

## 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

	En entrée Als voorgerecht	En plat Als hoofdgerecht
Croquettes artisanales aux crevettes grises Huisgemaakte garnalkroketten	14	18
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 Crumble van aubergines en tomaten, pesto en een koekje van parmezaan	12	16
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	16

## 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 Spaghetti met huisgemaakte bolognesesaus	8
Blanc de volaille, compote, frites Kipfilet, appelmoes en frietjes	12

## Nos desserts

### Onze nagerechten

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