

Bulles

Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG	
La Tordera Brunei Brut	11,00
Coupe de Champagne Philippe Gonet	13,00
Coupe de Champagne Veuve Clicquot	
Carte jaune	16.00

Apéritif

Kir Cassis ou Pêche de Vigne	8,00
Picon ; Picon Vin Blanc	9.00
Campari	9.00
Ricard	9.00
Martini Blanc ou Rouge	9,00
Gancia	9.00
Porto Blanc ou Rouge	9.00
Pineau des Charentes	9.00
Sherry	9.00
Apérol Spritz ou Campari Spritz	12.00

Cocktail

Pornstar Martini	13.50
(Vodka, Fruit de la Passion, Vanille, Citron vert, Espuma Menthe)	
Negroni	13.50
(Campari, Vermout, Gin)	
Cosmopolitan	13.50
(Vodka, Triple sec, canneberge, citron vert)	
Lazy Red Cheeks	13.50
(Vodka, Framboise, Violette, Citron vert)	

Mocktail

Virgin Roses are red	11.50
(Roses Cardamome, Citron vert, Romarin, Espuma de myrtilles et estragon)	
Pomegranate & Lavender	11.50
(Grenade, Citron vert, Lavande, Fruit rouge)	
Virgin Lazy Red Cheeks	11.50
(Vodka, Framboise, Violette, Citron vert)	

Whisky

Jack Daniel's	10.00
J&B	11.00
Jameson	11.00
Johnnie Walker Red Label	11.00
Glenfiddisch 12 ans	12.00
Johnnie Walker Black Label	13.00
Talisker 10 ans	13.00
Jack Daniel's Gentlemen	13.00
Nikka	13.00
Oban 14 ans	14.00
Dalwhinnie 15 ans	15.00
Lagavulin 16 ans	15.00
Johnnie Walker Blue Label	29.00

Rhum

Bacardi Blanc	9.00
Brughal	10.00
Diplomatico	11.00
Havana 3 ans	11.00
Trois Rivières VSOP	13.00
Zacapa 23 ans	17.00

Gin

Bombay Sapphire	10.00
Hendrick's	12.00
Panda	12.00
Copper Head	13.00

Vodka

Eristoff	10.00
Grey Goose	12.00

Sans Alcool

Copper Head	11.00
Seedlip	11.00
Opius	11.00
Nigredo	11.00
Accompagnement Soft	4.00

Menu Michelin

Carpaccio de bœuf Holstein, parmesan et tomates cerise
Carpaccio van Holstein rundvlees, parmezaan en kerstomaatjes
Carpaccio of Holstein beef, parmesan and cherry tomatoes

Ou Of Or

Velouté de potimarron, sauge et parmesan
Pompoen velouté met salie en parmezaan
Pumpkin veloute with sage and parmesan

Notre carbonnade flamande, pommes frites maison
Onze Vlaamse karbonaden, huisgemaakte frietjes
Our Flemish stew, homemade fries

Ou Of Or

Filet de dorade, écrasé de pommes de terre aux champignons des bois, sauce au curry vert
Zeebrasemfilet, aardappelpuree met boschampignons, groene currysous
Sea bream fillet, mashed potatoes with wild mushrooms, green curry sauce

Ou Of Or

Risotto aux champignons des bois
Risotto met bos champignons
Wild mushroom 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

Pavlova à la mangue, coulis de citron vert
Mangopavlova, limoencoulis
Mango pavlova, lime coulis

47,50 €

Menu Régence

Terrine de gibier et sa confiture d'airelles

Wildterrinen en cranberryjam

Game terrine and cranberry jam

Toast campagnard aux champignons des bois

Landelijke toast met wilde paddenstoelen

Country toast with wild mushrooms

Filet de biche, poire pochée au vin rouge, pommes croquettes

Hertenfilet, in rode wijn gepocheerde peer, aardappelkroketten

Filet of doe, pear poached in red wine, potato croquettes

Ou Of Or

Saumon grillé, tombée de choux verts et lardons, sauce demi-glace

Gegrilde zalm, groene kool en spek, demi-glace saus

Grilled salmon, green cabbage and bacon, demi-glace sauce

Tarte tatin et glace caramel beurre salé

Tarte tatin en gezouten boter karamelijs

Tarte tatin and salted butter caramel ice cream

72,50 €

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 26.50
Huisterrine van eendenlever met zachte kruiden, compote rode uien met gember, brioche
Homemade duck foie gras in a terrine with mild spices, red onion compote with ginger, brioche

Terrine de gibier et sa confiture d'airelles 21.50
Wildterrinen en cranberryjam
Game terrine and cranberry jam

Carpaccio de bœuf Holstein, parmesan et tomates cerise 19.00
Carpaccio van Holstein rundvlees, parmezaan en kerstomaatjes
Carpaccio of Holstein beef, parmesan and cherry tomatoes

Cervelle de veau, sauce gribiche 17.50
Kalfshersentjes met gribichesaus
Veal brains, mayonnaise-style cold egg sauce

ENTREES CHAUDES - WARME VOORGERECHTEN - HOT STARTERS

Croquettes aux crevettes grises (1 ou 2 pièces) 14.00-27.00
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 18.00
Kalfshersentjes meunière op Grenoble-wijze
Veal brains "meunière » Grenoble style

 Velouté au potimarron, sauge et parmesan 17.00
Pompoen velouté met salie en parmezaan
Pumpkin veloute with sage and parmesan

 Parmigiana d'aubergines 18.50
Aubergine Parmigiana
Eggplant Parmigiana

 Toast campagnard aux champignons des bois 19.00
Landelijke toast met wilde paddenstoelen
Country toast with wild mushrooms

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	21.50
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.	36.00
Notre carbonnade flamande, pommes frites maison Onze Vlaamse karbonaden, huisgemaakte frietjes Our Flemish stew, homemade fries	25,00
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.	25.50
Filet de biche, poire pochée au vin rouge, pommes croquettes Hertenfilet, in rode wijn gepocheerde peer, aardappelkroketten Filet of doe, pear poached in red wine, potato croquettes	28.50
Rognons de veau à la moutarde et estragon frais Kalfsnierjes met mosterd en verse dragon Veal kidneys with mustard and fresh tarragon	22.50
Ris de veau, caramel aux épices, pommes sautées au thym, légumes de saison Kalfszwezerik, gekruide karamel, gebakken appels met tijm, seizoensgroenten Sweetbreads, spiced caramel, baked potatoes with thyme, seasonal vegetables	38.00


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	42.50
Saumon grillé, tombée de choux verts et lardons, sauce demi-glace Gegrilde zalm, groene kool en spek, demi-glace saus Grilled salmon, green cabbage and bacon, demi-glace sauce	28.00
Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre, pousses d'épinard, sauce mousseline Kabeljauwfilet, aardappelpuree, babyspinazie, mousselinesaus Cod fillet, mashed potatoes, baby spinach, mousseline sauce	30.00
Filet de dorade, écrasé de pommes de terre aux champignons des bois, sauce au curry vert Zeebrasemfilet, aardappelpuree met boschampionns, groene currysous Sea bream fillet, mashed potatoes with wild mushrooms, green curry sauce	27.50

PATES ET RISOTTO - PASTAS EN RISOTTO - PASTAS AND RISOTTO

Spaghetti Serafine (Polpettes de veau et d'agneau, sauce tomate et basilic) 22.50
Spaghetti Serafine (Polpettes van kalfs- en lamsvlees, tomaat en basilicumsaus.
Spaghetti Serafine (Polpettes of veal and lamb, tomato and basil sauce

 Tagliatelles all'arrabiata 22.00
Tagliatelles all'arrabiata
Tagliatelles all'arrabiata

 Risotto à la milanaise, aux pistils de safran et parmesan 23.50
Milanese risotto met saffraan stampers en parmezaan
Milanese risotto with saffron pistils and parmesan

 Risotto aux champignons des bois 23.00
Risotto met bos champignons
Wild mushroom risotto

SALADES - SALADES - SALADS

La véritable salade César (œuf dur, croûtons, poulet grillé) 22.50
De echte Caesarsalade (hard gekoken ei, croutons, gegrilde kip)
The real Caesar salad (hard-boiled egg, croutons, grilled chicken)

Salade chèvre, croutons et lardons 24.00
Geitenkaassalade, croutons en spek
Goat cheese salad, croutons and bacon

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

Sauce au poivre 4.50
Peppersaus
Pepper sauce

FROMAGES - KAZEN - CHEESES

Sélection de fromages de notre fromager Charly (selon arrivage du jour) 14.00

Kaasbordje van onze kaasspecialist Charly (afhankelijk van aankomst van de dag)

Cheese selection from our cheese seller Charly (depending on arrival of the day)

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

Tarte tatin et glace caramel beurre salé 11.00
Tarte tatin en gezouten boter karamelijs
Tarte tatin and salted butter caramel ice cream

Pavlova à la mangue, coulis de citron vert 10,00
Mangopavlova, limoencoulis
Mango pavlova, lime coulis

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

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)	12.00
French coffee (Cognac ou/of/or Grand Marnier)	12.00
Italian coffee (Amaretto ou/of/or Sambucca)	12.00

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
----------	------

DIGESTIFS

GRAPPA MAROLO	
Classique Blanche	12.00
Grappa di Moscato 5 ans	13.00
Grappa di Moscato 9 ans	18.00
Grappa di Moscato 12 ans	22.00
Grappa di Moscato 15 ans	22.00
Grappa di Moscato 20 ans	30.00
Cognac « Rémy Martin » VSOP	12.00
Limoncello	8.00
Fine Armagnac Delord	10.00
Calvados	10.00
Cointreau	10.00
Grand Marnier	10.00
Baileys	10.00
Mandarine Napoléon	10.00
Amaretto	10.00
Eau de Villée	11.00
Poire William	11.00
Liqueur de Framboise	11.00
Liqueur de Mirabelle	11.00
Chartreuse jaune ou verte	12.00