



Nos formules du jour (uniquement le midi)

Dagmenu (enkel bij lunchtime)

Composition quotidienne élaborée par notre chef avec les produits du marché.

Dagelijkse samenstelling samengesteld door onze chef met verse producten van de markt

Plat du jour / Dagschotel	13
Entrée + Plat / Voorgerecht + Hoofdgerecht	19
Plat + Dessert / Hoofdgerecht + Nagerecht	16
Entrée + Plat + Dessert/ Voorgerecht + Hoofdgerecht + Nagerecht	22

Nos entrées

Onze voorgerechten

	En entrée Als voorgerecht	En plat Als hoofdgerecht
Croquettes artisanales aux crevettes grises Huisgemaakte garnalkroketten	14	17
Croquettes aux trois fromages 3- Kazenkroketten	11	14
Foie gras poêlé aux pommes caramélisées, sauce au Calvados Gebakken ganzenlever met gekarameliseerde appeltjes en Calvados saus	15	19
Cassolette de scampis au curry Thaï et citronnelle Scampi cassolette met Thaise curry en citroengras	14	17
Raviole à la Truffe et champignons, sauce fine Champagne Ravioli met truffe en champignons met fine Champagnesaus	14	18
Salade de poulet grillé à la Roquette, parmesan et olives noires Salade van gegrilde kip met Rucola, parmezaanse kaas en zwarte olijven	12	15



Nos végétariens

Onze vegetarische

Crumble d'aubergines et tomates confites, pesto et sa tuile de parmesan Crumble van aubergines en tomaten, pesto en een koekje van parmezaan	12	15
Salade de quinoa à la feta, duo de pamplemousse et sa vinaigrette au yaourt Quinoa salade met feta kaas, grapefruit duo en yoghurt dressing	12	15

Nos viandes

Onze vleesgerechten

Américain haché et préparé à la minute, relevé à votre demande Huisgemaakte steak tartaar met uw persoonlijke toets		17
Suprême de volaille au curry, petits légumes, et riz aux aromates Kipfilet met curry, groenten en gekruide rijst		16
Grand Hamburger au bœuf d'Ecosse, cheddar et jambon fumé, pommes frites Grote Hamburger van Beef Schotland, cheddar en gerookte ham, frietjes		17
Entrecôte de bœuf irlandais grillée/ Gegrilde entrecote <i>Supplément sauce : poivre vert, béarnaise, archiduc</i> <i>Extra voor saus: groene peper, bearnaisesaus, archiduc</i>		22 3
Noisette de magret de canard, sauce Périgourdine du Sud-Ouest Nootje van eendenborstfilet met een zuidwesten Perigourdine saus		20

Nos poissons

Onze visgerechten

Aile de raie aux câpres, beurre noisette Roggeveugel met kappertjes in hazelnootboter		21
Filet de Bar sur son lit de tombée de poireaux au Sauvignon et ses pommes tournées Zeebaarsfilet op zijn bedje van prei met Sauvignon en met aardappeltjes		19
Wok de Scampis sautées aux légumes croquants, coriandre et parfum de soja Wok van gebakken scampi's met knapperige groenten, koriander en sojasmaak		17



Nos plats enfants

Kinder menu's

Spaghetti bolognaise maison	8
Spaghetti met huisgemaakte bolognesesaus	
Blanc de volaille, compote, frites	10
Kipfilet, appelmoes en frietjes	

Nos desserts

Onze nagerechten

La Dame Blanche au chocolat fondant Callebaut	7
Dame Blanche met fondant Callebaut chocolade	
Le panaché de sorbets aux fruits du Pays	8
Gevarieerde sorbets van streekeigen fruit	
La gaufre légère de Bruxelles au sucre ou Chantilly	6
Brusselse wafel met suiker of slagroom	
Le moelleux au chocolat belge	8
'Moelleux' van Belgische chocolade	
La mousse légère au chocolat praliné et brisure de noisette	8
Praliné chocolade mousse met hazelnootjes	
La coupe glacée au spéculoos et caramel	8
Speculoosijs met karamel	