

Bulles		Whisky	
Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG		Jack Daniel's	10.00
La Tordera Brunei Brut	11,00	J&B	11.00
Prosecco Rosé Bosco del Merlo	12.00	Jameson	11.00
Coupe de Champagne Philippe Gonet	13,00	Johnnie Walker Red Label	11.00
Coupe de Champagne Veuve Clicquot		Glenfiddisch 12 ans	12.00
Carte jaune	16.00	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

Rillettes de volaille au yaourt et grenade et leurs toasts
Kiprillettes met yoghurt en granaatappel, geserveerd met toast.
Chicken rillettes with yogurt and pomegranate, served with toast.

Ou Of Or

Velouté de carottes au curry de Madras
Romige wortelsoep met Madras curry
Cream of carrot soup with Madras curry

Côtes de porc Blackwell, pommes de terre au thym, garniture de saison
Blackwell varkensribbetjes, aardappelen met thym, seizoensgarnituur
Blackwell pork ribs, thyme potatoes, seasonal garnish

Ou Of Or

Filet de dorade, sauce vierge, purée au mascarpone
Zeebrasemfilet, virgin saus, mascarponepuree
Sea bream fillet, virgin sauce, mascarpone purée

Ou Of Or

Risotto aux petits pois et scarmoza
Risotto met erwten en scamorza
Pea and scamorza risotto

Fraise Melba
Aardbei Melba
Strawberry Melba

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

Œuf parfait, caponata maison
Perfect ei, zelfgemaakte caponata
Perfect egg, homemade caponata

Parmentier de canard confit maison
Huisgemaakte eendenconfit parmentier
Homemade duck confit parmentier

Ou Of Or

Filet de saumon à l'orange, jeunes pousses d'épinard, tagliatelles fraîches
Zalmfilet met sinaasappel, jonge spinazieblaadjes en verse tagliatelle
Salmon fillet with orange, baby spinach leaves, fresh tagliatelle

Crumble de rhubarbe et glace vanille
Rabarbercrumble met vanille-ijs
Rhubarb crumble and vanilla 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	27.00
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 volaille au yaourt et grenade et leurs toasts	17.00
Kiprillettes met yoghurt en granaatappel, geserveerd met toast.	
Chicken rillettes with yogurt and pomegranate, served with toast	
Carpaccio de bœuf Holstein fumé, parmesan, pignons de pin	18.50
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)	
	Croquettes au fromage	18.00
	Kaaskroketten	
	Cheese croquettes	
	Cervelle de veau meunière à la grenobloise	18.00
	Kalfshersentjes meunière op Grenoble-wijze	
	Veal brains "meunière » Grenoble style	
	Velouté de carottes au curry de Madras	16.00
	Romige wortelsoep met Madras curry	
	Cream of carrot soup with Madras curry	
	Parmigiana d'aubergines	18.50
	Aubergine Parmigiana	
	Eggplant Parmigiana	
	Œuf parfait, caponata maison	15.50
	Perfect ei, zelfgemaakte caponata	
	Perfect egg, homemade caponata	





VIANDES ET ABATS - VLEES EN ORGAANVLEES - MEAT AND ORGAN MEAT

Steak tartare à la belge, avec frites et mayonnaise maison Steak tartaar op belgische wijze, met frietjes en huis gemaakte mayonnaise Steak tartar such as in Belgium, with French fries and homemade moyonnaise	23.50
Steak tartare à l'italienne Steak tartaar op italiaanse wijze Steak tartar such as in Italy	26.00
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.	41.50
Pavé de bœuf, sauce au poivre, frites à la graisse de boeuf Biefstuk, pepersaus, frietjes gebakken in rundvet Beef steak, pepper sauce, fresh fries cooked in beef fat	37.00
Ris de veau braisé, pleurotes sautées, purée de pommes de terre aux jeunes oignons Gestoofde zwezeriken, gebakken oesterzwammen, aardappelpuree met jonge uitjes Braised sweetbreads, sautéed oyster mushrooms, mashed potatoes with young onions	48.00
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
Parmentier de canard confit maison Huisgemaakte eendenconfit parmentier Homemade duck confit parmentier	24.50
Rognons de veau à la moutarde et estragon frais Kalfsniermetjes met mosterd en verse dragon Veal kidneys with mustard and fresh tarragon	23.50
Notre carbonnade flamande, pommes frites maison Onze Vlaamse karbonaden, huisgemaakte frietjes Our Flemish stew, homemade fries	26.50
Côtes de porc Blackwell, pommes de terre au thym, garniture de saison Blackwell varkensribbetjes, aardappelen met tijm, seizoensgarnituur Blackwell pork ribs, thyme potatoes, seasonal garnish	22.50

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, baby spinazie, mousselinesaus Cod fillet, mashed potatoes, baby spinach, mousseline sauce	32.00
Filet de saumon à l'orange, jeunes pousses d'épinard, tagliatelles fraîches Zalmfilet met sinaasappel, jonge spinazieblaadjes en verse tagliatelle Salmon fillet with orange, baby spinach leaves, fresh tagliatelle	27.50
Filet de dorade, sauce vierge, purée au mascarpone Zeebrasemfilet, virgin saus, mascarponepuree Sea bream fillet, virgin sauce, mascarpone purée	25.00



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'arrabiata	22.00
	Tagliatelles all'arrabiata	
	Tagliatelles all'arrabiata	
	Risotto à la milanaise, aux pistils de safran et parmesan	24.50
	Milanese risotto met saffraan stampers en parmezaan	
	Milanese risotto with saffron pistils and parmesan	
	Risotto aux petits pois et scarmoza	22.50
	Risotto met erwten en scamorza	
	Pea and scamorza risotto	
	Couscous de légumes	23.00
	Plantaardige couscous	
	Vegetable couscous	

SALADES - SALADES - SALADS

	Salade César (Salade romaine, croûtons, parmesan, poulet)	24.50
	Caesarsalade (Romainesla, croutons, Parmezaanse kaas, kip)	
	Caesar Salad (Romaine lettuce, croutons, parmesan cheese, chicken)	
	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	
	Mayonnaise	2.50
	Mayonnaise	
	Mayonnaise	

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

Fraise Melba 11.00
Aardbei Melba
Strawberry Melba

Crumble de rhubarbe et glace vanille 11.00
Rabarbercrumble met vanille-ijs
Rhubarb crumble and vanilla 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