

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
Brugha	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

Rillettes de saumon fumé parfumées à l'aneth et ses toasts

Rillettes van gerookte zalm met dille en toast

Smoked salmon rillettes flavored with dill and toast

Ou Of Or

Velouté de courgettes à la ricotta

Courgetteroomsoep met ricotta

Cream of zucchini soup with ricotta

Pavé de bœuf, sauce chimichurri, pommes de terre au romarin

Biefstuk, chimichurrisaus, rozemarijnaardappelen

Beef steak, chimichurri sauce, rosemary potatoes

Ou Of Or

Filet de maigre en croûte d'amandes, lentilles vertes du Puy au vinaigre de Xerès

Magere filet in amandelkorst, Puy-groene linzen in sherryazijn

Meagre fillet in almond crust, Puy green lentils in sherry vinegar

Ou Of Or

Risotto au pesto de basilic et tomates datterini

Risotto met basilicumpesto en datterini-tomaten

Risotto with basil pesto and datterini tomatoes

Brownie au chocolat, crème anglaise, glace au yaourt

Chocoladebrownie, custard, yoghurtijs

Chocolate brownie, custard, yogurt ice cream

Ou Of Or

Fraise Melba

Aardbei Melba

Strawberry Melba

47,50 €

Menu Régence

Carpaccio de poulpe, vinaigrette aux pimientos del piquillos et jeunes oignons

Octopuscarpaccio met piquillo-pepervinaigrette en lente-uitjes

Octopus carpaccio with piquillo pepper vinaigrette and spring onions

Caponata maison et œuf parfait

Zelfgemaakte caponata en perfect ei

Homemade caponata and perfect egg

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 sandre, houmous maison, émincé de fenouil, vinaigrette italienne et citron confit

Snoekbaarsfilet, huisgemaakte hummus, gesneden venkel, Italiaanse vinaigrette en gekonfijte citroen

Pike-perch fillet, homemade hummus, sliced fennel, Italian vinaigrette and preserved lemon

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

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	
Rillettes de saumon fumé parfumées à l'aneth et ses toasts	17.50
Rillettes van gerookte zalm met dille en toast	
Smoked salmon rillettes flavored with dill and toast	
Carpaccio de poulpe, vinaigrette aux pimientos del piquillos et jeunes oignons	18.50
Octopuscarpaccio met piquillo-pepervinaigrette en lente-uitjes	
Octopus carpaccio with piquillo pepper vinaigrette and spring onions	
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 de courgettes à la ricotta	17.00
	Courgetteroomsoep met ricotta	
	Cream of zucchini soup with ricotta	
✓	Parmigiana d'aubergines	18.50
	Aubergine Parmigiana	
	Eggplant Parmigiana	
✓	Caponata maison et œuf parfait	17.50
	Zelfgemaakte caponata en perfect ei	
	Homemade caponata and perfect egg	

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
Ris de veau braisé, mini pak choi grillé, jus au balsamique Gestoofde zwezeriken, gegrilde mini paksoi, balsamico jus Braised sweetbreads, grilled mini pak choi, balsamic jus	41.00
Vol-au-vent de poularde fermière, sauce hollandaise, frites fraîches à 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 Kalfsniermetjes 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 sandre, houmous maison, émincé de fenouil, vinaigrette italienne et citron confit Snoekbaarsfilet, huisgemaakte hummus, gesneden venkel, Italiaanse vinaigrette en gekonfijte citroen Pike-perch fillet, homemade hummus, sliced fennel, Italian vinaigrette and preserved lemon	24.50
Filet de maigre en croûte d'amandes, lentilles vertes du Puy au vinaigre de Xerès Magere filet in amandelkorst, Puy-groene linzen in sherryazijn Meagre fillet in almond crust, Puy green lentils in sherry vinegar	23.50

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'arrabbiata

22.00

Tagliatelles all'arrabbiata

Tagliatelles all'arrabbiata



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 au pesto de basilic et tomates datterini

22.50

Risotto met basilicumpesto en datterini-tomaten

Risotto with basil pesto and datterini tomatoes



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



Burrata accompagnée de ses tomates à l'ancienne et basilic

20.50

Burrata met ouderwetse tomaten en basilicum

Burrata with old-fashioned tomatoes and basil



Salade vegan composée (Pickles de daikon, oignons frits, tomates cerise, radis et vinaigrette à la mangue)

18.50

Veganistische gemengde salade (daikon augurken, gebakken uien, cherrytomaten, radijsjes en mangovinaigrette)

Vegan Mixed Salad (Daikon Pickles, Fried Onions, Cherry Tomatoes, Radishes and Mango 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)
Crêpes Suzette (sinaasappelsaus geflambeerd met Grand Marnier)
Crêpes Suzette (flambeed orange sauce with Grand Marnier)

12.00

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

11.00



Sorbet au citron non traité de Sicile
Sorbet met biologische citroen van Sicilië
Sorbet of organic Sicilian lemon

10.00

Crème brûlée à la vanille bourbon
Bourbon vanilla creme brulee
Crème brûlée with bourbon vanilla

11.00

Pain perdu à la crème pâtissière et vanille bourbon, façon Alain Ducasse
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.

11.00

Gaufre de Bruxelles, chocolat amer et chantilly à la vanille
Brusselse wafel met bitter chocolade en vanille chantilly
Brussels waffle, bitter chocolate and vanilla whipped cream

11.00

Mousse au chocolat noir et cannelle
Chocolademousse van pure chocolade en kaneel
Dark chocolate mousse with cinnamon

11.00

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

11.00

Fraise Melba
Aardbei Melba
Strawberry Melba

11,00

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

11.00

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