



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	14
Entrée + Plat / Voorgerecht + Hoofdgerecht	20
Plat + Dessert / Hoofdgerecht + Nagerecht	18
Entrée + Plat + Dessert/ Voorgerecht + Hoofdgerecht + Nagerecht	24

Nos entrées

Onze voorgerechten

hoofdgerecht

	En entrée Als voorgerecht	En plat Als
Croquettes artisanales aux crevettes grises Huisgemaakte garnaalkroketten	15	20
Croquettes aux trois fromages 3- Kazenkroketten	11	15
Foie gras poêlé aux pommes caramélisées, sauce au Calvados Gebakken ganzenlever met gekarameliseerde appeltjes en Calvados saus	15	20
Cassiolette de scampis au curry Thaï et citronnelle Scampi cassiolette 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	16



Nos végétariens

Onze vegetarische

Crumble d'aubergines et tomates confites, pesto et sa tuile de parmesan 12 16
Crumble van aubergines en tomaten, pesto en een koekje van parmezaan

Salade de quinoa à la feta, duo de pamplemousse et sa vinaigrette au yaourt 12 16
Quinoa salade met feta kaas, grapefruit duo en yoghurt dressing

Nos viandes

Onze vleesgerechten

Américain haché et préparé à la minute, relevé à votre demande 17
Huisgemaakte steak tartaar met uw persoonlijke toets

Suprême de volaille au curry, petits légumes, et riz aux aromates 16
Kipfilet met curry, groenten en gekruide rijst

Grand Hamburger au bœuf d'Ecosse, cheddar et jambon fumé, pommes frites 17
Grote Hamburger van Beef Schotland, cheddar en gerookte ham, frietjes

Entrecôte de bœuf irlandais grillée/ Gegrilde entrecote 22
Supplément sauce : poivre vert, béarnaise, archiduc 3
Extra voor saus: groene peper, bearnaisesaus, archiduc

Noisette de magret de canard, sauce Périgourdine du Sud-Ouest 20
Nootje van eendenborstfilet met een zuidwesten Perigourdine saus

Nos poissons

Onze visgerechten

Aile de raie aux câpres, beurre noisette 21
Roggeveugel met kappertjes in hazelnootboter

Filet de Bar sur son lit de tombée de poireaux au Sauvignon et ses pommes tournées 19
Zeebaarsfilet op zijn bedje van prei met Sauvignon en met aardappeltjes

Wok de Scampis sautées aux légumes croquants, coriandre et parfum de soja 17
Wok van gebakken scampi's met knapperige groenten, koriander en sojasmaak



Nos plats enfants

Kinder menu's

Spaghetti bolognaise maison 8
Spaghetti met huisgemaakte bolognesesaus

Blanc de volaille, compote, frites 12
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