

Suggestions

Entrées

Carpaccio de St-Jacques, purée de céleri-rave, baies roses et ciboulette - 22€

Carpaccio de Gamberro rosso, huile au citron vert et basilic - 24€

Croquettes de chicons au Comté affiné - 20€

Croquettes d'asperges au Comté affiné - 19€

Moules

Moules marinières, frites, mayonnaise – 29 €

Moules au vin blanc, frites, mayonnaise – 30 €

Moules ail et crème, frites, mayonnaise - 31€

Moules à l'ail, à la crème et au vin blanc, frites et mayonnaise - 33€

Plats

Pluma de Porc «Duroc» sauce au thym, légumes, grenailles - 28€

Rôti de lotte au beurre, tomate farcie au fenouil,
jus bisqué, pommes nature - 33€

- Cuisse de canard confite, gratin de chou-fleur,
jus corsé, pommes nature - 30€

Desserts

Dessert du moment - 10 €

Coupe de glace brésilienne - 12€

A partager | Om te delen | To share

Entrée Plat

Assiette de charcuterie basque "Pierre Oteiza", salade

17

Baskisch charcuteriebord "Pierre Oteiza", salade

Basque charcuterie platter "Pierre Oteiza", salad

Burrata, tomates cerises et pesto de basilic

17

Burrata, kerstomaatjes en basilicumpesto

Burrata, cherry tomatoes and basil pesto

Entrées froides | Koude Voorgerechten | Cold Starters

Carpaccio de thon rouge, tartare de crabe et guacamole

21

27

Carpaccio van rode tonijn, krabtartaar en guacamole

Red tuna carpaccio, crab tartare and guacamole

Tataki de bœuf, mayonnaise à la truffe, pickles de légumes et roquette

21

27

Rundertataki met truffelmayonaise, ingelegde groenten en rucola

Beef tataki with truffle mayonnaise, pickled vegetables and arugula

Entrées Chaudes | Warme Voorgerechten | Hot Starters

Gambas rouges d'Argentine sautées à l'ail, flambées au pastis

18

26

Argentijnse rode gamba's met knoflook, geflambeerd met pastis

Argentine red prawns sautéed with garlic and flambéed with pastis

Croquettes de homard maison, salade et citron

21

27

Huisgemaakte kreeftenkroketten, salade en citroen

Homemade lobster croquettes, salad, and lemon

Croquettes de fromage de Herve maison, salade

18

24

Kroketten van Hervekaas, salade

Herve cheese croquettes, salad

Salade | Salad | Salad

Salade de tomates anciennes, burrata, pignons de pin torréfiés, huile de basilic

19

24

Salade van oude tomaten, burrata, geroosterde pijnboompitten en basilicumolie

Heirloom tomato salad, burrata, toasted pine nuts and basil oil

Salade César, poulet mariné au thym cuit à basse T°, œuf dur, croûtons,

18

25

Comté affiné et sucrose braisée

Caesarsalade met in tijm gemarineerde kip, gegaard op lage T°, hardgekookt ei, croutons, Parmezaanse kaas en gegrilde sucrose

Caesar salad with thyme-marinated chicken cooked at low T°, hard-boiled egg, croutons, Parmesan cheese and grilled little gem lettuce

Végétarien | Vegetarisch | Vegetarian

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

24

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

Seasonal vegetable medley, fresh tomato emulsion, Comté glaze

Viandes | Vlees | Meat

Filet Américain pur bœuf, salade, frites 23
 Steak tartaar van puur rundvlees, salade, frieten
 Pure beef steak tartare, salad, French fries (raw meat)

Tartare de bœuf à l'italienne, salade et frites 24
 Italiaanse rundstartaar, salade en frieten
 Italian-style beef tartare, salad and fries

Pavé de bœuf au poids (200 – 250 ou 300Gr), salade, frites, sauce au choix 26 - 30 - 33
 Biefstuk (200 – 250 of 300Gr), salade, frieten, saus naar keuze
 Beef steak (200 – 250 or 300Gr), salad, fries, sauce of your choice

Entrecôte de Bœuf, salade, frites, sauce au choix 29
 Entrecote Uruguay rundvlees, salad, frieten, saus naar keuze
 Sirloin steak Uruguay beef, salad, fries, sauce of your choice

Sauces : Poivre concassé cognac – Stilton (bleu anglais) – Béarnaise

Sauzen : Geplette peper en cognac – Stilton – Bearnaise

Sauces : Crushed peppercorn and cognac – Stilton – Bearnaise

Burger pur bœuf Holstein, cheddar, oignons confits, cornichon, 22
 sauce du chef, salade et frites
 Burger van Holstein-rundvlees, cheddar, gekonfijte uien, augurken,
 chefsaus, salade en frieten
 Holstein beef Burger, cheddar, caramelized onions, pickles, chef's sauce, salad and fries

Vol-au-vent traditionnel de poule fermière, boulettes de volaille, feuilleté maison et frites 25
 Traditionele vol-au-vent van hoevekip, gevogelteballetjes, huisgemaakt bladerdeeg en frieten
 Traditional free-range chicken vol-au-vent, chicken meatballs, homemade puff pastry and fries

Noix de ris de veau meunière ou béarnaise, légumes, grenailles 36

Kalfszwezerik meunière, groenten, nieuwe aardappelen

Veal sweetbreads meunière, vegetables, new potatoes 42

Supp. aux morilles

Poisson | Vis | Fish

Mi-cuit de thon rouge en croûte de sésame, sauce teriyaki, julienne de courgettes et riz sauvage 32
 Halfgegaarde rode tonijn in sesamkorst, teriyakisaus, julienne van courgette en wilde rijst
 Sesame-crusted seared red tuna, teriyaki sauce, zucchini julienne and wild rice

Brochette de saumon, thon et scampis, sauce vierge, wok de légumes et pommes nature 29
 Brochette van zalm, tonijn en scampi's, vierge saus, gewokte groenten en natuuraardappelen
 Salmon, tuna and scampi skewer, sauce vierge, wok-fried vegetables and boiled potatoes

Pâtes | Pasta | Pasta

Coquillettes jambon-beurre : jambon cuit à l'os, fromage râpé et fond de volaille crémé 18
 Coquillettes met ham en boter: beenham, geraspte kaas en romige gevogeltejus
 Ham and butter coquillettes: bone-in cooked ham, grated cheese and creamy chicken jus

Pennes aux lardons de canard fumé et pleurotes, pesto de roquette, noix de cajou. 25
 Penne met gerookte eendenreepjes en oesterzwammen, rucolapesto, cashewnoten.
 Penne with smoked duck lardons and oyster mushrooms, arugula pesto, cashew nuts.

Desserts | Dessert | Dessert

Café ou thé gourmand 13
Gourmet koffie of thee
Gourmet coffee or tea

Vin gourmand : Un verre de vin accompagné de Comté affiné et de chocolat noir intense 15
Gourmet wijn : Een glas wijn vergezeld van gerijpte Comté en intense pure chocolade
Gourmet wine : A glass of wine served with aged Comté and intense dark chocolate

Terrine de brioche perdue, crème anglaise, glace vanille 14
Wentelteefjes terrine, vla, vanille-ijs
French toast terrine, custard, vanilla ice cream

Ganache au chocolat noir intense, caramel au beurre salé, glace vanille 13
Ganache van intense donkere chocolade, butterscotch, vanille-ijs
Intense dark chocolate ganache, butterscotch, vanilla ice cream

Ile flottante meringuée sur crème anglaise 11
Ile flottante meringue op custard
Ile flottante meringue with custard

Fraise Melba : glace vanille, fraises et coulis de framboise 14
Aardbei Melba: vanille-ijs, aardbeien en frambozencoulis
Strawberry Melba: vanilla ice cream, strawberries and raspberry coulis

Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud et chantilly) 12
Dame blanche (vanille-ijs, warme chocolade en slagroom)
Dame blanche (vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream)

Café Liégeois : glace café et vanille, café chaud, crème fraîche 13
Luikse koffie: koffie- en vanille-ijs, warme koffie, slagroom
Liège-style coffee: coffee and vanilla ice cream, hot coffee, whipped cream

Sorbet : citron ou framboise 3
Sorbet: citroen of framboos
Sorbet: lemon or raspberry

Fromages | Kaas | Cheese

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