



Suggestions

Entrées

- Asperges « AAA » à la flamande - 23€
- Foie gras de canard aux fraises, toast brioché - 23€
- Fricassée d'asperges aux morilles et coppa corse - 25€
- Raviole de champignons, nage d'escargots façon thaï - 23€

Plats

- Navarin d'agneau, légumes printaniers - 24€
- Fricassée de sole et scampis aux asperges, sauce aux morilles - 37€
 - Côte à l'os d'Aubrac (1,1 kg)
salade, sauce au choix, frites (pour 1, 2 ou 3 personnes,) - 110€

Desserts

- Dessert du moment - 10€
- Croquettes au chocolat en coque de noisette, glace vanille - 13 €
- Pavlova aux fraises - 14€

A partager | Om te delen | To share

Entrée Plat

Assiette de charcuterie basque "Pierre Oteiza", salade

Baskisch charcuteriebord "Pierre Oteiza", salade

Basque charcuterie platter "Pierre Oteiza", salad

19

Tapenades : tomate séchée, olive verte à l'ail des ours, artichaut violet et anchois

Tapenade : zongedroogde tomaat, groene olijven met daslook, paarse artisjok en ansjovis

Tapenade : sun-dried tomato, green olives with wild garlic, purple artichoke and anchovies

19

Entrées froides | Koude Voorgerechten | Cold Starters

Carpaccio d'espadon, sauce au citron et aux câpres, algue wakamé, guacamole, jet de betterave rouge

Carpaccio van zwaardvis, citroen- en kappertjessaus, wakame-algen, guacamole, toets van rode biet

Swordfish carpaccio, lemon and caper sauce, wakame seaweed, guacamole, hint of red beetroot

21

27

Carpaccio de bœuf Holstein, tapenade d'olives vertes à l'ail des ours, crumble de pain au miel et au thym

Carpaccio van Holstein-rundvlees, tapenade van groene olijven met daslook, broodcrumble met honing en tijm

Holstein beef carpaccio, green olive tapenade with wild garlic, bread crumble with honey and thyme

22

28

Entrées Chaudes | Warme Voorgerechten | Hot Starters

Marmite de poulpe et scampis, crème de piments doux et feta, poireaux frits

Stoofpot van octopus en scampi's, crème van zoete pepers en feta, gefrituurde prei

Octopus and scampi stew, sweet pepper and feta cream, fried leeks

22

28

Croquettes aux crevettes maison, salade, persil frit, citron

Huisgemaakte garnalenkroketten, salade, gefrituurde peterselie, citroen

Homemade shrimp croquettes, salad, fried parsley, lemon

21

30

Croquettes de fromage de Herve, salade

Kroketten van Hervekaas, salade

Herve cheese croquettes, salad

19

25

Croquettes de légumes de saison en panure de carotte, salade

Kroketten van seizoensgroenten in wortelpanering, salade

Seasonal vegetable croquettes in carrot coating, salad

17

23

Trio de croquette e croquettes - Trio van kroketten - Trio of croquettes.

29

Salade | Salad | Salad

Salade de quinoa façon taboulé, marinade de poulpe et scampis, vinaigrette à la mangue, poivre rose, algue wakamé

Quinoasalade op tabouléwijze, gemarineerde octopus en scampi's, mangovinaigrette, roze peper, wakame-algen

Quinoa salad tabbouleh-style, marinated octopus and scampi, mango vinaigrette, pink peppercorn, wakame seaweed

21

27

Végétarien | Vegetarisch | Vegetarian

Déclinaison de légumes de saison, émulsion de tomates fraîches, glaçage au Comté

Variatie van seizoensgroenten, emulsie van verse tomaten, Comté-glazuur

Seasonal vegetable medley, fresh tomato emulsion, Comté glaze

25

Viandes | Vlees | Meat

Filet Américain pur bœuf, salade, frites Steak tartaar van puur rundvlees, salade, frieten Pure beef steak tartare, salad, French fries (raw meat)	25
Pavé de bœuf au poids (200 – 250 ou 300Gr), salade, frites, sauce au choix Biefstuk (200 – 250 of 300Gr), salade, frieten, saus naar keuze Beef steak (200 – 250 or 300Gr), salad, fries, sauce of your choice	26 - 31 - 35
Pluma de porc Duroc, jus au pesto d'ail des ours, gratin de chou-fleur au Comté et grenailles confites Pluma van Duroc-varken, jus met pesto van daslook, bloemkoolgratin met Comté, gekonfijte krietjes Duroc pork pluma, wild garlic pesto jus, cauliflower gratin with Comté cheese, confit baby potatoe	26
Sauces: Poivre concassé cognac – Stilton (bleu anglais) – Béarnaise Ernest (tomate, moutarde, curry) Sauzen : Groene peper – Stilton – Ernest béarnaise (tomaat, mosterd, curry) Sauces : Green pepper – Stilton – Ernest Béarnaise (tomato, mustard, curry)	
Noix de ris de veau meunière, légumes, grenailles Kalfszwezerik meunière, groenten, nieuwe aardappelen Veal sweetbreads meunière, vegetables, new potatoes	38
	Supp. aux morilles 44

Poisson | Vis | Fish

Filet de maigre aux artichauts violets et câpres, copeaux de bœuf Holstein, pommes de terre écrasées à l'ail des ours. ZFilet van maigre met paarse artisjokken en kappertjes, Holstein runderreepjes, aardappelpuree met berenlook Meagre fillet with purple artichokes and capers, Holstein beef shavings, mashed potatoes with wild garlic	34
Mi-cuit de saumon, sauce vierge aux poulpes, scampis et crevettes grises, pomme nature Halfgebakken zalm met vierge saus van octopus, scampi's en grijze garnalen, naturel aardappel Half-cooked salmon with vierge sauce with octopus, scampi, and grey shrimp, plain potato	28

Pâtes | Pasta | Pasta

Pennes aux lardons de canard fumé et pleurotes, pesto de roquette, noix de cajou. Penne met gerookte eendenreepjes en oesterzwammen, rucolapesto, cashewnoten. Penne with smoked duck lardons and oyster mushrooms, arugula pesto, cashew nuts.	27
---	----

Pour les enfants | Voor de kinderen | For the kids

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

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

Carte des vins | Wijnenkaart | Wine list

	V. 12 cl	Bt. 37,5cl	Bt. 75cl
Bulles Bubbels Bubbels			
Royal de Jarras blanc de blancs Sparkling wine blanc - 100% Chardonnay	8		38
Royal de Jarras rosé Sparkling wine rosé de Camargue	9		44
Pommery brut Champagne brut – Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	13		79
Rosés Rosé Rosé			
Secret of Pink IGP Sable de Camargue	5		29
Summertime AOC Côtes de Provence			36
Vins blancs Witte wijnen White wine			
Languedoc / Sud de la France			
Chardonnay Boisé – IGP Pays d’Oc « Capitelles » 2023 100 % Chardonnay	5		29
Italie – Sicile			
Grillo di Sicilia « Fiordiligi » – Cantine Assuli 2022 100% Grillo	6		36
Val de Loire			
Touraine Sauvignon Domaine Cartier 2020 100% Sauvignon	6		36
Sancerre « La Grande Côte » – Domaine Roger Neveu 2024 100% Sauvignon	9		54
Bordeaux			
Graves – Château Calhavera 2022 Sauvignon Blanc, Sémillon			41
Bourgogne			
Saint-Bris - la préférée 100% Chardonnay			48
Saint-Véran Vieilles Vignes – Domaine Chardigny 2023 100% Chardonnay			60
Chablis 1er Cru « Fourchaume » – Domaine Alain Geoffroy 2023 100% Chardonnay			69
Meursault – Domaine Delagrange 2019 100% Chardonnay			100
Beaune 1er Cru « Clos des Mouches » – Domaine Chanson 2016 100% Chardonnay			175
Rouges Rood Red			
Vallée du Rhône			
Côtes du Rhône – Domaine du Séminaire 2022 (BIO) 50% Grenache, 50% Syrah	6	V. 12 cl	36
Cairanne « Les Hautes Cances » 2019 (Côtes du Rhône Villages) 60% Grenache, 20% Carignan, 20% Mourvèdre			48
Crozes-Hermitage – Domaine Combier 2021 100% Syrah	12		55
Saint-Joseph « Les Coteaux » – Domaine Durand 2023 100% Syrah			62
Côte-Rôtie « Rozier » – Domaine Pichon 2020 100% Syrah			125

Vins rouge | Rood sijnen | Red wine

	V. 12 cl	Bt. 37,5cl	Bt. 75cl
Languedoc			
Pinot Noir « Biscaye » – Pays d’Oc IGP 2023 (Servi frais) 100% Pinot Noir	6		36
Terrasses du Larzac – Château de Jonquières « Lansade » 2019 40% Carignan (vieilles vignes 80 ans), 20% Syrah, 20% Grenache, 10% Cinsault			42
Pic Saint-Loup – « Tour du Roc » 2018 80% Syrah, 20% Grenache			43
Loire			
Saint-Nicolas-de-Bourgueil – Domaine Olivier 2021 100% Cabernet Franc			40
Beaujolais			
Morgon « Côte du Py » – Domaine Depardon 2023 100% Gamay			47
Bourgogne			
Côtes de Beaune « Les Mondes Rondes » – Domaine Poulleau 2020 100% Pinot Noir			65
Beaune 1er Cru « Teurons » – Domaine Chanson 2017 100% Pinot Noir			98
Pommard 1er Cru « Les Bertins » – Domaine delagrance 2018 100% Pinot Noir			120
Italie			
Primitivo – Puglia Duca di Caroso 2022 100% Primitivo			38
Chianti Classico – Le Badesse 2017 (Toscane) 100% Sangiovese			43
Bordeaux – Rive Droite			
Blaye Côtes de Bordeaux – Château Les Faix 2020 100% Merlot	5		29
Graves – Château Calhavera 2022 100% Merlot	7		41
Lalande-de-Pomerol – Château Vieux Chaigneau 2018 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon		30	52
Saint-Émilion – Château Rocher Corbin 2016 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon		34	
Saint-Émilion Grand Cru – Château Puy-Razac 2020 85% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot			56
Saint-Émilion Grand Cru Classé – Château Petit-Faurie de Soutard 2020 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon			90
Pomerol – Château Mazeyres 2018 66% Merlot, 29% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot			91
Saint-Émilion Grand Cru – Château Croque Michotte 2023 74% Merlot, 25% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon			95
Bordeaux – Rive Gauche			
Médoc – Château La Malettonne 2016 100% Merlot	9		48
Saint-Estèphe – Château Petit Bocq 2016 50% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot			62
Margaux – La Bastide Dauzac (2ème vin du Château Dauzac) 2016 55% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot			71
Saint-Julien – Les Fiefs de Lagrange 2014 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot			85
Moulis-en-Médoc – Cru Bourgeois Château Chasse-Spleen 2014 50% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc			115
Saint-Estèphe – Château Haut-Marbuzet 2011 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot			120
Pessac-Léognan Grand Cru Classé – Château Carbonnieux 2015 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot – 128€			125