

Lunch day

2 courses • €29

• **According to market availability** •

Monday to Friday from 12pm to 2pm

2 gangen • €29

• **Naar beschikbaarheid op de markt** •

Maandag tot vrijdag van 12.00 tot 14.00 uur

Tasting menu

3 courses • €52

• **Choice from the menu** •

3 gangen • 52€

• **Keuze van het menu** •

Kids Menu

Menu + 1 drink • €18

+ **homemade lasagna**

or meatballs, fries and compote
or chicken breast, fries and compote

+ **1 Ben & Jerry's ice cream**

Menu + 1 drankjen • 18€

+ **huisgemaakte lasagne**

of gehaktballen, friet en compote
of kipfilet, friet en compote

+ **1 Ben & Jerry's ijsje**

Our Caviar • 30g

with 2 glasses of Champagne

or 2 shots of Vodka

110€ • *Butter and thin toast*

Onze Kaviaar • 30 gr

met 2 glazen champagne of 2 shots wodka

110€ • *Boter en dun toast*

Cold Starters

Koude Voorgerechten

Aged Beef **22 €**

Mango/Espelette pepper/green onions

Gerijpt Rundvlees • Mango/Espelette peper/lente-uien

Red Gambero carpaccio **23 €**

Citrus roots/rocket oil

sup. menu 5€

Rode Gambero carpaccio • Citrus wortels/raketsla olie

Burrata Di Bufala **19 €**

Asparagus/herb mayonnaise/colorful tomatoes/rocket

Burrata Di Bufala • Asperge/kruiden mayonaise/

gekleurde tomaten/raket

Asparagus Flemish style **20 €**

Hard-boiled egg/butter/parsley

Main course: 26 €

Asperges op Vlaamse wijze • Hardgekookt ei/boter/

peterselie

In het hoofdgerecht: 26 €

Hot Starters

Warme Voorgerechten

Asparagus **20 €**

Asparagus velouté/smoked salmon/sour cream/

fresh herbs

Asperge velouté/gerookte zalm/zure room/

verse kruiden

63° Egg **22 €**

Low-temperature egg/pata negra/truffles

63° Ei • Ei op lage temperatuur/pata negra/truffels

Sardinian Fregoli Risotto **21 €**

Lobster bisque/prawns/butternut squash

Sardijnse Fregoli Risotto • Kreeftenbisque/garnalen/

butternut pompoen

Fish Vis

Red Tuna Fillet 32 €

*Medallion/sesame/soy/tagliatelle sup. menu 9€
Rood Tonijnfilet • Medaillon/sesam/soja/tagliatelle*

Sole "Meunière" 49 €

*Mashed potatoes/wild broccoli/lemon butter
Sole "Meunière" • Puree van aardappelen/
wilde broccoli/citroenboter*

sup. menu 12€

Black pollock fillet 26 €

*Sardinian Fregoli/lobster bisque/pepper cream
Rugfilet van zwarte koolvis • Sardijnse Fregoli/
kreeftenbisque/pepersaus*

Salmon Fillet 26 €

*Hazelnuts/white butter/market vegetables
Zalmfilet • Hazelnoot/boter wit/marktgroenten*

Meat Vlees

Yellow Poultry 24 €

*Polenta fries/asparagus/Wohrmann's beer
Gele Gevogelte • Polenta frietjes/asperges/Wohrmann's
bier*

Matured Entrecote 300g 39 €

*Pepper sauce/pommes pont neuf/oven-roasted tomatoes
Gerijpte Entrecote 300g • Peper saus/pommes pont neuf/
oven geroosterde tomaten sup. menu 10€*

Duck Parmentier 32 €

*Robuchon mash/truffles
Eend Parmentier • Robuchon puree/truffels*

Lomo ibérico 30 €

*Mushrooms/carrots/amandines
Champignons/wortelen/amandines sup. menu 7€*

Desserts

Paris Brest 12,50 €

*Craquelin/walnut ice cream/pastry cream
Craquelin/walnotenijs/patisseriecrème*

Assorted cheeses 14 €

*Choice of cheeses/toasted bread/syrup of Liège
Assortiment kazen • Keuze uit kazen/getoast brood/siroop
van Luik*

The Authentic Dame Blanche 11 €

*Vanilla/chocolate/fresh cream
De Echte Dame Blanche • Vanille/chocolade/verse room*

Chocolate Fondant Cake 11 €

*Salted butter caramel/almond milk ice cream
Chocolade Moelleux • Zoute karamelboter/
amandelmelkijs*

**Irish coffee, Italian coffee,
Spa coffee (Elixir de Spa)** 13 €

Café gourmand 10 €

*According to the Chef's mood
Gourmand koffie • Naar het humeur van de chefkok*

Do you want information about the presence of allergens in our products? Our manager will gladly inform you!
We draw your attention to the fact that the composition of the products may vary.

Als u informatie wilt over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten, zal onze verantwoordelijke u hierover graag informeren. Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de samenstelling van de gerechten kan variëren.