

MENU

Menu dégustation
3 services à 39,50 €
5 services à 49,50 €
(entrée froide, entrée chaude,
sorbet, plat & dessert)

Degustatiemenu
3 gangen: 39,50 €
5 gangen: 49,50 €
(koud voorgerecht, warm voorgerecht,
sorbet, hoofdgerecht en dessert)

Les entrées / Voorgerechten

- ✔ Tomates, stracciatella et roquette 15 €
Tomaten, stracciatella en rucola
- Tartare de bœuf à la truffe et jaune d'œuf au ponzu 17 €
Rundstartaar met truffel en eigeel met ponzu
- ✔ Artichaut, tartare de tomates au basilic et oignons au balsamique 15 €
Artisjok, tomatentartaar met basilicum en uitjes met balsamico

- Saumon fumé à chaud, asperges et pourpier 17 €
Warm gerookte zalm, asperges en postelein
- Tortellini au jambon Ganda, émulsion sauge et citron 18 €
Tortellini met Gandaham, emulsie van salie en citroen
- Risotto aux palourdes, piment et parmesan 17 €
Risotto met venusschelpen, Spaanse peper
en Parmezaanse kaas

Désirez-vous des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontiers ! Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier.

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

Viandes / Vleesgerechten

Côte de porc Duroc, peperonata et pommes de terre à l'origan 27 €

Duroc varkenskotelet, peperonata en aardappelen met oregano

Filet de bœuf grillé, pommes de terre vitelottes,
asperges et sauce au porto 32 €

Gegrilde ossenhaas, aardappel vitelottes,
asperges en portsaus

Canette aux écrevisses, réduction de carottes et chou romanesco 28 €

Eend met rivierkreeftjes, reductie van wortelen en romanescokool

Cuit sur pierre • Gebakken op steen :

Filet pur, sauce au choix (poivre, champignons, béarnaise),
frites et salade 32 €

Filet pur, saus naar keuze (peper, champignons, bearnaise),
frietjes en sla

Les poissons / Visgerechten

Sole « meunière », purée de pommes de terre, légumes chaud 44 €

Tong 'meunière', aardappelpuree, warme groenten

+ 14€ sup. menu

Filet de saumon au sésame, poivrons doux,
ricotta et pignons de pin 26 €

Zalmfilet met sesamzaadjes, zoete paprika's,
ricotta en pijnboompitten

Filet de bar, artichauts poivrade et sauce au vin blanc safranée 28 €

Zeebaarsfilet, artisjokken, paprika's en witte wijnsaus met saffraan

Cuit sur pierre • Gebakken op steen :

Dos de thon rouge mariné, soja, piment,
citron, riz et petits légumes 33 €

Gemarineerde tonijnrug, soja, Spaanse peper,
citroen, rijst en groentjes

Nos homards / Kreeften

1/2 : 34 € • Entier : 49 € (+15€ menu)

Homard belle-vue, légumes sautés, sauce soja et piment
Kreeft Bellevue, gebakken groenten, soja- en Spaanse pepersaus

Homard rôti, fenouil et lard fermier, bisque au parfum de pastis
Gegrilde kreeft, venkel en spekjes, bisque met een parfum van pastis

Homard aux herbes, tomates confites et linguine au basilic
Kreeft met kruiden, gekonfijte tomaten en linguine met basilicum

Les plats végétariens Vegetarische gerechten

- ✓ Poivrons doux rôtis, ricotta crémeuse aux herbes
et pignons de pin 17 €
Geroosterde zoete paprika, romige ricotta
met kruiden en pijnboompitten
- ✓ Miroir de tomates, pesto et straciatella 17 €
Carpaccio van tomaten, pesto en straciatella
- ✓ Aubergine en mille-feuille, parmesan et pesto 18 €
Millefeuille van aubergines, Parmezaanse kaas en pesto

Pour les petits / Voor de jongsten / 12 €

1 apéro sans alcool + 1 plat au choix + 1 dessert surprise

Spaghetti bolognaise
Escalope de poulet panée, pommes Amandine
Boulet liégeois, frites
Poisson pané, riz

1 apéritif zonder alcohol + 1 gerecht naar keuze + 1 dessert

Spaghetto bolognese
Gepaneerde kipfilet, amandelkroketten
Luikse gehaktballetjes met frieten
Gepaneerde visfilet met rijst

Desserts / Desserten

Fraises marinées au combava, biscuit matcha et chantilly	10 €
Aadbeien gemarineerd in combava, matchakoekje en slagroom	
Brownie, jasmin, passion, crémeux chocolat blanc	10 €
Brownie, jasmijn, passievrucht, crémeux met witte chocolade	
Carpaccio d'ananas, crème glacée coco-galanga	10 €
Carpaccio van ananas, ijs van kokos en laoswortel	
Mousse au chocolat millésimé, crumble au pippali	10 €
Chocolademouse 'Millésime', crumble met pippali	
Assiette de fromages affinés, sirop de chez nous et brioche	14 €
Kaasplankje, brioche en Luikse siroop	
Planche de desserts à déguster • 2 personnes (+5€ menu)	23 €
Dessertbord om van te genieten • 2 personen	
Irish coffee - Italian coffee - French coffee	9,80 €
Irish coffee - Italian coffee - French coffee	

Nos asperges / Onze asperges

Avril - Mai - Juin / April - Mei - Juni

entrée / voorgerecht
plat principal / hoofdgerecht

Froides / Koude

- ✓ **Italienne / Italiaanse** 14 € / 21 €
Burrata / basilic / roquette / jambon de Parme / asperges blanches
Burrata / basilicum / rucola / Parmaham / witte asperges
- ✓ **Saine / Gezond** 14 € / 21 €
Avocat / agrumes / riz soufflé / yaourt / asperges blanches
Avocado / citrusvruchten / gepofte rijst / yoghurt / witte asperges
- Thaï / Thaïs** 19 € / 27 €
Coriandre / gingembre / soja / asperges blanches / thon rouge
Koriander / gember / soja / witte / tonijn

Chaudes / Warme

- Ibérique / Spaans** 17 € / 24 €
Lomo / piment fumé / manchego / asperges blanches
Lomo / pimentón / manchegokaas / witte asperges
- ✓ **À la flamande** 15 € / 20 €
Œuf / persil / noix de muscade / beurre / asperges blanches
Ei / peterselie / nootmuskaat / boter / witte asperges
- À l'ostendaise** 18 € / 25 €
Crevettes / palourdes / cresson / asperges blanches
Garnalen / venusschelpen / waterkers / witte asperges