





Amuse-bouches

 Houmous	13
Grenade - pain plat	
 Camembert de Normandie	16
BBQ - thym sauvage - pain à pizza	
Entrecôte séchée	18
Pain à partager - ricotta	
Petites bouchées chaudes	17
15 pièces - avec 3 sauces	
Tapas pour deux personnes	27
Chorizo - manchego - serrano - pilons de poulet - aioli - boulettes à la sauce tomate	
<i>Suggestion de vin: Luna de Ana, Tempranillo - Rioja - 8,50 le verre</i>	

Nous utilisons des produits frais de saison. Veuillez signaler à l'avance à notre personnel toute allergie ou exigence alimentaire particulière.



Entrées

Huîtres

27

6 pièces - citron - beurre au citron et à la sauge - pain de seigle

Suggestion de vin: Prosecco Murina, Veneto - 9,5 le verre

Moules de Zélande

24.5

Saucisse basque - fenouil - za'atar - tomates cerises

Suggestion de vin: Wohrmann Rosé, Côte de Provence - 8,5 le verre

Ceviche de Coquille

22.5

Radis - tomate cœur de bœuf - ail des ours

Suggestion de vin: Zimmermans, Grüner Veltliner, Autriche - 8,5 le verre

Saumon fumé maison*

19.5

Brioche - échalote - poivre rose - raifort

Vitello tonnato*

17.5

Câpres à la pomme- sauce au thon - parmesan



Burrata*

18

Variétés de tomates - sarrasin - shiso



Croquettes de fromage*

15.5

2 pièces - persil frit - citron grillé

Croquettes de crevettes

22

2 pièces - tartare frais - persil frit - citron grillé

Duo croquettes de fromage et de crevettes*

19

Tartare frais - persil frit - citron grillé

Croquettes sans gluten-, lactose + 2.5

Steak tartare

38

75 g - jaune d'oeuf- Caviar Royal Belge

Carpaccio de boeuf*

17

Roquette - huile d'olive - fromage parmesan

Suggestion de vin: Altobello, Primitivo, Puglia - 8,5 le verre

***Pour les forfaits, vous pouvez choisir parmi ces plats.**



Snacks jusqu'à 15h

Pinsa

Jambon fermier - cheddar - salade mixte - vinaigrette à la moutarde

12



Pinsa

Cheddar - raclette - salade mixte - vinaigrette à la moutarde

12

Plats principaux

Salade

Salade de cresson

Asperges vertes grillées - salsa de tomates - gambas - feta

28

César*

Poulet de Malines - anchois - salade romaine - fromage parmesan

27



Fromage de chèvre*

Radicchio - figue - Granny Smith

24

Végétarien



Tajine

Légumes de saison - ras el hanout - falafel - ricotta fumée - pommes de terre

Suggestion de vin: Altobello, Primitivo, Puglia - 8,5 le verre

29



Artichaut

Beurre au sherry - Pomme fondante

29



Betterave rouge dry aged*

Jeune carotte - rösti

27

***Pour les forfaits, vous pouvez choisir parmi ces plats.**



Moules de Zélande 1.1kg

Nature	31
<i>Suggestion de vin: Wohrmann Rosé, Côte de Provence - 8.5 le verre</i>	
À l'ail	34
<i>Suggestion de vin: 1924, Buttery Chardonnay, USA - 10.5 le verre</i>	
Vin blanc	34
<i>Suggestion de vin: 1924, Buttery Chardonnay, USA - 10.5 le verre</i>	
Tom Kha Kai & Yuzu	36
<i>Suggestion de vin: Wohrmann Rosé, Côte de Provence - 8.5 le verre</i>	
Servi avec une sauce aux moules et des frites	

Pâtes

Pâtes aux moules	26
Fenouil - pastis - tomates cerises	
<i>Suggestion de vin: Wohrmann Rosé, Côte de Provence - 8.5 le verre</i>	
Spaghetti bolognaise*	17
Viande hachée de boeuf et de porc - gruyère	

Poisson

Bar	42
BBQ - pistou - tomate - salicorne - pommes de terre grenaille	
<i>Suggestion de vin: 1924, Buttery Chardonnay, USA - 10.5 le verre</i>	
Filet de cabillaud	47
Moules - mini-courgettes - fèves - beurre blanc aux fruits de mer - pommes de terre grenaille	
<i>Suggestion de vin: Zimmermans, Grüner Veltliner, Autriche - 8.5 le verre</i>	
Sole meunière	55
550 g - salade romaine - frites	
<i>Suggestion de vin: Pouilly-Fumé St. Andelain, sauvignon blanc, Loire - 10.5 le verre</i>	
Filet de saumon*	36
Fenouil - poivron - mayonnaise à l'ail et au safran - bouillabaisse - pomme fondant	
<i>Suggestion de vin: Altobello, Pinot Grigio, Puglia - 8.5 le verre</i>	



Viande

Boeuf Wellington pour deux personnes	54
Filet pur - sauce bordelaise - salade romaine - frites - temps d'attente de 30 minutes	par personne
<i>Suggestion de vin: Amalia, Barbera d'Alba, Piemonte - 10.5 le verre</i>	
Côte à l'os 'Oedslach'	53
Dry aged - 450 g - salade romaine - frites	
<i>Suggestion de vin: Chateau La Haye, cabarnet sauvignon & merlot, Saint Estephe - 11.5 le verre</i>	
Filet de boeuf 'Belge blanc-bleu'	43
Salade romaine - frites	
<i>Suggestion de vin: Chateau La Haye, cabarnet sauvignon & merlot, Saint Estephe - 11.5 le verre</i>	
Bavette Angus 'Black' *	35
Salade romaine - frites	
<i>Suggestion de vin: Chateau La Haye, cabarnet sauvignon & merlot, Saint Estephe - 11.5 le verre</i>	
Poulet de Malines*	34
Aubergine - asperges vertes - ras el hanout - millefeuille de pommes de terre	
<i>Suggestion de vin: Altobello, Primitivo, Puglia - 8.5 le verre</i>	
Ossobuco	38
Pâtes fraîches - sauge - câpres	
<i>Suggestion de vin: Amalia, Barbera d'Alba, Piemonte - 10.5 le verre</i>	
Porc Menapii	33
Échalotes caramélisées - artichauts - petits pois à la française - jus au vandouvan - frites	
<i>Suggestion de vin: Altobello, Primitivo, Puglia - 8.5 le verre</i>	
Vol-au-vent*	29
Poulet de Malines - pâtes feuilletée - salade romaine - frites	
Smashed burger*	24
Cheddar - cornichon - salade romaine - frites	
Steak tartare*	28
150 g - chips topinambour - raifort - moelle - salade romaine - frites	
Tajine d'agneau	34
Jeune carotte - ras el hanout - pommes de terre grenaille	
<i>Suggestion de vin: Altobello, Primitivo, Puglia - 8.5 le verre</i>	

Tous les morceaux de viande sont grillés dans notre four à charbon de bois Mibrasa.



Sauces

Sauce choron	4.5
Sauce béarnaise	4.5
Sauce aux champignons	4
Sauce bordelaise	4
Sauce au poivre	4
Jus de viande	4
Mayonnaise - ketchup - sauce tartare	1

Accompagnements

Salade de chicorée	4.5
Salade romaine	4
Échalote - sauce au yaourt	
Frites à la truffe pour deux	10.5
Mayonnaise à la truffe - parmesan - truffe d'été	
Frites	3.5
Croquettes	3.5
Pommes de terre grenaille	4.5
Purée de pommes de terre	4.5

Pour les groupes à partir de 8 personnes, nous demandons de limiter le choix à 4 plats. Nous vous prions de bien régler l'addition par table, via une seule note.