

# Menu Bib Gourmand

Gravlax de saumon « Label Rouge » à la betterave rouge, sauce miel, moutarde et aneth

“Label Rouge” zalmgravlax met rode biet, honing, mosterd en dillesaus

“Label Rouge” salmon gravlax with beetroot, honey, mustard and dill sauce

Ou Of Or

Crème de lentilles au lait de coco et curry de Madras

Linzencrème met kokosmelk en Madras curry

Lentil cream with coconut milk and Madras curry

-----

Notre carbonnade flamande, pommes frites maison

Onze Vlaamse karbonaden, huisgemaakte frietjes

Our Flemish stew, homemade french fries

Ou Of Or

Filet de dorade, écrasé de pommes de terre aux olives et jus au cresson

Zeebrasemfilet, aardappelpuree met olijven en waterkersjus

Sea bream fillet, mashed potatoes with olives and watercress jus

Ou Of Or

Risotto aux poireaux et scamorza

Risotto van prei en scamorza

Leek and scamorza risotto

-----

Tiramisu au speculoos

Tiramisu met speculoos

Tiramisu with speculoos

Ou Of Or

Pavlova à la mangue et coulis de framboise

Mangopavlova en frambozencoulis

Mango pavlova and raspberry coulis

-----

45,00 €

# Menu Régence

Praline de foie gras maison au spéculoos, sauce au chocolat noir aromatisé au piment d'Espelette

Huisgemaakte foie gras praline met speculoos, pure chocoladesaus

op smaak gebracht met Espelette-peper

Homemade foie gras praline with speculoos, dark chocolate sauce flavored with Espelette pepper

-----

St Jacques poêlées, mousseline de topinambour et copeaux de truffe

Gebakken St Jacobsnoten, mousseline van aardpeer en truffelschaafsel

Pan-fried scallops, Jerusalem artichoke mousseline and truffle shavings

-----

Caille farcie, tombée de choux, pommes de terre au thym

Gevulde kwartel, tombée van kool en aardapelen met thym

Stuffed quail, tombée of cabbage, potatoes with thyme

Ou Of Or

Cabillaud, écrasé de pommes de terre, pousses d'épinard, sauce mousseline

Kabeljauw, aardappelpuree, babyspinazie, mousselinesaus

Cod, mashed potatoes, baby spinach, mousseline sauce

-----

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 €

Ce menu comportant 4 services, il est uniquement disponible pour l'ensemble des convives de la table.

Dit menu bestaat uit 4 gangen en is alleen beschikbaar voor alle gasten aan tafel

This menu includes 4 courses, it is only available to all guests at the table

## 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

Praline de foie gras maison au spéculoos, sauce au chocolat noir aromatisé au piment d'Espelette 22.50

Huisgemaakte foie gras praline met speculoos, pure chocoladesaus op smaak gebracht met Espelette-peper

Homemade foie gras praline with speculoos, dark chocolate sauce flavored with Espelette pepper

Gravlax de saumon « Label Rouge » à la betterave rouge, sauce miel, moutarde et aneth 18.00

« Label Rouge » zalmgravlax met rode biet, honing, mosterd en dillesaus

“Label Rouge” salmon gravlax with beetroot, honey, mustard and dill sauce

Cervelle de veau, sauce gribiche 17.50

Kalfshersentjes met gribichesaus

Veal brains, mayonnaise-style cold egg sauce

Carpaccio de Saint Jacques, mangue et grenade 19.00

Carpaccio van Sint-Jakobsschelpen, mango en granaatappel

Carpaccio of scallops, mango and pomegranate

Huitres creuses Marennes Oleron (6 pièces) 21.00

Marennes Oleron holle oesters (6 stuks)

Marennes Oleron hollow oysters (6 pieces)

## ENTREES CHAUDES - WARMES VOORGERECHTEN - HOT STARTERS

Croquettes aux crevettes grises (1 ou 2 pièces) 14.00-28.00

Grijze garnaalkroketten (1 of 2 stukken)

Croquettes of North Sea shrimps (1 or 2 pieces)



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 lentilles au lait de coco et curry de Madras 17.00

Linzencrème met kokosmelk en Madras curry

Lentil cream with coconut milk and Madras curry

St Jacques poêlées, mousseline de topinambour et copeaux de truffe 21.50

Gebakken St Jacobsnoten, mousseline van aardpeer en truffelschaafsel

Pan-fried scallops, Jerusalem artichoke mousseline and truffle shavings

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



Parmigiana d'aubergines 18.50

Aubergine Parmigiana

Eggplant Parmigiana

Soupe de poissons 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.	35.00
Magret de canard au poivre vert et gratin dauphinois Eendenborst met groene peper en gratin dauphinois Duck breast with green pepper and dauphinois gratin	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
Ris de veau, mousse de choux fleur, pommes de terre au romarin et sauce à la moutarde de Gand Kalfszwezerik, bloemkoolmousse, aardappelen met rosemaryn en Gentse mosterdsaus Veal sweetbreads, cauliflower mousse, potatoes with rosemary and Gent mustard sauce	38.00
Caille farcie, tombée de choux, pommes de terre au thym Gevulde kwartel, tombée van kool en aardapelen met tijm Stuffed quail, tombée of cabbage, potatoes with thyme	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	42.00
Filet de dorade, écrasé de pommes de terre aux olives et jus au cresson Zeebrasemfilet, aardappelpuree met olijven en waterkersjus Sea bream fillet, mashed potatoes with olives and watercress jus	27.00
Cabillaud, écrasé de pommes de terre, pousses d'épinard, sauce mousseline Kabeljauw, aardappelpuree, babyspinazie, mousselinesaus Cod, mashed potatoes, baby spinach, mousseline sauce	30.00
Filet de lotte au citron vert, purée de patates douces Zeeduivelfilet met limoen en zoete aardappelpuree Monkfish fillet with lime, sweet potato puree	26.00

## PATES ET RISOTTO - PASTAS EN RISOTTO - PASTAS AND RISOTTO

Spaghetti Serafine (Polpettes de veau et d'agneau, sauce tomate et basilic) 21.50  
Spaghetti Serafine (Polpettes van kalfs- en lamsvlees, tomaat en basilicumsaus.  
Spaghetti Serafine (Polpettes of veal and lamb, tomato and basil sauce

Spaghetti alla carbonara 22.00  
Spaghetti alla carbonara  
Spaghetti alla carbonara

 Risotto à la milanaise, aux pistils de safran et parmesan 23.00  
Milanese risotto met saffraan stampers en parmezaan  
Milanese risotto with saffron pistils and parmesan

 Risotto aux poireaux et scamorza 22.00  
Risotto van prei en scamorza  
Leek and scamorza risotto

## 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)

## 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

## 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 10.00  
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

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 11.00  
Chocolademousse van pure chocolade en kaneel  
Dark chocolate mousse with cinnamon

Tiramisu au speculoos 10.00  
Tiramisu met speculoos  
Tiramisu with peculoos

Pavlova à la mangue et coulis de framboise 10.00  
Mangopavlova en frambozencoulis  
Mango pavlova and raspberry coulis

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

La Poire Belle Hélène 12.00  
La Poire Belle Hélène  
La Poire Belle Hélène

## 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