

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

Tartare de bœuf au couteau sur toast avec perles de hareng
Mes gesneden Tartaar van rundvlees op toast met haringparels
Knife-cut beef tartare on toast with herring pearls

Ou Of Or

Crème de cresson, croûtons à l'ail
Waterkersroom, knoflookcroutons
Watercress cream, garlic croutons

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

Ou Of Or

Filet de saumon, purée de panais et beurre blanc à la ciboulette
Zalmfilet, pastinaakpuree en bieslook beurre blanc
Salmon fillet, parsnip puree and chive beurre blanc

Ou Of Or

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

Dame noire (glace au chocolat et sauce au chocolat noir)
Black Lady (chocolade-ijs en pure chocoladesaus)
Black Lady (chocolate ice cream and dark chocolate sauce)

48,50 €

Menu Régence

Terrine de gibier, poire confite aux épices
Wildterrine met kruiden gekonfijte peer
Game terrine with candied pear with spices

Poelée de Saint Jacques, purée de topinambour et vinaigrette à la tartufata
Gebakken coquilles, aardpeerpuree en tartufatavinaigrette
Pan-fried scallops, Jerusalem artichoke puree and tartufata vinaigrette

Filet d'agneau, choux rouges aux pommes, pommes croquettes
Lamsfilet, rode kool met appeltjes, aardappelkroketten
Lamb fillet, red cabbage with apples, potato croquettes

Ou Of Or

Filet d'aiglefin, purée de potimaron et sauce au curry vert
Schelvisfilet, pompoenpuree en groene currysous
Haddock fillet, pumpkin puree and green curry sauce

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

73,50 €

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

Tartare de bœuf au couteau sur toast avec perles de hareng 18.00
Mes gesneden Tartaar van rundvlees op toast met haringparels
Knife-cut beef tartare on toast with herring pearls

Terrine de gibier, poire confite aux épices 18.50
Wildterrine met kruiden gekonfijte peer
Game terrine with candied pear with spices

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 de cresson, croûtons à l'ail 17.00
Waterkerssoep met knoflookcroutons
Watercress soup with garlic croutons



Parmigiana d'aubergines 18.50
Aubergine Parmigiana
Eggplant Parmigiana

Poelée de Saint Jacques, purée de topinambour et vinaigrette à la tartufata 22.50
Gebakken coquilles, aardpeerpuree en tartufatavinaigrette
Pan-fried scallops, Jerusalem artichoke puree and tartufata vinaigrette

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, pleurotes sautées, purée de pommes de terre aux jeunes oignons Gestooft zwezeriken, gebakken oesterzwammen, aardappelpuree met jonge uitjes Braised sweetbreads, sautéed oyster mushrooms, mashed potatoes with young onions	42.00
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 d'agneau, choux rouges aux pommes, pommes croquettes Lamsfilet, rode kool met appeltjes, aardappelkroketten Lamb fillet, red cabbage with apples, potato croquettes	26.50
Rognons de veau à la moutarde et estragon frais Kalfsniermetjes met mosterd en verse dragon Veal kidneys with mustard and fresh tarragon	22.50
Notre carbonnade flamande, pommes frites maison Onze Vlaamse karbonaden, huisgemaakte frietjes Our Flemish stew, homemade fries	25.50

POISSONS - VIS - FISHES

Sole simplement meunière, pommes persillées, épinards en branche Zeetong meunière met geperstilleerde 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	32.00
Filet d'aiglefin, purée de potimarron et sauce au curry vert Schelvisfilet, pompoenpuree en groene currysaus Haddock fillet, pumpkin puree and green curry sauce	27.00
Filet de saumon, purée de panais et beurre blanc à la ciboulette Zalmfilet, pastinaakpuree en bieslook beurre blanc Salmon fillet, parsnip puree and chive beurre blanc	27.00

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

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 aux poireaux et scamorza 22.50

Risotto van prei en scamorza

Leek and scamorza 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



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 3.50

Bearnaise saus

Bearnaise sauce

Sauce au poivre 3.50

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

11.00

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

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

11.00

Dame noire (glace au chocolat et sauce au chocolat noir)
Black Lady (chocolade-ijs en pure chocoladesaus)
Black Lady (chocolate ice cream and dark chocolate sauce)

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