

Bienvenue !
Welcome !
Welkom !

Afin de garantir un service fluide,
nous vous invitons à regrouper vos choix de
plats pour les tables de plus de 6 personnes.

*To ensure smooth service,
we kindly ask you to group your dish
choices for tables of more than 6 guests.*

*Om een vlotte service te garanderen,
vragen wij u vriendelijk om de keuze van gerechten
te groeperen voor tafels van meer dan 6 personen.*

Une allergie, intolérance ?
Signalez-le à votre serveur

*An allergy, intolerance?
Report it to your waiter*

*Een allergie, intolerantie?
Rapporteer het aan je server*

Menu dégustation

3 services • 55€

• Choix à la carte •

3 courses • 55€

• Choice from the menu •

3 gangen • 55€

• Keuze van het menu •

Lunch du jour

2 services • 29,50€

• Selon le marché •

Du lundi au vendredi de 12h à 14h

2 courses • 29,50€

• According to market availability •
Monday to Friday from 12pm to 2pm

2 gangen • 29,50€

• Naar beschikbaarheid op de markt •
Maandag tot vrijdag van 12.00 tot 14.00 uur

Menu Kids (-12 ans)

Menu + 1 boisson • 20€

Croquette de fromage, salade, frites
ou boulette, frites et compote
ou Lasagne al forno maison
+ 1 glace

Menu + 1 drink • 20€

Cheese croquette, salad, fries
or Meatball, applesauce, fries
or Homemade lasagna al forno
+ 1 ice cream

Menu + 1 drankje • 20€

Kaas kroket, salade, frietjes
of gehaktbal, appelmoes, frietjes
of Huisgemaakte lasagne al forno
+ 1 ijsje

Entrées froides

€

Carpaccio de saumon 21
mayonnaise d'agrumes, jeunes pousses et râpée de citron vert
Salmon carpaccio, citrus mayonnaise, baby leaves and grated lime zest
Carpaccio van zalm, citrusmayonaise, jonge sla en geraspte limoen

Vitello tonnato 23
veau basse température, mayonnaise au thon, câpres
Low-temperature veal, tuna mayonnaise, capers
Kalfsvlees gegaard op lage temperatuur, tonijnmayonaise, kappertjes



Truite fumée de la pisciculture Mathonet 23
biscuit éponge au thé matcha, crème de fromage de chèvre
Smoked trout, matcha sponge biscuit, goat cheese cream
Gerookte forel, matcha-biscuit, geitenkaascrème

Salade de légumes du sud grillés 18
Aubergines, poivrons, courgettes, huile d'olives aux herbes
Grilled Mediterranean vegetable salad: Eggplant, bell peppers, zucchini, herb-infused olive oil
Gegrilde salade van groenten uit het zuiden: Aubergine, paprika, courgette, olijfolie met kruiden

Entrées chaudes

€

Moules gratinées à l'ail 19
Garlic gratinated mussels
Gegratineerde mosselen met knoflook

Asperges à la flamande 22
Flemish-style asparagus
Asperges op Vlaamse wijze

Œuf basse température 21
crème de morilles, chips de volaille
Low-temperature egg, morel cream, poultry chips
Ei op lage temperatuur, morieljesroom, krokante kip

Velouté d'asperges 19
huile de noix, crumble de thym, focaccia
Asparagus velouté, walnut oil, thyme crumble, focaccia
Aspergevelouté, walnotenolie, tijmcrumble, focaccia

Viandes

€

Filet pur grillé 41
sauce chaude : choron, champignons, poivre ou Roquefort,
frites et salade verte / sup. menu 6

*Grilled beef tenderloin, hot sauce: Choron, mushrooms,
pepper, or Roquefort, fries and green salad*
*Gegrilde ossenhaas, warme saus: Choron, champignons,
peper of Roquefort, frieten en groene salade*

Suprême de volaille jaune 29

crème safranée, légumes croquants et couscous perlé
*Yellow chicken supreme, saffron cream, crunchy
vegetables and pearl couscous*
*Supreme van gele kip, saffraanroom, knapperige
groenten en parelcouscous*

Ris de veau aux morilles 38

asperges vertes et risotto au parmesan / sup. menu 4
*Sweetbreads with morels, green asparagus
and parmesan risotto*
*Kalfszwezeriken met morieljes, groene asperges
en parmezaanrisotto*

Pluma ibérique 34

jus réduit au thym et ail confit, écrasé de pommes de terre
*Pork pluma, thyme reduction and confit garlic,
crushed potatoes*
*Pluma van varken, tijdreductie en gekonfijte
knoflook, geplette aardappelen*

Poissons etc


€

Saint-Jacques 39
et déclinaison d'asperges, couscous perlé / sup. menu 5
Scallops with asparagus variations and pearl couscous
*Sint-jakobsschelpen met variatie van asperges
en parelcouscous*

Duo de solettes 35
purée de pommes de terre, légumes croquants
Duo of small soles, mashed potatoes, crunchy vegetables
*Duo van kleine zeetongen, aardappelpuree,
knapperige groenten*

Gambas Black Tiger 34
beurre blanc aux herbes et à l'ail, linguines
Black Tiger prawns, herb and garlic beurre blanc, linguine
*Black Tiger-gamba's, beurre blanc met kruiden
en knoflook, linguine*

Risotto façon paella 34
*chorizo, blancs de poulet, gambas Black Tiger,
coques, calamars et petits pois*
*Paella-style risotto, chorizo, chicken breast,
Black Tiger prawns, cockles, squid and peas*
*Risotto op paellawijze, chorizo, kipfilet,
Black Tiger-gamba's, kokkels, inktvis en erwtjes*

**Pâtes végétariennes aux asperges,
œuf dur** 22 
Vegetarian pasta with asparagus, hard-boiled egg
Vegetarische pasta met asperges, hardgekookt ei

Homard

€

Bellevue (entier) 68
sauce cocktail et macédoine de légumes / hors menu
*Lobster Bellevue, cocktail sauce
and vegetable macedoine*
Kreeft Bellevue, cocktailsaus en groentemacédoine

Grillé (entier) 68
*tagliatelles à l'encre de seiche, bisque de homard et asperges
/hors menu*
*Grilled lobster, squid ink tagliatelle,
lobster bisque and asparagus*
*Gegrilde kreeft, tagliatelle met inktvisinkt, kreeftenbisque
en asperges*

Desserts

€

Colonel citron vert et vodka Grey Goose	13
<i>Lime Colonel with Grey Goose vodka</i>	
<i>Colonel met limoen en Grey Goose vodka</i>	
Dame blanche ou dame noire	11
<i>chocolat chaud, chantilly</i>	
<i>Dame Blanche or Dame Noire: hot chocolate, whipped cream</i>	
<i>Dame Blanche of Dame Noire: warme chocolade, slagroom</i>	
Tarte au citron meringuée revisitée	14
<i>Revisited lemon meringue tart</i>	
<i>Herwerkte citroenmeringuetaart</i>	
Crème brûlée pistache	13
<i>Pistachio crème brûlée</i>	
<i>Pistache crème brûlée</i>	
Moelleux au chocolat, crème anglaise	14
<i>Chocolate lava cake, custard</i>	
<i>Chocolade moelleux, Engelse crème</i>	
Comme un millefeuille	13
<i>crème chiboust et amandes grillées, crème anglaise</i>	
<i>Like a millefeuille, chiboust cream and grilled almonds, custard</i>	
<i>Als een millefeuille, chiboustcrème en geroosterde amandelen, Engelse crème</i>	
Assortiment de fromages	16
<i>sirop, salade verte et pain croustillant</i>	
<i>Assorted cheeses, syrup, green salad, and crusty bread</i>	
<i>Assortiment van kazen, sirop, groene salade en krokant brood</i>	
Café ou thé gourmand	14
<i>Coffee or tea with dessert</i>	
<i>Koffie of thee met dessert</i>	

Exclusif

14€



*Irish, Italian, Spa,..
Coffee*

**SERVI AVEC PASSION
ET SAVOIR-FAIRE DEVANT VOUS**

Demandez à notre serveur notre assortiment
(supplément menu 8€)

*Served with passion and expertise
right in front of you*

Ask our waiter for our assortment.

*Geserveerd met passie en vakmanschap,
direct voor u*

Vraag onze ober naar ons assortiment