

menu DÉGUSTATION

3 services à 48 €

5 services à 59 €

(entrée froide, entrée chaude,
sorbet, plat & dessert)

3 gangen: 48€

5 gangen: 59€

(koud voorgerecht, warm voorgerecht,
sorbet, hoofdgerecht en dessert)

KIDS menu • 16€

1 apéro sans alcool

+ 1 plat au choix

- Spaghetti bolognaise
- Poulet rôti pommes de terre
Amandine et compote de pommes
- Boulette à la liégeoise, frites
- Filet de saumon, purée de pommes
de terre, légumes

+ 1 dessert

1 apéritif zonder alcohol

+ 1 gerecht naar keuze

- Spaghetti bolognese
- Gegrilde kip, aardappelkroketten
en appelmoes
- Gehaktbal op Luikse wijze, frietjes
- Zalmfilet, aardappelpuree, groenten

+ 1 dessert

Desirez-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.

LES ENTRÉES / VOORGERECHTEN

**Thon rouge mi-cuit, agrumes,
raifort, riz soufflé et condiment** 19 €

*Tonijn mi-cuit, citrusvruchten, mierikswortel,
gepofte rijst en kruiden*

**Bœuf maturé en carpaccio,
mangue, basilic et roquette** 23 €

*Carpaccio van gerijpt rundsvlees, mango,
basilicum en rucola* *supl. menu +3€*

**Crevettes grises, avocat et pomme en tartare,
sudachi et chimichurri** 19 €

*Garnalen, tartaar van avocado en appel,
sudachi en chimichurri*

Fregola, truffes, coppa et parmesan 17 €

Fregola, truffel, coppa en Parmezaanse kaas

**Scampis, fenouil et émulsion
de lait d'amande** 19 €

Scampi, venkel met een emulsie van amandelmelk

**Ris de veau panés, poireau fondant
et sauce miel-citron vert** 23 €

*Gepaneerde kalfszwezerik, fondant van prei en saus
van honing en limoen* *supl. menu +3€*

LES POISSONS / VISGERECHTEN

Filet de cabillaud 28 €

*Chou au riesling, pommes de terre fondantes,
sauce au vin blanc et moutarde*
*Kabeljauwfilet • Kool met riesling, aardappelen,
wittewijnsaus en mosterd*

Filet de dorade 27 €

*Fenouil, pommes de terre à l'huile d'olive,
beurre blanc à la sauge*
*Doradefilet • Venkel, aardappelen bereid met olijfolie,
blanke boter met salie*

Dos de saumon 28 €

Écrevisses, brocoli, carottes, riz et sauce hollandaise
*Zalmrug • Rivierkreeftjes, broccoli, worteltjes,
rijst en hollandaisesaus*

Gambas 34 €

Citronnelle, ail, jeunes oignons, riz jasmin
Citroenkruid, knoflook, lente-ui, jasmijnrijst
..... *supl. menu +5€*

Sole à la plancha 46 €

beurre, pomme nouvelles, légumes chauds, citron, persil
*Tong à la plancha • boter, nieuwe appels,
warme groenten, citroen en peterselie* *supl. menu +17€*

1/2 HOMARDS / KREEFT (+6€ menu)

Rôti 39 €

*Pappardelle de courgettes, aneth
½ gegrilde kreeft, pappardelle van courgette, dille*

Légumes 39 €

*Grenailles, légumes chauds, mousseline au citron
½ krieltjes, krieltjes, warme groenten,
mousseline met citroen*

**Linguines homard, bisque,
petit légumes et estragon** 37 €

Kreeft linguine, bisque, kleine groenten en dragon

VIANDES / VLEESGERECHTEN

Rib-eye / 300gr 36 €

*Purée de pommes de terre aux herbes,
broccoli à l'huile de sésame, sauce à l'échalote
Aardappelpuree met kruiden, broccoli met sesamolie,
saus met sjalot*

supl. menu +7€

Côte de veau 32 €

*Pois chiches et tomates, légumes glacés,
sauce au madère
Kalfsrib • Kikkererwten en tomaat,
geglaceerde groenten, madeirasaus*

Coucou de Malines 28 €

*Parfait à la carotte et estragon, chicons déglacés
au café, sauce demi-glace au thym
Roulade van Mechelse koekoek • Parfait met wortel
en dragon, gedeglaceerd met koffie,
demi-glacesaus met tijm*

Secretto ibérique 30 €

*Pomme amandine, noisettes, jeune oignon,
chlorophylle d'herbes et citronnelle
Amandine-aardappelen, hazelnoten, lente-ui,
chlorofyl van kruiden en citroenkruid*

DESSERTS / DESSERTEN

Comme un tompouce	12 €
<i>Feuilleté caramélisé, crème vanille, framboises</i> <i>Zoals een tompoes, gekarameliseerde bladerdeeg,</i> <i>vanillecrème, frambozen</i>	
Crème brûlée à la vanille	11 €
<i>Crème brûlée met vanille</i>	
Tarte citron meringuée	12 €
<i>Meringuetaart met citroen</i>	
Parfait à la poire et poivre long	13 €
<i>Biscuit madeleine et pistache</i> <i>Parfait met lange peper, madeleinebiscuit en pistache</i>	
Coupe aux noix	11 €
<i>Glace aux noix, caramel au praliné et noisettes</i> <i>caramélisées</i> <i>Coupe met ijs en nootjes • IJs met nootjes, caramel</i> <i>met praliné en gekarameliseerde hazelnoten</i>	
Moelleux au chocolat, glace vanille	10 €
<i>Moelleux met chocolade, vanille-ijs</i>	
Sélection de fromages du pays	14 €
<i>Sirop, fruits secs, pain brioché</i> <i>Assortiment streekkazen • Siroop, gedroogde</i> <i>vruchten, briochebrood</i>	
Irish coffee - Italian coffee	
French coffee	10.50 €

ASPERGES

FROIDES / KOUDE

entrée/plat
voorgerecht/hoofdgerecht

**Asperges blanches, jambon cru,
parmesan et balsamique** 17 €/21€
Witte asperges, rauwe ham, parmezaan en balsamico

**Asperges blanches, crevettes,
avocat et grenade** 19 €/23€
Witte asperges, garnalen, avocado en granaatappel

**Asperges blanches, feta, petite salade, herbes
et dressing yuzu** 🍋 15 €/19€
*Witte asperges, feta, kleine kruidensalade en yuzu
dressing*

CHAUDES / WARM

entrée/plat
voorgerecht/hoofdgerecht

À la flamande 🍷 16 €/19€
*Asperges blanches / œuf / beurre / persil
Op Vlaamse wijze • Witte asperges / ei / boter /
peterselie*

**Asperges blanches en Cappuccino,
saumon fumé et crème de raifort** 16 €/21€
*Witte asperges in cappuccino, met gerookte zalm en
mierikswortelcrème*

**Asperges blanches rôtie, pancetta
et œuf parfait** 17 €/22€
Geroosterde witte asperges, met pancetta en perfect ei

**Asperges blanches, black cod au miso
et crumble de noisettes** 39€
*Witte asperges, zwarte kabeljauw met miso
en hazelnootcrumble*

supl. menu +12€