





Amuse-bouches

	Houmous	13
	Grenade - flatbread	
	Camembert de Normandie	16
	BBQ - thym sauvage - pain à pizza	
	Entrecôte séchée	18
	Pain à partager	
	Tapas pour deux personnes	25
	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>	



Entrées

Huîtres 26

6 pièces - citron - buerre de sauge - pain de seigle

Suggestion de vin: Prosecco Murina, Veneto - 9,50 le verre

Huîtres gratinées 28

6 pièces

Saumon fumé maison* 19,5

Brioche - échalote - poivre rose - raifort

Risotto 25

Calamar - courge

Suggestion de vin: Luna de Ana, verdejo, La Mancha - 8,50 le verre

Escargots de Bourgogne 19

6 pièces - buerre à l'ail - persil - flatbread

Burrata* 18

Variétés de tomates - ail des bois - 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 ni lactose + 2.50

Steak tartare 38

75 g - jaune d'œuf - Caviar Royal Belge

Carpaccio de bœuf* 17

Roquette - huile d'olive - fromage parmesan

Suggestion de vin: Amalia, Barbera d'Alba, Piemonte - 10,50 le verre

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



Plats principaux

Salade

Salade de couscous tiède

Gambas - courgette

28

César*

Poulet de Malines - anchois - laitue romaine - fromage parmesan

27



Fromage de chèvre*

Radicchio - figue - Granny Smith

24

Végétarien



Tajine

Pommes de terre - légumes de saison - ras el hanout - falafel

Suggestion de vin: Altobello, Primitivo - 8,50 le verre

29



Salade de couscous tiède*

Halloumi mariné - miel - courgette

28



Betterave rouge dry aged*

Jeune carotte - rösti - artichaut

27



Pâtes

 Risotto	32
Courge musquée - ricotta fumée	
Supplément calamar +6	
<i>Suggestion de vin: Luna de Ana, verdejo, La Mancha - 8.5 le verre</i>	
Spaghetti bolognaise*	17
Viande hachée de bœuf 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	39
Poireau à la crème - bisque - pommes de terre grenaille	
<i>Suggestion de vin: Chablis Terroir de Courgis - 11.5 le verre</i>	
Sole meunière	55
550 g - laitue - frites	
<i>Suggestion de vin: Pouilly-Fumé St. Andelain, sauvignon blanc, Loire - 10.5 le verre</i>	
Filet de saumon*	34
Brandade - esturgeon fumé - buerre blanc - huile aux herbes - caviar de hareng	
<i>Suggestion de vin: Altobello, Pinot Grigio, Puglia - 8.5 le verre</i>	

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



Viande

Beef Wellington pour deux personnes	54
Filet pur - sauce bordelaise - laitue - frites - temps d'attente de 30 minute	par presonne
<i>Suggestion de vin: Chateau La Haye, cabarnet sauvignon & merlot, Saint Estephe - 11.5 le verre</i>	
Côte à l'os 'Oedslach' Dierendonck	53
Dry aged - 450 g - laitue- frites	
Ossenhaas 'Belgisch Witblauw'	43
Laitue - frites	
<i>Suggestion de vin: Chateau La Haye, cabarnet sauvignon & merlot, Saint Estephe - 11.5 le verre</i>	
Bavette 'Angus'*	33
Laitue - frites	
Poulet de Malines*	27
Chou pointu - jus à la bière Maneblusser - croquettes	
Filet de veau	38
Duxelle de champignons - jeune carotte - jus de dragon	
<i>Suggestion de vin: Amalia, Barbera d' Alba, Piemonte - 10.5 le verre</i>	
Filet de porc	33
Tartiflette au chicon - chou-fleur - flowersprouts - sauce à la moutarde au grain	
<i>Suggestion de vin: Amalia, Barbera d' Alba, Piemonte - 10.5 le verre</i>	
Vol-au-vent*	27
Poulet de Malines - pâtes feuilletée - laitue - frites	
Smashed burger*	24
Cheddar - cornichon - laitue - frites	
Steak tartare	28
150 g - topinambour - raifort - moelle - laitue - frites	
Tajine d'agneau	34
Jeune carotte - Ras el hanout - pommes de terre grenaille	

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
Jus de dragon	4.5
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.



Desserts

Dame blanche*	13
Chocolat Callebaut - vanille - crème fouettée	
Ferrero Rocher	15
Praliné - dulce de leche - glace au spéculoos - noisette	
Crêpe Suzette	16
Crème pâtissière- orange	
Crème brûlée*	12
Vanille	
Sélection de fromages affinés par Van Tricht	17

Suggestion de vin: Monbazillac, Château de la Jaubertie - 9,5 le verre

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