

Menu

Entrées / Voorgerechten

Assiette de légumes, aubergines, courgettes, haricots, tomates, et parmesan. 12€

Schotel met groenten van de dag aubergine, courgettes, snijbonen, tomaten...

Carpaccio d'Angus Bœuf, copeaux de parmesan et sa roquette. 12 €

Carpaccio van Agnus Rundvlees, Parmezaanse schilfers en Roquette

Avocat aux crevettes grises et mayonnaise maison. 14 €

Avocado met grijze garnalen en huisgemaakte mayonaise

Escargots de Bourgogne et ses légumes. 12 €

Bourgondische slakken in een groentekrans

Scampis Black Tiger, Salade d'avocat et tomate belge. 15 €

Zwarte Tijgergarnalen met een avocado salade en Belgische tomaten

Plats / Gerechten

De la mer/Van de zee

Risotto de la mer. 21 €

Risotto met de smaak van de zee.

Filet de Bar purée à l'huile d'olive est ses légumes méditerranéens. 21 €

Filet van zeebaars in olijfolie met mediterrane groenten.

Menu

De la Terre/ Van de aarde

Viande Veau à la façon osso buco, ses légumes accompagnés de riz noir. 21 €

Kalfsvlees in Ossobucostijl met zwarte rijst en groenten.

Tache noire d'Angus bœuf, épinards frais et pommes de terre rissolées. 21 €

Aberdeen Black Angus Rundvlees met spinazie en gebakken aardappelen.

Côte de Veau aux champignons Eryngii et shiitake, épinards frais et purée de pommes de terre. 24€

Kalfskotelet met Eringi Shiitake spinazie en aardappelpuree.

Entrecôte, salade mayonnaise maison et pommes de terre au four. 24 €

Entrecôte met salade, huisgemaakte mayonaise en aardappeltjes uit de oven.

Salades

Salade César au poulet Jaune, parmesan, croutons et sa sauce. 14 €

Césarsalade met hoevekip, parmesan en saus.

Carpaccio de Tomates avec mozzarella di Bufala. 14 €

Mozzarella Di Bufala met roma tomaten en basilicum.

Niçoise avec thon, anchois, olives noires et un œuf. 14 €

Niçoise, tonijn, anjovis, zwarte olijven en ei.

Riz noir et lentilles avec navets, tomates belges, haricots princesses et scampis. 14€

Zwarte rijst, linzen, raap, Belgische tomaten, prinsessenbonen en scampi's.

Verte aux crevettes grises, tomates belges et mayonnaise maison. 16 €

Groente met grijze garnalen, Belgische tomaten en huisgemaakte mayonaise.

Menu

Pâtes / Pasta

Pâtes Bolognaise. 12 €

Aux 4 fromages Taleggio, Gorgonzola, Parmesan et Emmental. 14 €

Met 4 Kassen, Taleggio, Gorgonzola, Parmezaanse en Emmentalkazen.

Arrabiata, sauce tomatée, tomates cerises et olives noires. 14 €

Arrabiata: tomatensaus van kersentomaten et zwarte olijven

Scampis, sauce crème et son fond aromatique. 14 €

Scampi in roomsaus met fond

Plateaux / Hapjes

Mixte de charcuteries et fromages (1 pers.) 16 €

Portie gemengd, charcuterie en kaas (1 persoon)

Mixte de charcuteries et fromages (2 pers.) 22 €

Portie gemengd, charcuterie en kaas (2 personen.)

Menu

Desserts

Crème brûlée. 6 €

Verbrande crème.

Mousse au chocolat belge. 6 €

Belgische chocolademousse.

Profiteroles à la crème fraîche et chocolat. 8 €

Profiteroles met verse room en chocolade.

Tartelette aux pommes tiède et une boule de glace vanille. (Contient des fruits à coque). 8€

Warme appeltaartje en een bolletje vanille-ijs. (Bevat noten)

Tiramisu traditionnel à l'Amaretto. 8 €

Traditional Tiramisu bij Amaretto.

Panna cotta aux fruits de saisons. 8 €

Panna cotta met seizoensfruit.

- Nos plats peuvent contenir un ou plusieurs produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.
- *Onze gerechten kunnen een of meer producten of stoffen bevatten die allergieën of intoleranties veroorzaken.*