

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)	
Basil smash	13.50
(Gin, basilic, citron)	
Cosmopolitan	13.50
(Vodka, Triple sec, cranberries, citron vert)	
Lazy Red Cheeks	13.50
(Vodka, Framboise, Violette, Citron vert)	

Mocktail

Litchies et violette	11.50
Basil no smash	
(Citron, basilic)	11.50
Virgin Lazy Red Cheeks	11.50
(Framboise, Violette, Citron vert)	
Virgin pornstar Martini	11.50
(Fruit de la passion, Citron vert, Vanille,)	

Whisky

Jack Daniel's	10.00
J&B	11.00
Jameson	11.00
Johnnie Walker Red Label	11.00
Glenfiddich 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

OËuf à la russe au thon et œufs de lompe

Russich ei met tonijn, snotolfkuit

Tuna Russian style eggs and lumpfish eggs

Ou Of Or

Crème de tomates et capuccino de basilic

Romige tomatensoep met basilicumcappuccino

Tomato veloute with basil foam

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

Ou Of Or

Filet de plie meunière à la brabançonne

Meunière Scholfilet op Brabantse wijze

Meunière Plaise fillet Brabant-style

Ou Of Or

Risotto de potiron au Comté

Risotto met pompoen en Comté

Pumpkin and Comté risotto

Mousse au chocolat blanc, coulis de framboises et râpé de citron vert

Witte chocolademousse, frambozencoulis en geraspte limoenschil

White chocolate mousse, raspberry coulis and grated lime zest

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

Pralines de foie gras au speculos, sauce au chocolat noir et piment d'Espelette

Foie gras pralines met speculoos, pure chocolade en Espelette-pepersaus

Speculoos coated foie gras, dark chocolate and Espelette pepper sauce

Cassolette de scampis à l'ail et persil

Scampi-ovenshotel met knoflook en peterselie

Scampi casserole with garlic and parsley

Joue de porc au Teryaki, purée aux fines herbes, légumes de saison

Varkenswang in teriyakisaus, aardappelpuree met kruiden, seizoen groenten

Teriyaki pork cheek, herb-infused mashed potatoes, seasonal vegetables

Ou Of Or

Filet de bar rôti aux amandes, beurre blanc citronné,

tombée de courgettes au thym, pommes de terre sautées

Geroosterde zeebaarsfilet met amandelen, beurre blanc met citroen,

courgettes met tijm en gebakken aardappelen.

Roasted sea bass fillet with almondcrust lemon beurre blanc,

sauteed thyme-scented zucchini, and sautéed potatoes.

Tartelette aux pommes et amandes, glace vanille

Appel-amandeltaartje, vanille-ijs

Apple and almond tartlet, 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

Pralines de foie gras au speculos, sauce au chocolat noir et piment d'Espelette 23.50
Foie gras pralines met speculoos, pure chocolade en Espelette-pepersaus
Speculoos coated foie gras, dark chocolate and Espelette pepper sauce

Œuf à la russe au thon et œufs de lompe 16.00
Russich ei met tonijn, snotolfskuit
Tuna Russian style eggs and lumpfish eggs

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, smeuïge 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



Crème de tomates et capuccino de basilic 15.00
Romige tomatensoep met basilicumcapuccino
Tomato veloute with basil foam



Parmigiana d'aubergines gratinées 18.50
Gegratineerde aubergines parmigiana
Baked eggplants parmigiana

Cassolette de scampis à l'ail et persil 22.50
Scampi-ovenshotel met knoflook en peterselie
Scampi casserole with garlic and parsley

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 Gestoomde 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 à la graisse de bœuf 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
Joue de porc au Teryaki, purée aux fines herbes, légumes de saison Varkenswang in teriyakisaus, aardappelpuree met kruiden, seizoen groenten Teriyaki pork cheek, herb-infused mashed potatoes, seasonal vegetables	28.00
Rognons de veau poêlés, sauce moutarde à l'estragon frais Gebakken kalfsniertjes, 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

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 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 bar rôti aux amandes, beurre blanc citronné, tombée de courgettes au thym, pommes de terre sautées Geroosterde zeebaarsfilet met amandelen, beurre blanc met citroen, courgette met tijm en gebakken aardappelen. Roasted sea bass fillet with almondcrust lemon beurre blanc, sauteed thyme-scented zucchini, and sautéed potatoes.	27.00
Filet de plie meunière à la brabançonne Meunière Scholfilet op Brabantse wijze Meunière Plaise fillet Brabant-style	26.00

PATES ET RISOTTO - PASTAS EN RISOTTO - PASTAS AND RISOTTO

	Spaghetti Serafine (Polpettes de veau et d'agneau, sauce tomate et basilic) Spaghetti Serafine (Polpettes van kalfs- en lamsvlees, tomaat en basilicumsaus. Spaghetti Serafine (Polpettes of veal and lamb, tomato and basil sauce	22.50
	Tagliatelles all'arrabbiata Tagliatelles all'arrabbiata Tagliatelles all'arrabbiata	22.00
	Risotto à la milanaise, aux pistils de safran et parmesan Milanese risotto met saffraan stampers en parmezaan Milanese risotto with saffron pistils and parmesan	24.50
	Risotto de potiron au Comté Risotto met pompoen en Comté Pumpkin and Comté risotto	23.50
	Couscous de légumes Plantaardige couscous Vegetable couscous	23.00

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) Kaasbordje van onze kaasspecialist Charly (afhankelijk van aankomst van de dag) Cheese selection from our cheese seller Charly (depending on arrival of the day)	14.00
---	-------

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
Mousse au chocolat blanc, coulis de framboises et râpé de citron vert Witte chocolademousse, frambozencoulis en geraspte limoenschil White chocolate mousse, raspberry coulis and grated lime zest	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
Tartelette aux pommes et amandes, glace vanille Appel-amandeltaartje, vanille-ijs Apple and almond tartlet, vanilla ice cream	11.00