

## 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	17	24
Croquettes aux trois fromages 3- Kazenkroketten	12	18
Foie gras poêlé aux pommes caramélisées, sauce au Calvados Gebakken ganzenlever met gekarameliseerde appeltjes en Calvados saus	18	24
Raviole à la Truffe et champignons, sauce fine Champagne Ravioli met truffe en champignons met fine Champagnesaus	14	20
Ravioles de saumon, sauce bisquine aux asperges vertes et écrevisses Ravioli met zalm, bisquinesaus en groen asperge en rivierkreeften	14	20
Salade de poulet grillé à la Roquette, parmesan et olives noires Salade van gegrilde kip met Rucola, parmezaanse kaas en zwarte olijven	12	18

## 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	13	20
Risotto aux champignons bio des caves de Cureghem Risotto met biologische champignons uit Cureghem kelders	13	20

## Nos viandes

### Onze vleesgerechten

Américain haché et préparé à la minute, relevé à votre demande Huisgemaakte steak tartaar met uw persoonlijke toets		21
Grand Hamburger au bœuf d'Ecosse, cheddar et jambon fumé, pommes frites Grote Hamburger van Beef Schotland, cheddar en gerookte ham, frietjes		20
Entrecôte de bœuf irlandais grillée/ Gegrilde entrecote <i>Supplément sauce : poivre vert, béarnaise, archiduc</i> <i>Extra voor saus: groene peper, bearnaisesaus, archiduc</i>		26 3,50
Magret de canard, sauce au zeste d'oranges et Grand Marnier Eendenborstfilet, sinaasappelschild en Grand Marniersaus		23

## Nos poissons

### Onze visgerechten

Aile de raie aux câpres, beurre noisette Roggeveugel met kappertjes in hazelnootboter		24
Dos de Cabillaud rôti en croûte d'herbes, purée à l'huile d'olive, crispy de poireaux Geroosterde kabeljauwrug, aardappelpuree in olijfolie, crispy van prei		22
Wok de Scampis sautées aux légumes croquants, coriandre et parfum de soja Wok van gebakken scampi's met knapperige groenten, koriander en sojasmaak		20

## Nos plats enfants

### Kinder menu's

Spaghetti bolognaise maison 10  
Spaghetti met huisgemaakte bolognesesaus

Blanc de volaille, compote, frites 14  
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 9  
Gevarieerde sorbets van 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 9  
Macaron met gezouten boter karamel en zacht chocoladehart