

Nos asperges / Onze asperges

Avril - Mai - Juin / April - Mei - Juni

- ✓ Asperges à la flamande 15 € / 21 €
Asperges op Vlaamse wijze
- Asperges au saumon fumé, crème aigre et herbes fraîches 16 € / 22 €
(caviar Oria Imperial Gold/supplément 30€ les 20 grammes)
Asperges met gerookte zalm, zure room en verse kruiden
(kaviaar Oria Imperial Gold/supplément: 30€ per 20 gram)
- Tagliatelles au 1/2 homard, tomates cerises, asperges basilic frais, huile d'olive 29 €
Tagliatelle met 1/2 kreeft, kerstomaten, asperges, verse basilicum, olijfolie

M E N U

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

- Veau basse t° tranché finement
crémeux de cresson, légumes pickles 15 €
Op lage t° gegaard kalfvlees in fijne sneden, room van waterkers, groentenpickles
- Tartare de Saint-Jacques, jus de mangue aux épices et crème aigre 17 €
(caviar Oria Imperial Gold/supplément 30€ les 20 grammes)
Tartaar van sint-jakobsschelp, mangosap met kruiden en zure room
(kaviaar Oria Imperial Gold/supplément: 30€ per 20 gram)
- ✓ Burrata, cresson, petits pois, menthe et vinaigrette citron 16 €
Burrata, waterkers, doperwtten, munt en citroenvinaigrette
- Célerisotto, œuf poché, truffe et lard confit 16 €
Selderisotto, gepocheerd ei, truffel en gekonfijt spek
- Ravioles curry scampis coco, edamame, coco créme relevé 17 €
Ravioli gevuld met scampi-curry-kokos, edamame, pittige kokosroom

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

Souris d'agneau comme un navarin, épices méditerranéennes, pommes grenailles	28 €
<i>Lamsschenkel als een navarin, mediterrane kruiden, krielaardappelen</i>	
Magret de canard, tombée de pleurotes aux tomates confites, gel à l'orange, légumes glacés, jus corsé et pommes Amandine	24 €
<i>Eendenborst, oesterzwammen en gekonfijte tomaat, sinaasappelgel, geglazuurde groenten, pittige jus en amandelkroketten</i>	

Les Poissons / Visgerechten

Cabillaud poché au chorizo, cromesquis au safran, légumes de saison, jus de crustacés	27 €
<i>Gepocheerde kabeljauw met chorizo, cromesquis met saffraan, seizoengroenten, jus van schaaldieren</i>	
Pavé de saumon grillé, risotto aux asperges et crevettes grises, beurre aux herbes fraîches	25 €
<i>Gegrilde zalm, risotto van asperge en grijze garnalen, boter met verse kruiden</i>	

Nos homards / Kreeften

Homard à la nage aux petits légumes	1/2 • 29 € • 48 €
<i>Kreeft à la nage met fijngesneden groenten</i>	
Homard grillé au four au beurre à l'ail, pommes grenailles	1/2 • 29 € • 48 €
<i>Kreeft in de oven, lookboter krielaardappelen</i>	
Risotto au homard et safran	1/2 • 32 € • 54 €
<i>Risotto met kreeft en saffraan</i>	
Tagliatelles au homard, tomates fraîches, asperges, basilic, huile d'olive	1/2 • 29 € • 48 €
<i>Tagliatelle met kreeft, verse tomaten, asperges, basilicum, olijfolie</i>	

Desserts

Nougat glacé aux fruits secs, chutney mangue	8 €
<i>Nougat glacé met gedroogde vruchten, mangochutney</i>	
Crème brûlée, oranges marinées	9,50 €
<i>Crème brûlée, gemarineerde sinaasappel</i>	
Panna cotta coco, ananas caramélisés citron vert/passion et banane en tempura	9,50 €
<i>Panna cotta met kokosnoot, gekaramelliseerde ananas limoen/passievrucht en tempura van banaan</i>	
Le banana split et son chocolat chaud, amandes torrifiées	9 €
<i>Banana Split en warme chocoladesaus, gegrilde amandelen</i>	
Le trio de sorbets	8 €
<i>Trio van sorbet</i>	
La célèbre dame blanche ou noire	8 €
<i>De beroemde dame blanche of dame noire</i>	
Le moelleux au chocolat, fruits de saison	9,50 €
<i>Moelleux van chocolade, seizoenfruit</i>	

★ CARTE BRASSERIE ★ BROUWERIJ KAART



Steak BBB servi avec salade et frites (sauce au choix) 24 €
Steak BBB met salade en frieten (saus naar keuze)

Entrecôte, jus de veau à la truffe,
servie avec salade et frites (350 g) 32,50 €
Entrecote, kalfsjus met truffel geserveerd met salade en frieten

Brochette de volaille, ananas grillés,
sauce curry jaune, servie avec salade et frites 21 €
*Brochette van gevogelte, gegrilde ananas,
gele currysaus geserveerd met salade en frietjes*

Ribs caramélisés au miel, servis avec salade et frites 19 €
Met honing gekaramelliseerde ribbetjes, geserveerd met salade en frieten

Au choix :

Pepper and cream sauce, béarnaise sauce, cream mushroom sauce,
truffled veal juice, garlic butter

Keuze van :

Peper en roomsaus, béarnaisesaus, champignonsaus,
kalfsjus met truffels, knoflookboter

BURGERS

CLASSIC

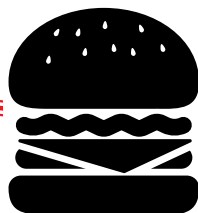
Steak haché pur bœuf, oignons caramélisés,
cheddar, salade, tomate, sauce miel-moutarde 21 €
*Puur rundergehakt, gekarameliseerde ui, cheddar, salade, tomaat, honing-
mosterdsaus.*

CHICKEN GRILL

Escalope de poulet panée, gouda, salade, tomate, oignons,
sauce tartare 21 €
Escalope van kip, gouda, salade, tomaat, ui, tartaarsaus.

🌱 VEGGIE

Burger végétarien, salade, légumes grillés, cheddar,
tapenade de tomates 18 €
Vegetarische burger, salade, gegrilde groenten, cheddar, tomatentapenade.



★ CARTE BRASSERIE ★ BROUWERIJ KAART



Potage du jour <i>Soep van de dag</i>	7 €
Fondus aux crevettes <i>Fondue met garnalen</i>	16 €
Omelette de l'Entrepôt (lardons, champignons, truffe) <i>Omelet Entrepôt (spekreepjes, champignon, truffel)</i>	12 €
Boulettes à la liégeoise, frites, salade <i>Luikse balletjes, frieten, salade</i>	15 €
Salade scamperino : scampis et courgettes grillés au basilic, pesto rouge, pecorino et toast grillé au beurre d'ail <i>Scampi's en geroosterde courgette met basilicum, rode pesto, pecorino et lookbrood.</i>	17 €
Salade orientale : poulet grillé au cumin, tomates, oignons, abricots secs, pois chiches et coriandre <i>Gegrilde kip met komijn, tomaten, uien, gedroogde abrikozen, kikkererwten en koriander</i>	15 €
Tartines italienne : tapenade, jambon italien, mozzarella, tomates séchées, pignons de pin, roquette et huile de truffe <i>Tapenade, Italiaanse ham, mozzarella, zongedroogde tomaten, pijnboompitten, rucola en truffelolie</i>	15 €
Spaghetti bolognaise	13 €
Rigatoni poulet, champignons, oignons, estragon déglacés au vieux Porto <i>Rigatoni met kip, champignons, ui, dragon geglazuurd in oude port</i>	16 €
Tagliatelles au 1/2 homard, tomates cerises, asperges basilic frais, huile d'olive <i>Tagliatelle met 1/2 kreeft, kerstomaten, asperges, verse basilicum, olijfolie</i>	29 €
Wok de poulet et légumes, sauce soja, riz <i>Wok van kip en groenten, gele currysaus, rijst</i>	16 €
Nouilles sautées aux scampis et aux légumes, sauce soja et sésame grillé <i>Geroerbakte noedels met scampi's en groenten, sojasaus en geroosterd sesamzaad</i>	19 €

Planche-friture • 4 choix • 15.00

*Sticks frits de mozzarella, croquettes de viande,
scampis chapelure asiatique, chicken wings*

Planche-friture • 6 choix • 22.00

*Sticks frits de mozzarella, croquettes de viande, scampis chapelure asiatique,
chicken wings, mini croquettes de fromage, mini loempias végétariens*