

## 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€**  
*(koude voorgerecht, warm voorgerecht,  
sorbet, hoofdgerecht en dessert)*

## Les entrées / Voorgerechten

Vitello tonnato : veau basse température, crémeux au thon, câprons, roquette, citron Vitello tonnato: op lage temperatuur gegaard kalfsvlees, tonijncrème, kappertjes, rucola, gekonfijte citroen	16,00 €
Tartare de saumon, crème double, légumes pickles Zalmtartaar, dubbele room, gepekeld groenten	15,00 €
Burrata di bufala et ses légumes façon caponata Burrata di bufala met caponata-groenten	16,00 €
Gambas au lait de tigre, avocat et maïs grillés Gamba's met tijgermelk, avocado en geroosterde maïs	18,00 €
Saint-Jacques juste grillées, pickles de graines au sirop d'érable, salsifis Licht gegrilde sint-jakobsnoten, graanpickles met ahornsiroop, schorseneer	18,00 €
Ravioli salsiccia, bouillon thaï Ravioli salsiccia, Thaise bouillon	17,00 €

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

## Les Viandes / Vlees Gerechten

Magret de canard, pêche rôtie, réduction miel aux 4 épices, amandes croquantes	23,00 €
Eendenborst, geroosterde perzik, honingreductie met 4 kruiden, krokante amandelen	
Souris d'agneau confite, légumes tajines, orge perlé	27,00 €
Gekonfijte lamsschenkel, tajinegroentes, parelgort	(+2€ menu)
Entrecôte façon tagliata, parmesan, roquette, jus corsé à la truffe (280gr)	28,00 €
Tagliata van entrecote, parmezaan, rucola, stevige jus met truffel	(+3€ menu)

## Les Poissons / Vis Gerechten

Cabillaud en croûte de chorizo, haricots Cannellino comme un cassoulet	27,00 €
Kabeljauw in chorizokorst, canellinibonen zoals een cassoulet	(+2€ menu)
Dorade grillée, gremolata, tomates cerises juste poêlées, tagliatelles fraîches	22,00 €
Gegrilde dorade, gremolata, kort gebakken kerstomaten, verse tagliatelles	
Sole meunière, purée façon Robuchon, beurre meunière	36,00 €
Sole meunière, Robuchon-puree, beurre meunière	(+8€ menu)

## Desserts

L'assiette de fromages, pain brioché, sirop de liège Kaasplankje, brioche en Luikse stroop	12,00 €
Tartelette citron meringuée, glace speculoos Citroen-merenguetartje, speculaasijds	9,00 €
Panna cotta coco, gel de kiwi, crumble Panna cotta met kokos, kiwigel, crumble	8,00 €
Abricot rôti au miel, chocolat blanc, amande, glace lavande Gegrilde abrikoos met honing, witte chocolade, amandel, lavendel ijs	9,00 €
Le moelleux au chocolat, fruits de saison, glace vanille au beurre Chocolade taartje met een warme chocolade hart, seizoensgebonden fruit en een bolletje vanille ijs	9,50 €
Le trio de sorbets Trio van sorbet	8,00 €
La planche de desserts à déguster (2 personnes) Nagerechtenassortiment voor 2 personen	23,00 € (+5€ menu)
Nougat glacé aux fruits secs, coulis de mangue, atsina Nougat glacé met droge vruchten, mangocoulis, Atsina Cress	8,00 €

## Nos homards / Kreeften

	1/2	1
Homard à la nage aux petits légumes Kreeft à la nage met groentjes	28,00 €	48,00 €
Homard grillé au four au beurre à l'ail, pommes grenailles Kreeft in de oven, lookboter	28,00 €	48,00 €
Risotto au homard et safran, aardappelen Risotto met kreeft en saffraan	32,00 €	54,00 €
Tagliatelles au homard, tomates fraîches, basilic, huile d'olive Tagliatelles met kreeft, verse tomaten, basilicum, olijfolie	28,00 €	48,00 €

## Les Plats Végétariens / Vegetarische gerechten

Nouilles sautées aux légumes et au tofu Gebakken noedels met groenten en tofu	16,00 €
Courgettes farcies aux petits légumes et riz basmati, sauce tomate Courgette gevuld met fijne groentjes, basmatirijst en tomatensaus	15,00 €
Cannellonis gratinés épinards et ricotta Cannelonis met spinazie en ricotta, gegratineerd	16,00 €
Hamburger végétarien, salade, légumes grillés, cheddar, tapenade de tomates Vegetarische hamburger, salade, gegrilde groenten, cheddar, tomatentapenade	18,00 €

## Pour les petits / Voor de kleintjes / 12€

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

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

1 Kinder aperitief + Gepaneerd kipfilet met frietjes + kinderijsje  
Spaghetti bolognaise  
Gepaneerde kipfilet, amandelaardappelen  
Luikse gehaktbal en frietjes  
Visschnitsel met rijst

## Nos suggestions / Suggestiekaart

### NOS FRAÎCHEURS

Tartare de thon, sésame grillé, coriandre, piment de Jamaïque, gingembre confit Tonijntartaar, geroosterd sesamzaad, koriander, Jamaïcapeper, gekonfijte gember	21,00 €
Salade de fenouil, vinaigre d'estragon, segments d'agrumes, chair d'écrevisses Venkelslaatje, dragonazijn, citrusschuifjes, rivierkreeft	16,00 €
Carpaccio de bœuf comme un wrap, roquette, tomate séchées, parmesan, noix de cajou grillées, mayonnaise truffes Rundscarpaccio wrap-stijl, rucola, gedroogde tomaatjes, parmezaan, geroosterde cashewnoten, truffelmayonaise	17,00 €

### SUR PIERRE / OP THE STEEN

Filet pur BBB et son trio de sauces chaudes, salade, frites BBB filet pur met drie warme sauzen, salade, frieten	30,00 €
Filet de thon rouge et son trio de sauces asiatiques, wakamé, edamame, riz cantonais Rode tonijnfilet met drie Aziatische sauzen, wakame, edamame, kantonese rijst	31,00 €

### NOS MOULES *Du 1<sup>er</sup> juillet au 1<sup>er</sup> octobre / Van 1 juli tot 1 oktober*

Marinières	21,00 €
Au vin blanc avec ou sans crème Met of zonder room witte wijn	23,00 €
Au Curry	23,00 €
À l'ail avec ou sans crème Met look met of zonder room	23,00 €
Roquefort	24,00 €
Massilia : Légumes, jambon Ganda, flambée au pastis Massilia : Groeten, gandaham, geflambeerd met pastis	25,00 €
Iberico : légumes, tomates, chorizo, ail Iberico : groenten, tomaten, chorizo, look	24,00 €
Thaï (spicy) : poivrons, oignons, gingembre, curry, lait de coco, coriandre fraîche Thaï (spicy) : paprika, ui, gember, curry, kokosmelk, verse koriander	26,00 €