

## 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 garnaalkroketten	15	21
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	21
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	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
<i>Supplément sauce : poivre vert, béarnaise, archiduc</i>	3
<i>Extra voor saus: groene peper, bearnaisesaus, archiduc</i>	
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	22
Roggeveugel met kappertjes in hazelnootboter	
Filet de Bar Victoria 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	8
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	8
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	