

## 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)	
Virgin Lazy Red Cheeks	11.50
(Framboise, Violette, Citron vert)	
Virgin pornstar Martini	11.50
(Fruit de la passion, Citron vert, Vanille, Espuma menthe)	

## 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 saumon, crème de citron parfumée à l'aneth  
Carpaccio van zalm, citroencrème op smaak gebracht met dille  
Salmon carpaccio, lemon cream flavored with dill

Ou Of Or

Crème d'asperges de Malines, huile de basilic  
Mechelse aspergecrème, basilicumolie  
Cream of asparagus from Mechelen, basil oil

-----

Pavé de bœuf, sauce chimichurri, pommes de terre au romarin  
Biefstuk, chimichurrisaus, rozemarijnaardappelen  
Beef steak, chimichurri sauce, rosemary potatoes

Ou Of Or

Filet de lieu jaune, sauce aux crevettes grises, écrasé de pommes de terre aux fines herbes  
Koolvisfilet, grijze garnalensaus, aardappelpuree met fijne kruiden  
Pollack fillet, gray shrimp sauce, mashed potatoes with herbs

Ou Of Or

Risotto aux courgettes et curry jaune de madras  
Risotto met courgette en madras gele curry  
Zucchini and Madras Yellow Curry Risotto

-----

Brownie au chocolat, crème anglaise, glace au yaourt  
Chocoladebrownie, custard, yoghurtijs  
Chocolate brownie, custard, yogurt ice cream

Ou Of Or

Pavlova aux fruits rouges  
Pavlova met rood fruit  
Pavlova with red fruits

47,50 €

# 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 gember, brioche  
Homemade duck foie gras in a terrine with mild spices, red onion compote with ginger, brioche

-----

Asperges de Malines, saumon fumé et sauce mousseline

Mechelse asperges, gerookte zalm en mousselinesaus

Mechelen asparagus, smoked salmon and mousseline sauce

-----

Filet mignon de veau, sauce aux trois poivres, gratin dauphinois

Kalfsfilet mignon, driepepersaus, dauphinoisgratin

Veal fillet mignon, three-pepper sauce, dauphinois gratin

Ou Of Or

Filet de saumon label Rouge rôti, sauce moutarde à l'ancienne, tagliatelles fraîches

Geroosterde Red label zalmfilet, volkoren mosterdsaus, verse tagliatelle

Roasted Label Rouge salmon fillet, old-fashioned mustard sauce, fresh tagliatelle

-----

Nougat glacé

Ijs nougat

Ice nougat

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

Carpaccio de saumon, crème de citron parfumée à l'aneth 18.00  
Carpaccio van zalm, citroencrème op smaak gebracht met dille  
Salmon carpaccio, lemon cream flavored with dill

Chiffonade de San Daniele, roquette, parmesan et tomates confites 19.50  
San Daniele Chiffonade rucola, parmezaanse kaas en gekonfijte tomaten  
San Daniele chiffonade arugula, parmesan and sun-dried 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



Crème d'asperges de Malines, huile de basilic 17.00  
Mechelse aspergecrème, basilicumolie  
Cream of asparagus from Mechelen, basil oil



Parmigiana d'aubergines 18.50  
Aubergine Parmigiana  
Eggplant Parmigiana

Asperges de Malines, saumon fumé et sauce mousseline 18,50  
Mechelse asperges, gerookte zalm en mousselinesaus  
Mechelen asparagus, smoked salmon and mousseline sauce





## 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 mignon de veau, sauce aux trois poivres, gratin dauphinois Kalfsfilet mignon, driepepersaus, dauphinoisgratin Veal fillet mignon, three-pepper sauce, dauphinois gratin	27.00
Rognons de veau à la moutarde et estragon frais Kalfsnierjes met mosterd en verse dragon Veal kidneys with mustard and fresh tarragon	22.50
Pavé de bœuf, sauce chimichurri, pommes de terre au romarin Biefstuk, chimichurrisaus, rozemarijn aardappelen Beef steak, chimichurri sauce, rosemary potatoes	25.50

## 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
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 lieu jaune, sauce aux crevettes grises, écrasé de pommes de terre aux fines herbes Koolvisfilet, grijze garnalensaus, aardappelpuree met fijne kruiden Pollack fillet, gray shrimp sauce, mashed potatoes with herbs	27.50
Filet de saumon label Rouge rôti, sauce moutarde à l'ancienne, tagliatelles fraîches Geroosterde Red label zalmfilet, volkoren mosterdsaus, verse tagliatelle Roasted Label Rouge salmon fillet, old-fashioned mustard sauce, fresh tagliatelle	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 courgettes et curry jaune de madras	22.50
	Risotto met courgette en madras gele curry	
	Zucchini and Madras Yellow Curry Risotto	
	Couscous de légumes	23.00
	Plantaardige couscous	
	Vegetable couscous	

## SALADES - SALADES - SALADS

	Salade chèvre, croutons et lardons	24.00
	Geitenkaassalade, croutons en spek	
	Goat cheese salad, croutons and bacon	
	Salade de scampis, vinaigrette au gingembre	24.00
	Scampisalade, gembervinaigrette	
	Scampi salad with ginger vinaigrette	

## 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
	Pepersaus	
	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 11.00  
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 11.00  
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

Brownie au chocolat, crème anglaise, glace au yaourt 11.00  
Chocoladebrownie, custard, yoghurtijs  
Chocolate brownie, custard, yogurt ice cream

Pavlova aux fruits rouges 11.00  
Pavlova met rood fruit  
Pavlova with red fruits

Nougat glacé 11.00  
Ijs nougat  
Ice nougat

## 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