

Entrées froides | Koude Voorgerechten | Cold Starters

	Entrée	Plat
Assiette de charcuterie Basque « Pierre Oteiza », salade Baskische charcuterie bord « Pierre Oteiza », salade Basque charcuterie plate « Pierre Oteiza », salad	18	23
Carpaccio de thon rouge et tartare de crabe, guacamole et algues wakamé Carpaccio van rode tonijn en tartaar van krab, guacamole en wakame zeewier Red tuna carpaccio and crab tartare, guacamole and wakame seaweed	21	26

Entrées Chaudes | Warme Voorgerechten | Hot Starters

	Entrée	Plat
Croquettes de homard maison, salade Huisgemaakte kreeftenkroketten, salade Homemade lobster croquettes, salad	21	29
Marmite de poulpe et scampis, sauce au corail d'oursin Octopus- en scampistoofpot met zee-egelkoraalsaus Octopus and scampi stew with sea urchin coral sauce	21	26
Croustillant de gambas sauvages d'Argentine, poireaux frits, caramel citron vert, gingembre Knapperige Argentijnse wilde garnalen, gebakken prei, limoenkaramel, gember Crispy Argentine wild prawns, fried leeks, lime caramel, ginger	21	26
Risotto aux cèpes Risotto met eekhoorntjesbrood Risotto with porcini mushrooms	18	23

Plat du terroir | Lokaal gerecht | Local dish

Tartiflette de Savoie aux lardons de canard fumé Tartiflette uit de Savoie met gerookt eendspek Savoyard tartiflette with smoked duck bacon	24
---	----

Végétarien | Vegetarisch | Vegetarian

Wok de légumes de saison, riz basmati Wok met seizoensgroenten en basmatirijst Wok of seasonal vegetables, basmati rice	24
---	----

La liste des allergènes est disponible sur demande
De lijst met allergenen is op aanvraag verkrijgbaar
The list of allergens is available on request

Viandes | Vlees | Meat

Filet Américain pur boeuf, salade, frites Steak tartare, puur rundvlees, salade, frieten Pure beef steak tartare, salad, french fries (raw meat)	24
Cuisse de poulet maïs désossée aux cèpes rôties, grenailles Kipdijfilet zonder bot met maïs, geroosterde eekhoorntjesbrood en nieuwe aardappelen Boneless chicken thigh with corn, roasted porcini mushrooms and new potatoes	28
Noix de ris de veau meunière, légumes, grenailles Kalfszwezerik meunière, groenten, nieuwe aardappelen Veal sweetbreads meunière, vegetables, new potatoes	36
	aux cèpes rôties 40
Souris d'agneau à l'ail rôti, purée au thym Lamsbout met geroosterde knoflook en tijmpuree Lamb shank with roasted garlic, thyme mash	29
Emincé de Kangourou, sauce poivre vert, légumes de saison, frites Kangoeroeschijfjes, groene pepersaus, seizoensgroenten, friet Kangaroo slices, green pepper sauce, seasonal vegetables, fries	27
Onglet de boeuf, fondue d'échalotes au beurre, légumes de saison, frites Runderkotelet, sjalottenfondue met boter, seizoensgroenten, frieten Beef onglet, shallot fondue with butter, seasonal vegetables, fries	27
Pavé de Boeuf au poids (200 - 250 ou 300 Gr), salade, frites, sauce aux choix Biefstuk (200 - 250 of 300 Gr), salade, frieten, saus naar keuze Beef steak (200 - 250 or 300 Gr), salad, fries, sauce of your choice	26 - 30 - 34
Sauces: Poivre vert - Archiduc - béarnaise Ernest (tomate, moutarde, curry) Sauzen: Groene peper - Paddestoelen - Ernest bearnaise (tomaat, mosterd, curry) Sauces: Green pepper - Mushrooms - Ernest béarnaise (tomato, mustard, curry)	

Poisson | Vis | Fish

Bouillabaisse du Nord, rouille et croûtons Noordelijke bouillabaisse, rouille en croutons Northern bouillabaisse, rouille and croutons	28
Sole (300/350) meunière, légumes de saison, P.D.T. natures Zeetong (300/350) meunière, seizoensgroenten, naturel aardappelen Sole (300/350) meunière, seasonal vegetables, plain potatoes	38

Pâtes | Pasta | Pasta

Tagliatelles fraîches à l'ail blond et gorgonzola, copeaux de Coppa Corse Verse tagliatelle met blonde knoflook en gorgonzola, Coppa Corse krullen Fresh tagliatelle with blond garlic and gorgonzola, Coppa Corse shavings	25
---	----

Pour les enfants | Voor de kinderen | For the kids

Tous nos plats peuvent être adaptés en format « enfant » Al onze gerechten kunnen in kids formaat opgediend worden All our dishes can be served in kids format	Prix du plat - 40%
--	--------------------

Desserts | Dessert | Dessert

Café ou thé gourmand Gourmet koffie of thee Gourmet coffee or tea	12
Vin rouge gourmand : Comté affiné et chocolat noir intense Gourmet rode wijn : gerijpte Comté-kaas en intense donkere chocolade Gourmet red wine : aged Comté cheese and intense dark chocolate	14
Terrine de brioche perdue, crème anglaise, glace pistache Wentelteefjes terrine, vla, pistache-ijs French toast terrine, custard, pistachio ice cream	13
Ganache au chocolat noir intense, caramel au beurre salé, glace vanille Ganache van intense donkere chocolade, butterscotch, vanille-ijs Intense dark chocolate ganache, butterscotch, vanilla ice cream	12
Ile flottante meringuée sur crème anglaise, caramel à la fleur de sel Ile flottante meringue op custard, butterscotch Ile flottante meringue with custard, butterscotch	11
Brownie au chocolat noir et noix de macadamia Brownie met pure chocolade en macadamianoten Dark Chocolate and Macadamia Nut Brownie	13
Crème brûlée à la vanille de Madagascar Madagascar Vanille Crème Brûlée Madagascar Vanilla Crème Brûlée	12
Tarte des soeurs Tatin flambée au Calvados, glace vanilles Taart van de zussen Tatin geflambeerd met Calvados en vanille-ijs Tatin sisters' tart flambéed with Calvados, vanilla ice cream	13
Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud et chantilly) Dame blanche (vanille-ijs, warme chocolade en slagroom) Dame blanche (vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream)	12
Glaces : vanille, chocolat, pistache, fraise ou stracciatella Ijs : vanille, chocolade, pistache, aardbei of stracciatella Ice cream : vanilla, chocolate, pistachio, strawberry or stracciatella	3
Sorbets : framboise ou citron Sorbets : framboos of citroen Sorbets : raspberry or lemon	3

Fromages | Kaas | Cheese

Sélection de 3 fromages, noix de cajou torréfiées, chutney maison Selectie van 3 kazen, geroosterde cashewnoten, huisgemaakte chutney Selection of 3 cheeses, roasted cashew nuts, homemade chutney	14
---	----