

## Bulles

Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG	
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
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 fondantes, notes citronnées, grenade, toasts grillés  
Romige kiprillettes, frisse citrustoets, granaatappel, geroosterd brood  
Creamy chicken rillettes, citrus notes, pomegranate, toasted bread

Ou Of Or

Velouté de carottes au curry de Madras, touche crémeuse et éclats croquants  
Romige wortelsoep met Madras curry, zachte toets en krokante accenten  
Carrot velouté with Madras curry, creamy touch and crunchy elements

-----

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

Ou Of Or

Filet de dorade grillé, sauce vierge, purée au mascarpone, légumes de saison  
Gegrilde zeebrasemfilet, vinaigrette, mascarponepuree, seizoensgroenten  
Grilled sea bream fillet, dressing, mascarpone purée, seasonal vegetables

Ou Of Or

Risotto crémeux aux petits pois et scamorza fumée  
Romige risotto met erwten en gerookte scamorza  
Creamy risotto with peas and smoked scamorza

-----

Fraise Melba, glace vanille, coulis de fraises  
Aardbei Melba, vanille-ijs, aardbeiensaus  
Strawberry Melba, vanilla ice cream, strawberry coulis

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 mijotée  
Perfect ei, gestoofde caponata  
Perfect egg, slow-cooked caponata

-----

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

Ou Of Or

Filet de saumon rôti, notes d'orange, jeunes pousses d'épinard, tagliatelles fraîches  
Geroosterde zalmfilet, sinaasappeltoets, jonge spinazie, verse tagliatelle  
Roasted salmon fillet, orange notes, baby spinach, 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 fondantes, notes citronnées, grenade, toasts grillés 17.00  
Romige kiprillettes, frisse citrustoets, granaatappel, geroosterd brood  
Creamy chicken rillettes, citrus notes, pomegranate, toasted bread

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 délicatement préparée, sauce gribiche aux herbes 17.50  
Kalfshersentjes, fijn bereid, gribichesaus met kruiden  
Veal brains, delicately prepared, herb gribiche sauce

## ENTREES CHAUDES - WARME VOORGERECHTEN - HOT STARTERS

Croquettes de crevettes grises de la mer du Nord, épluchées main 14.00-27.00  
Grijze garnalenkroketten uit de Noordzee, met de hand gepeld  
North Sea grey shrimp croquettes, hand-peeled



Croquettes au fromage, cœur fondant 18.00  
Kaaskroketten, smeuijge vulling  
Cheese croquettes, melting center

Cervelle de veau dorée au beurre noisette, câpres, citron et croûtons 18.00  
Kalfshersentjes goudbruin gebakken in hazelnootboter, kappertjes, citroen en krokante broodblokjes  
Veal brains golden in brown butter, capers, lemon and crispy croutons



Velouté de carottes au curry de Madras, touche crémeuse et éclats croquants 16.00  
Romige wortelsoep met Madras curry, zachte toets en krokante accenten  
Carrot velouté with Madras curry, creamy touch and crunchy elements



Parmigiana d'aubergines gratinée 18.50  
Gegratineerde aubergine parmigiana  
Baked eggplant parmigiana



Œuf parfait, caponata mijotée 15.50  
Perfect ei, gestoofde caponata  
Perfect egg, slow-cooked caponata

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

Steak tartare préparé minute, à la belge Steak tartaar vers bereid, op Belgische wijze Steak tartare prepared to order, Belgian style	23.50
Steak tartare à l'italienne, parmesan et herbes Steak tartaar op Italiaanse wijze, parmezaan en kruiden Italian-style steak tartare, parmesan and herbs	26.00
Entrecôte grillée (Angus beef irlandais), sauce béarnaise, frites à la graisse de bœuf 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 bœuf 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 Gestooftde 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 poêlés, sauce moutarde à l'estragon frais Gebakken kalfsnietjes, mosterdsaus met verse dragon Pan-seared veal kidneys, mustard sauce with fresh tarragon	23.50
Notre carbonnade flamande, vice-championne (meilleure carbonnade flamande), frites maison Onze Vlaamse karbonade, vicekampioen (beste Vlaamse karbonade), huisgemaakte frietjes Our Flemish stew, runner-up (best 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
<b>POISSONS - VIS - FISHES</b>	
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 rôti, écrasé de pommes de terre, jeunes pousses d'épinard, sauce mousseline Geroosterde kabeljauw, aardappelstoemp, jonge spinazie, mousselinesaus Roasted cod loin, crushed potatoes, baby spinach, mousseline sauce	32.00
Filet de saumon rôti, notes d'orange, jeunes pousses d'épinard, tagliatelles fraîches Geroosterde zalmfilet, sinaasappeltoets, jonge spinazie, verse tagliatelle Roasted salmon fillet, orange notes, baby spinach, fresh tagliatelle	27.50
Filet de dorade grillé, sauce vierge, purée au mascarpone, légumes de saison Gegrilde zeebrasemfilet, vinaigrette, mascarponepuree, seizoensgroenten Grilled sea bream fillet, dressing, mascarpone purée, seasonal vegetables	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 crémeux aux petits pois et scamorza fumée 22.50

Romige risotto met erwten en gerookte scamorza

Creamy risotto with peas and smoked scamorza



Couscous de légumes 23.00

Plantaardige couscous

Vegetable couscous

## SALADES - SALADES - SALADS

La classique salade César, poulet, parmesan, croûtons dorés 24.50

De klassieke Caesar salade, kip, parmezaan en krokante croutons

The classic Caesar salad, chicken, parmesan and golden croutons

La marine, salade de scampis sautés, vinaigrette au gingembre 24.00

De maritieme, salade met gebakken scampi, gembervinaigrette

The seaside, salad with sautéed scampi, 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 bœuf 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 (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 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, glace vanille, coulis de fraises 11.00  
Aardbei Melba, vanille-ijs, aardbeiensaus  
Strawberry Melba, vanilla ice cream, strawberry coulis

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