

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
Ravioles d'écrevisses et asperges vertes, sauce bisquine Ravioli met rivierkreeft en groen asperge, met bisquinesaus	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 Huisgemaakte steak tartaar met uw persoonlijke toets		17
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
Buchette de magret de canard, sauce au zeste d'oranges et Grand Marnier Nootje van eendenborstfilet, sinaasappelschild en Grand Marniersaus		20

Nos poissons

Onze visgerechten

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