A partager| Om te delen | To share

Assiette de charcuterie basque “Pierre Oteiza”, salade 18
Baskisch charcuteriebord “Pierre Oteiza”, salade
Basque charcuterie platter “Pierre Oteiza”, salad

Entrées froides | Koude Voorgerechten | Cold Starters

	Entrée	Plat
Carpaccio de cerf, vinaigrette à la tartufata, copeaux de foie gras et roquette Hertencarpaccio, vinaigrette met tartufata, schilfers van foie gras en rucola Venison carpaccio, tartufata vinaigrette, foie gras shavings and rocket		22
Foie gras de canard, chutney maison et pain brioché Eendenfoie gras, huisgemaakte chutney en briochebrood Duck foie gras, homemade chutney and brioche bread		22

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	19	26
Croquettes aux crevettes maison, persil frit, salade et citron Huisgemaakte garnaalkroketten, gefrituurde peterselie, salade en citroen Homemade shrimp croquettes, fried parsley, salad and lemon	23	29
Croquettes au fromage de Herve maison, salade de chicons et noix Huisgemaakte kroketten met Hervekaas, witloofsalade met walnoten Homemade Herve cheese croquettes, Belgian endive and walnut salad	19	26

Plat du terroir | Lokaal gerecht | Local dish

Blanquette de veau à l’ancienne, P.D.T.nature (carottes, oignons grelots, champignons et poireaux) 28
Kalfsblanquette op grootmoeders wijze, gekookte aardappelen
Traditional veal blanquette, boiled potatoes (carrots, pearl onions, mushrooms and leeks)

Végétarien | Vegetarisch | Vegetarian

Déclinaison de légumes de saison, émulsion de tomates et purée de butternut 24
Assortiment seizoensgroenten, tomatenemulsie en butternutpuree
Selection of seasonal vegetables, tomato emulsion and butternut squash purée

Viandes | Vlees | Meat

Filet Américain pur bœuf, salade, frites 25
Steak tartaar van puur rundvlees, salade, frieten
Pure beef steak tartare, salad, French fries (raw meat)

Pavé de bœuf au poids (200 – 250 ou 300Gr), salade, frites, sauce au choix 27 - 31 - 34
Biefstuk (200 – 250 of 300Gr), salade, frieten, saus naar keuze
Beef steak (200 – 250 or 300Gr), salad, fries, sauce of your choice Flambé au Jack Daniels +5

Entrecôte de Bœuf Uruguay, salade, frites, sauce au choix 37
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– Barnaise
Sauces : Crushed peppercorn and cognac – roquefort – Bearnaise

Burger pur bœuf Holstein, cheddar, oignons confits, cornichon, sauce du chef, salade et frites 25
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

Pluma de porc Duroc, sauce au thym, légumes de saison et pommes de terre grenailles 29
Pluma van Duroc-varken, tijmsaus, seizoensgroenten en krielaardappelen
Duroc pork pluma, thyme sauce, seasonal vegetables and baby potatoes

Noix de ris de veau meunière, légumes, grenailles 39
Kalfszwezerik meunière, groenten, nieuwe aardappelen
Veal sweetbreads meunière, vegetables, new potatoes Supp. aux morilles + 5

Poisson | Vis | Fish

Thon rouge mi-cuit, purée de butternut, dés de panais rissolés et beurre blanc 33
Kort gebakken blauwvintonijn, butternutpuree, gebakken blokjes pastinaak en beurre blanc
Seared bluefin tuna, butternut squash purée, sautéed diced parsnips and beurre blanc sauce

Filet de dorade royale, sauce au corail de Saint-Jacques, embeurrée de chou vert P.D.T. nature 29
Filet van goudbrasem, saus van sint-jakobskoraal, groene kool met boter en gekookte aardappelen
Gilthead sea bream fillet, scallop roe sauce, buttered Savoy cabbage and boiled potatoes

Desserts | Dessert | Dessert

Café ou thé TRES gourmand 14
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 et glace au caramel beurre salé 15
Terrine van wentelteefjesbrioche, vanillesaus en ijs met gezouten boterkaramel
Brioche French toast terrine, crème anglaise and salted butter caramel 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

Dame blanche 12
Dame blanche
Dame blanche

Café Liégeois : glace café et vanille, café chaud, crème fraîche 12
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 15
Selectie van 3 kazen, geroosterde cashewnoten, huisgemaakt0e chutney
Selection of 3 cheeses, roasted cashew nuts, homemade chutney

Suggestions

Entrées

Duo de croquettes de gibier (marcassin et faisan),
salade de chicons aux noix - 23€

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, mousse de céleri-rave,
bâtonnets de pomme Granny Smith et huile de noix - 24€

Noix de Saint-Jacques snackées, embeurrée de chou vert,
jus monté au beurre de cèpes - 26€

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

Steak de biche, sauce grand veneur, garniture de chasse
et croquettes de pommes de terre - 33€

Suprême de faisan, crème fine champagne, chicons braisés
et croquettes de pommes de terre - 29€

Noix de Saint-Jacques et gambas rouges d'Argentine,
purée de butternut et beurre blanc au sésame grillé - 34€

Desserts

Profiterole fourrée à la glace vanille, sauce au chocolat chaud - 13 €

Tarte Tatin flambée au calvados, glace au lait d'amande - 14€