, croûtons, poulet grillé) 21.00
De echte Caesarsalade (hard gekoken ei, croutons, gegrilde kip)
The real Caesar salad (hard-boiled egg, croutons, grilled chicken)

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)

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 gebakken in rundvet
Fresh fries baked in beef fat.

Sauce béarnaise 4.50
Bearnaise saus
Bearnaise sauce

Crème de champignons 4.50
Champignons creme
Cream of mushrooms

FROMAGES - KAZEN - CHEESES

Sélection de fromages de notre fromager Charly 14.00
(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) 12.00
Crêpes Suzette (sinaasappelsaus geflambeerd met Grand Marnier)
Crêpes Suzette (flambeed orange sauce with Grand Marnier)

Dame blanche (chantilly légère et chocolat chaud Callebaut) 11.00
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
Citraen 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 confectioner'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 10.00
Chocolademousse van pure chocolade en kaneel
Dark chocolate mousse with cinnamon

Carpaccio d'ananas à la vanille, glace au lait de coco 10.00
Carpaccio van ananas met vanille, ijs van kokosmelk
Pineapple carpaccio with vanilla, coconut milk ice cream

Brownie maison au chocolat, glace au yaourt 11.00
Huisgemaakte chocoladebrownie, yoghurtijs
Homemade chocolate brownie, yogurt ice cream

Vacherin glacé au moka, amandes grillées et crème anglaise 10.00
Vacherin glacé met mokka, gegrilde amandelen en crème anglaise
Vacherin with mocha, grilled almonds and light custard cream

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