

Suggestions

Entrées

Ceviche de bar au «leche de tigre»
(lait de coco, coriandre et piment) - 22€

Carpaccio de bœuf Holstein, huile de truffe, roquette et parmesan - 19€

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

Moules

Moules marinières, frites, mayonnaise – 29 €

Moules au vin blanc, frites, mayonnaise – 30 €

Moules ail et crème, frites, mayonnaise - 32€

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€

Mi-cuit d'espadon, beurre noisette, citron, câpres et pommes nature - 29€

Salade de saumon fumé, avocat, œuf poché, tomates cerises,
vinaigrette à la mangue - 26€

Desserts

Dessert du moment - 10 €

Coupe de glace brésilienne - 12€

A partager | Om te delen | To share

Assiette de charcuterie basque "Pierre Oteiza", salade Baskisch charcuteriebord "Pierre Oteiza", salade Basque charcuterie platter "Pierre Oteiza", salad	18
---	----

Burrata, tomates cerises et pesto de basilic Burrata, kerstomaatjes en basilicumpesto Burrata, cherry tomatoes and basil pesto	16
--	----

Entrées froides | Koude Voorgerechten | Cold Starters

Entrée Plat

Carpaccio de thon rouge, tartare de crabe et guacamole Carpaccio van rode tonijn, krabtartaar en guacamole Red tuna carpaccio, crab tartare and guacamole	21	25
---	----	----

Tataki de bœuf, mayonnaise à la truffe, pickles de légumes et roquette Rundertataki met truffelmayonaise, ingelegde groenten en rucola Beef tataki with truffle mayonnaise, pickled vegetables and arugula	21	25
--	----	----

Entrées Chaudes | Warme Voorgerechten | Hot Starters

Gambas rouges d'Argentine sautées à l'ail, flambées au pastis Argentijnse rode gamba's met knoflook, geflambeerd met pastis Argentine red prawns sautéed with garlic and flambéed with pastis	18	26
---	----	----

Croquettes aux crevettes maison, persil frit, salade et citron Huisgemaakte garnalkroketten, gefrituurde peterselie, salade en citroen Homemade shrimp croquettes, fried parsley, salad and lemon	21	29
---	----	----

Croquettes de fromage de Herve maison, salade Kroketten van Hervekaas, salade Herve cheese croquettes, salad	19	25
--	----	----

Salade | Salad | Salad

Salade de tomates anciennes, burrata, pignons de pin torréfiés, huile de basilic Salade van oude tomaten, burrata, geroosterde pijnboompitten en basilicumolie Heirloom tomato salad, burrata, toasted pine nuts and basil oil	19	25
--	----	----

Salade César, poulet mariné au thym cuit à basse T°, œuf dur, croûtons, parmesan 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	18	25
---	----	----

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	24
--	----

Viandes | Vlees | Meat

Filet Américain pur bœuf, salade, frites 24
 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 34
 Entrecote Uruguay rundvlees, salad, frieten, saus naar keuze
 Sirloin steak Uruguay beef, salad, fries, sauce of your choice

Sauces : Poivre concassé cognac – roquefort – Béarnaise
 Sauzen : Geplette peper en cognac – roquefort – Bearnaise
 Sauces : Crushed peppercorn and cognac – roquefort – Bearnaise

Burger pur bœuf Holstein, cheddar, oignons confits, cornichon, 24
 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, 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

LES BRUNCHS D'ERNEST

Nos formules

APOLLINE • 29 €

Filter Coffee à volonté

Jus de fruits frais au choix

Croissant pur beurre & couque au chocolat

Duo de marmelades

2 marmelades · pains toastés · beurre de ferme

Salade de fruits

ARMAND • 34 €

Filter Coffee à volonté

Jus de fruits frais au choix

Une viennoiserie au choix

Rösti façon English Breakfast

Rösti · oeuf poché · bacon grillé · compotée d'oignons rouges au vinaigre de cidre · Comté affiné · salade jeunes pousses & roquette

Pancakes au chocolat

Pancakes · glace vanille · coulis de chocolat

FANNY • 45 €

Filter Coffee à volonté

Coupe de Sparkling Royal de Jarras Rosé

Jus détox

Granola fruits rouges

Yaourt grec · granola pistaches & amandes · graines de chia · fruits rouges · miel de lavande

Tartine de Saumon

Pain de campagne · guacamole · saumon gravlax · 1 oeuf poché · piment d'Espelette · ciboulette · salade jeunes pousses & roquette

Ganache chocolat noir intense

Caramel au beurre salé · glace vanille

ERNEST • 50 €

Filter Coffee à volonté

Coupe de Sparkling Royal de Jarras Blanc de Blancs

Un smoothie

Oeuf Bénédicte Classique

½ muffin toasté · bacon · 1 oeuf poché · sauce hollandaise · ciboulette · salade jeunes pousses & roquette

Croque Signature Ernest

Pain brioché · jambon à l'os · mozzarella · crème de Comté · oeuf poché · salade jeunes pousses & roquette

Pain perdu brioché

Crème anglaise · glace vanille

LES BRUNCHS D'ERNEST

À la carte

LES TARTINES

Saumon Pain de campagne · guacamole · saumon gravlax · 2 oeufs pochés · piment d'Espelette · ciboulette · salade jeunes pousses & roquette	19,50 €
Burrata Pain de campagne · crémeux de poivrons rouges · burrata · tomates anciennes · pistaches · huile de citron vert · salade jeunes pousses & roquette	17,50 €
Chèvre Pain de campagne · crème de chèvre frais · figues rôties au miel · noix de cajou torréfiées · thym frais · salade jeunes pousses & roquette	17 €
Jambon cru Pain de campagne · crème tartufata · jambon cru · 2 oeufs pochés · tomates cerises rôties · parmesan · salade jeunes pousses & roquette	18 €
Duo de marmelades 2 marmelades · pains toastés · beurre de ferme	9 €

LES RÖSTIS

Rösti au saumon gravlax Rösti · saumon gravlax · oeuf poché · crème citron · aneth · salade jeunes pousses & roquette	19 €
Rösti végétarien Rösti · épinards frais · oeuf poché · aubergine grillée · courgette rôtie · halloumi grillé · salade jeunes pousses & roquette	16,50 €
Rösti façon English Breakfast Rösti · oeuf poché · bacon grillé · compotée d'oignons rouges au vinaigre de cidre · Comté affiné · salade jeunes pousses & roquette	18 €

LES PANCAKES SALÉS

Pancakes Bacon & Oeuf Pancakes · bacon · oeuf poché · sirop d'érable · salade jeunes pousses & roquette	18 €
Pancakes Saumon & Avocat Pancakes · avocat · saumon gravlax · oeuf poché · crème citronnée · salade jeunes pousses & roquette	19 €

LES BOLS

Granola fruits rouges Yaourt grec · granola pistaches & amandes · graines de chia · fruits rouges · miel de lavande	12 €
Skyr mangue & coco Skyr · mangue fraîche · râpures de coco · granola · graines de courge · citron vert	11 €

LES CROQUES

Croque-Monsieur traditionnel Pain de campagne · jambon à l'os · Emmental · salade jeunes pousses & roquette	14 €
Croque Signature Ernest Pain brioché · jambon à l'os · mozzarella · crème de Comté · oeuf poché · salade jeunes pousses & roquette	19 €

LES VIENNOISERIES

Croissant pur beurre	4 €
Couque au chocolat	4 €

LES OEUFS BÉNÉDICT

Classique ½ muffin toasté · bacon · 2 oeufs pochés · sauce hollandaise · ciboulette · salade jeunes pousses & roquette	15 €
Royale ½ muffin toasté · saumon gravlax · 2 oeufs pochés · sauce hollandaise · ciboulette · salade jeunes pousses & roquette	20 €
Florentine ½ muffin toasté · épinards · 2 oeufs pochés · sauce hollandaise · ciboulette · salade jeunes pousses & roquette	16,50 €
Tartufo ½ muffin toasté · 2 oeufs pochés · crème de tartufata · roquette · salade jeunes pousses & roquette	18 €

LES OEUFS DURS

Oeufs durs mayonnaise 2 oeufs durs · mayonnaise moutarde & citron · oignons frits · ciboulette · salade jeunes pousses & roquette	11,50 €
Oeufs durs à l'anglaise 2 oeufs durs · crème de Comté · copeaux de bacon · salade jeunes pousses & roquette	13 €

À PARTAGER

Assiette de charcuterie - Pierre Oteiza Charcuteries · pain · beurre · fruits secs	17 €
Assiette de fromage Fromages · chutney à l'oignon · pain · beurre · fruits secs · fruits d'accompagnement	14 €
Assiette mixte Charcuteries & fromages · chutney à l'oignon · pain · beurre · fruits secs · fruits d'accompagnement	21 €
Salade Brunch Ernest Avocat · concombre · mangue · tomates cerises · röstis croustillants · feta · graines de courge · jeunes pousses & roquette	17 €

LES DOUCEURS

Pancakes classiques Pancakes · sirop d'érable · beurre demi-sel	10 €
Pancakes au chocolat Pancakes · glace vanille · coulis de chocolat	12 €
Pain perdu brioché Crème anglaise · glace vanille	13 €
Île flottante Crème anglaise · caramel · amandes effilées	9 €
Ganache chocolat noir intense Caramel au beurre salé · glace vanille	11 €
Salade de fruits	9 €

LES SUPPLÉMENTS

Oeuf au plat	2,50 €	Burrata	5 €	Sauce chocolat	1 €
Oeuf poché	3,50 €	Bacon	4 €	Caramel beurre salé	2 €
Oeuf dur	2,50 €	Salade jeunes pousses	3,50 €	Mayonnaise	1 €
Guacamole	4,50 €	Rösti croustillant	4 €	Ketchup	1 €
Saumon gravlax	5,50 €	Sirop d'érable	2 €	Oignons frits	1 €
Jambon cru	4 €	Glace vanille	3 €		