



BRASSERIE
RESTAURANT

menu DÉGUSTATION

3 services à 49 €

5 services à 60 €

(entrée froide, entrée chaude,
sorbet, plat & dessert)

3 gangen: 49€

5 gangen: 60€

(koud voorgerecht, warm voorgerecht,
sorbet, hoofdgerecht en dessert)

KIDS menu • 20€

1 apéro sans alcool

+ 1 plat au choix

Steak haché / frites / compote / salade
ou mini boulettes / sauce tomates / frites / salade
ou spaghetti bolognaise

+ 1 glace (vanille ou chocolat)

1 apéritif zonder alcohol

+ 1 gerecht naar keuze

Gehakte steak / frieten / compote / sla
Of minigehaktballetjes / tomatensaus / frieten / sla
of spaghetti bolognaise

+ 1 ijsje (vanille of chocolade)

.....
Désirez-vous des renseignements sur la présence d'allergènes
dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontiers !
Nous attirons votre attention sur le fait que la composition
des produits peut varier.
.....

.....
Als u informatie wenst' over de aanwezigheid
van allergenen in onze gerechten, zal onze verantwoordelijke u
daarover graag informeren. Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de
samenstelling van de gerechten kan variëren.
.....

entrées froides koude voorgerechten

Terrine de foie gras, pain brioché, confit d'oignon au poivre rose	26 €
<i>Ganzenleverpaté, briochebrood, roze peper uienconfituur.</i>	
Saumon mariné en gravlax, jeunes pousses et pickles de racines	19 €
<i>Gemarineerde zalm in gravlax-stijl, jonge scheuten en augurken van wortels</i>	
Jambon de sanglier, crouton de pain d'épice, mostarda et jeunes pousses	24 €
<i>Everzwijnham, peperkoek crouton, mosterdfruit en jonge scheuten</i>	
Pétales de cabillaud et sa verdure, vinaigrette fruits de la passion et chou cru	21 €
<i>Kabeljauwblaadjes met groenten en passievrucht vinaigrette</i>	

entrées chaudes warme voorgerechten

Ris de veau croustillant, purée de pomme de terre aux cèpes, jus de veau corsé	26 €
<i>Krokante zwezerik, puree van aardappelen met eekhoorntjesbrood, krachtige kalfsjus</i>	
Saint-Jacques, poitrine de porc confite, écume de pomme de terre à l'huile de truffe	28 €
<i>Coquilles Sint-Jakobsschelpen, langzaam gegaard buikspek, schuimige aardappelpuree met truffelolie</i>	
Risotto au panais, croustillant de canard et écume parfumée à l'amande	19 €
<i>Risotto met pastinaak, krokante eend en schuimige amandelcrème</i>	
Consommé de canard laqué au gingembre et citronnelle, ravioles de gambas et brunoise de navet	22 €
<i>Eendenborstbouillon met gember en citroengras, garnalenravioli en brunoise van raap</i>	
Œuf parfait, crème de foie gras, mouillette de pain de campagne, champignons	14 €
<i>Perfect ei, ganzenlevercrème, dip van boerenbrood, champignons</i>	

POISSONS / VISGERECHTEN

- Sole meunière, beurre, persil, citron, pommes vapeur
et légumes en bouquetière** 49 €
*Meunière van zeetong, boter, peterselie, citroen, gekookte
aardappelen en gemengde groenten / supplément menu +14 €*
- Saumon cuit à basse température,
mirepoix de topinambour confit,
sauce Saint-Vincent au jus de moule** 26 €
*Langzaam gegaarde zalm, confit van topinamboer,
Sint-Vincent-saus met mosselsap*
- Darne de Turbot snackée à la plancha,
purée de pomme de terre, cèpes,
hollandaise et câpres frits** 39 €
*Plakje tarbot gegrild op de plancha, aardappelpuree,
eekhoortjesbrood, hollandaisesaus en gefrituurde kappertjes
/ supplément menu +6 €*
- Gambas et Saint-Jacques juste saisies,
poivrons confits, linguines safranées** 35 €
*Snel geschroeide garnalen en Sint-Jakobsschelpen, geconfijte
paprika's, saffraanlinguine*

1 / 2 HOMARDS / KREEFTEN

(supplément menu +8 €)

- Demi-homard en ravioles, bisque et jeunes légumes** 42 €
*Demi-kreeft in ravioli met bisque en jonge groenten
(Let op... halve kreeft, de schaar wordt geserveerd op de ravioli)*
- Demi-homard façon cassoulet, haricots de borlotti,
petits légumes et jus bisqué** 42 €
*Demi-kreeft op cassoulet-wijze met borlotti-bonen,
groenten en bisquesaus*
- Demi-homard grillé au beurre d'ail,
fricassée de légumes-racines
(carotte, panais, rutabaga), patates douces** 42 €
*Gegrilde demi-kreeft met knoflookboter, een stoofpot van wortels,
pastinaken, knolselderij en zoete aardappelen*

VIANDES / VLEESGERECHTEN

- Stone : filet de bœuf, 3 sauces maison,
salade et frites** 38 €
*'Steak op de steen': rundvleesfilet met 3 huisgemaakte sauzen,
salade en frietjesa / supplément menu +5 €*
- Entrecôte maturée, os à moelle farci
aux champignons des bois, chicons braisés** 39 €
*Gerijpte entrecote met beenmerg gevuld met eekhoortjesbrood,
gestoofde witlof / supplément menu +6 €*
- Souris d'agneau confite aux abricots
et amandes, coriandre, façon tajine, boulgour** 29 €
*Geconfijte lamsbout met abrikozen en amandelen,
koriander, tajine-stijl, en bulgur*
- Parmentier de canard confit à l'abricot,
vin blanc et jus corsé** 28 €
*Eendenschotel met gekonfijte eend, abrikozen, koriander,
op tajine-geïnspireerde stijl, en bulgur*

SUGGESTIONS GIBIER / WILDSUGGESTIES

- Civet de marcassin, pomme amandine,
champignons** 26 €
Everzwijnstoofpotje, zoete aardappelen, champignons
- Filet de biche rôti, mousseline de carotte
au gingembre, champignons des bois,
gratin de pomme de terre sauce « grand veneur »** 34 €
*Gebraden hertenfilet, mousseline van wortel met gember,
paddenstoelen, aardappelgratin met «grand veneur» saus*
- Filet de pigeon sauvage Rossini, foie gras poêlé,
purée de brocolis, pétales d'ail caramélisé
et jus à la truffe** 31 €
*Gebraden wilde duivenfilet Rossini, gebakken foie gras,
broccolipuree, gekarameliseerde knoflookblaadjes en truffelsaus*

DESSERTS DESSERTEN

Cheesecake à la courge et spéculoos	13 €
<i>Pompoen- en speculaascheesecake</i>	
Brick tournée façon « tatin », glace au caramel	13 €
<i>Omgekeerde taart op tatin-wijze, karamel-ijs</i>	
Dôme chocolat, cœur au Baileys et riz soufflé caramélisé	13 €
<i>Chocoladedôme met een hart van Baileys en gekarameliseerde rijst</i>	
Pain perdu brioché, crème anglaise et glace au lait d'amande	13 €
<i>Brioche wentelteefjes, crème anglaise en amandelmelkijis</i>	
Moelleux au chocolat, caramel de cèpes, glace vanille et tuile de cacao	13 €
<i>Chocolademoelleux, cèpes-karamel, vanille-ijs en cacaotuille</i>	
La classique crème brûlée	13 €
<i>De klassieke crème brûlée</i>	
Dame blanche / Dame noire	13 €
<i>Dame Blanche / Dame Noire</i>	
Coupe Cosmopolitain	14 €
<i>sorbet cranberry, zestes de citron, Cointreau et vodka Sorbet van cranberry, citroenschil, Cointreau en wodka</i>	
A partager	25 €
<i>Gaufre XXL, glace au noix, caramel au beurre, éclat de brownies Om te delen • XXL wafel, notenijis, boterkaramel, brokken brownies</i>	
Fromages affinés de nos régions	14 €
<i>Kazen van bij ons • Rozijnenbrood / Luikse siroop / gedroogde vruchten</i>	
Irish coffee - Italian coffee - French coffee	13 €