

## 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	15
Entrée + Plat / Voorgerecht + Hoofdgerecht	23
Plat + Dessert / Hoofdgerecht + Nagerecht	20
Entrée + Plat + Dessert/ Voorgerecht + Hoofdgerecht + Nagerecht	28

## A partager

### Om te delen

Ardoise de charcuteries et fromages	15
Leisteen van vleeswaren en kaas	

## Nos entrées

### Onze voorgerechten

	En entrée Als voorgerecht	En plat Als hoofdgerecht
Croquettes artisanales aux crevettes grises Huisgemaakte garnaalkroketten	16	22
Croquettes aux trois fromages 3- Kazenkroketten	12	16
Foie gras poêlé aux pommes caramélisées, sauce au Calvados Gebakken ganzenlever met gekarameliseerde appeltjes en Calvados saus	16	22
Raviole à la Truffe et champignons, sauce fine Champagne Ravioli met truffe en champignons met fine Champagnesaus	14	18
Ravioles de saumon, sauce bisquine aux asperges vertes et écrevisses Ravioli met zalm, bisquinesaus en groen asperge en rivierkreeften	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	18
Crumble van aubergines en tomaten, pesto en een koekje van parmezaan		
Risotto aux champignons bio des caves de Cureghem	14	19
Risotto met biologische champignons uit Cureghem kelders		

## Nos viandes

### Onze vleesgerechten

Américain haché et préparé à la minute, relevé à votre demande		19
Huisgemaakte steak tartaar met uw persoonlijke toets		
Grand Hamburger au bœuf d'Ecosse, cheddar et jambon fumé, pommes frites		18
Grote Hamburger van Beef Schotland, cheddar en gerookte ham, frietjes		
Entrecôte de bœuf irlandais grillée/ Gegrilde entrecote		24
<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		22
Nootje van eendenborstfilet, sinaasappelschild en Grand Marniersaus		

## Nos poissons

### Onze visgerechten

Aile de raie aux câpres, beurre noisette		23
Roggeveugel met kappertjes in hazelnootboter		
Dos de Cabillaud rôti en croûte d'herbes, purée à l'huile d'olive, crismi de poireaux		21
Geroosterde kabeljauwrug, aardappelpuree in olijfolie, crismi van prei		
Wok de Scampis sautées aux légumes croquants, coriandre et parfum de soja		18
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 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	
Macaron géant au caramel beurre salé et cœur tendre au chocolat	8
Macaron met gezouten boter karamel en zacht chocoladehart	