





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 - aïoli - 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 - beurre 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 - beurre 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 28

Gambas - courgette

César* 27

Poulet de Malines - anchois - laitue romaine - fromage parmesan

 **Fromage de chèvre*** 24

Radicchio - figue- Granny Smith

Végétarien

 **Tajine** 29

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

Suggestion de vin: Altobello, Primitivo - 8.50 le verre

 **Salade de couscous tiède*** 28

Halloumi mariné - miel - courgette

 **Betterave rouge dry aged*** 27

Jeune carotte - rösti - artichaut



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 - beurre 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, cabernet 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, cabernet 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 grilés 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 - dulche 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.**