

Bulles

Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.	
La Tordera Brunei Brut	11,00
Prosecco Rosé Bosco del Merlo	12.00
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 d'endives et sauge

Romige soep van witlof en salie

Cream of endive soup and sage

Suprême de volaille Archiduc, purée aux fines herbes

Archiduc kip suprême, aardappelpuree met kruiden

Chicken supreme Archiduc, herb mashed potatoes

Ou Of Or

Filet de lieu noir, beurre blanc, pommes de terre sautées aux herbes

Filet van koolvis, beurre blanc saus, gebakken aardappelen met kruiden

Fillet of saithe, beurre blanc sauce, sautéed potatoes with herbs

Ou Of Or

Risotto au potimarron et noisettes

Pompoen- en hazelnootrisotto

Pumpkin and hazelnut 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

Riz au lait à la vanille et son caramel au beurre salé

Vanille rijstpudding met gezouten karamelsaus

Vanilla rice pudding with salted caramel sauce

48,50 €

Menu Régence

Carpaccio de bœuf Holstein fumé, parmesan, pignons de pin
Gerookte carpaccio van Holstein-rundvlees, Parmezaanse kaas en pijnboompitten.
Smoked Holstein beef carpaccio, parmesan, pine nuts

Poêlée de Saint Jacques, endive braisée et sirop de Liège
Gebakken sint-jakobsschelpen, gestoofde witlof en Luikse siroop
Pan-fried scallops, braised endive and Liège syrup

Caille farçie, tombée de choux aux lardons, pommes croquettes
Gevulde kwartel, gestoofde kool met spek, aardappelkroketten
Stuffed quail, braised cabbage with bacon, potato croquettes

Ou Of Or

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

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

Rillettes de saumon fumé parfumées à l'aneth et ses toasts 18.00
Rillettes van gerookte zalm met dille en toast
Smoked salmon rillettes flavored with dill and toast

Carpaccio de bœuf Holstein fumé, parmesan, pignons de pin 18.00
Gerookte carpaccio van Holstein-rundvlees, Parmezaanse kaas en pijnboompitten.
Smoked Holstein beef carpaccio, parmesan, pine nuts

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'endive, sauge 17.00
Crème van witlof, salie
Cream of endive, sage



Parmigiana d'aubergines 18.50
Aubergine Parmigiana
Eggplant Parmigiana

Poelée de Saint Jacques, chicon braisé et sirop de Liège 22.50
Gebakken sint-jakobsschelpen, gestoofde witlof en Luikse siroop
Pan-fried scallops, braised endive and Liège syrup

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
Suprême de volaille Archiduc, purée aux fines herbes Archiduc kip suprême, aardappelpuree met kruiden Chicken supreme Archiduc, herb mashed potatoes	28.50
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
Caille farcie, tombée de choux aux lardons, pommes croquettes Gevulde kwartel, gestooft kool met spek, aardappelkroketten Stuffed quail, braised cabbage with bacon, potato croquettes	31.50

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	43.50
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 lieu noir, beurre blanc, pommes de terre sautées aux herbes Filet van koolvis, beurre blanc saus, gebakken aardappelen met kruiden Fillet of saithe, beurre blanc sauce, sautéed potatoes with herbs	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 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 potimarron et noisettes 22.50
Pompoen- en hazelnootrisotto
Pumpkin and hazelnut 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
Peppersaus
Pepper sauce

FROMAGES - KAZEN - CHEESES

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

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 11.00
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

Carpaccio d'ananas à la vanille, glace au lait de coco 11.00
Carpaccio van ananas met vanille, ijs van kokosmelk
Pineapple carpaccio with vanilla, coconut milk ice cream

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

Riz au lait à la vanille et son caramel au beurre salé 11.00
Vanille rijstpudding met gezouten karamelsaus
Vanilla rice pudding with salted caramel sauce

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