

## 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

## A partager

### Om te delen

Ardoise de charcuteries et fromages	14
Leisteen van vleeswaren en kaas	

## 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
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
Risotto aux champignons bio des caves de Cureghem Risotto met biologische champignons uit Cureghem kelders	14	18

## Nos viandes

### Onze vleesgerechten

Américain haché et préparé à la minute, relevé à votre demande	17
Huisgemaakte steak tartaar met uw persoonlijke toets	
Tortelloni sautés à l'huile d'olive, jambon fumé, champignons, origan et parmesan	16
Tortelloni gebakken in olijfolie, gerookte ham, champignons, oregano en parmezaanse kaas	
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>	
Buchette de magret de canard, sauce au zeste d'oranges et Grand Marnier	20
Nootje van eendenborstfilet, sinaasappelschild en Grand Marniersaus	

## Nos poissons

### Onze visgerechten

Aile de raie aux câpres, beurre noisette	22
Roggeveugel met kappertjes in hazelnootboter	
Dos de Cabillaud rôti en croûte d'herbes, purée à l'huile d'olive, crismi de poireaux	20
Geroosterde kabeljauwrug, aardappelpuree in olijfolie, crismi van prei	
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	
Tiramisu aux spéculoos, mascarpone et amaretto	8
Tiramisu met speculoos, mascarpone en amaretto	