



**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**

Escalope de poulet / 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**

Kipfilet / 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

<b>Terrine de foie gras, pain brioché, confit d'oignon au poivre rose</b> .....	<b>26 €</b>
<i>Ganzenleverpaté, briochebrood, roze peper uienconfituur.</i>	
<b>Saumon mariné en gravlax, jeunes pousses et pickles de racines</b> .....	<b>19 €</b>
<i>Gemarineerde zalm in gravlax-stijl, jonge scheuten en augurken van wortels</i>	
<b>Canard fumé, fraîcheur de légumes et vinaigrette passion</b> .....	<b>18 €</b>
<i>Gerookte eend, groentefrisheid en passievrucht vinaigrette</i>	
<b>Tartare de truite bio <i>Maison Mathonet</i>, farandole de betterave et pickles de légumes</b> .....	<b>22 €</b>
<i>Tartaar van biologische forel <i>Maison Mathonet</i>, een variatie van bieten en gepekeld groenten</i>	

## entrées CHAUDES WARME VOORGERECHTEN

<b>Ris de veau croustillants, purée de pommes de terre aux cèpes, jus de veau corsé</b> .....	<b>22 €</b>
<i>Krokante zwezerik, puree van aardappelen met eekhoorntjesbrood, krachtige kalfsjus</i>	
<b>Saint-Jacques, poitrine de porc confite, écume de pommes de terre à l'huile de truffe</b> .....	<b>26 €</b>
<i>Coquilles Sint-Jakobsschelpen, langzaam gegaard buikspek, schuimige aardappelpuree, truffelolie</i>	
<b>Risotto au panais, croustillant de porcelet et écume parfumée à l'amande</b> .....	<b>17 €</b>
<i>Risotto, pastinaak, Krokant varkensvlees en schuimige amandelcrème</i>	
<b>Cassolette de scampis au bourbon, fondue de tomates et persillade</b> .....	<b>17 €</b>
<i>Cassolette van scampi met bourbon, tomatenfondue en peterselie-knoflooksaus</i>	

## POISSONS VISGERECHTEN

**Dos de cabillaud, julienne de carottes et poireaux,  
mousseline, bisque de crevettes et estragon ..... 28 €**

*Kabeljauwhaas, worteljulienne en prei, mousseline, garnalenbisque  
en dragon*

**Turbot à l'arête, purée de pommes de terre,  
cèpes et sauce Saint-Vincent ..... 42 €**

*Turbot, aardappelpuree, eekhoortjesbrood en Saint-Vincent saus  
/ supplément menu +10 €*

**Saumon béarnaise, légumes racines aux graines  
de carvis et purée de pommes de terre ..... 26 €**

*Zalm béarnaise, wortelgroenten met karwijzaad  
en aardappelpuree*

**La classique sole Meunière déglacée au citron,  
légumes de saison et grenailles aux herbes ..... 49 €**

*De klassieke Sole Meunière afgeblust met citroen,  
seizoensgroenten en kruidige nieuwe aardappelen  
/ supplément menu +15 €*

## 1 / 2 HOMARDS KREEFTEN

*(supplément menu +8 €)*

**½ homard, linguines, brunoise de tomate,  
basilic et pignons de pins ..... 36 €**

*½ kreeft, linguine, brunoise van tomaat,  
basilicum en pijnboompitten*

**½ homard farci à l'armoricaïne, risotto  
et petits légumes ..... 38 €**

*½ kreeft gevuld, Armoricaanse saus, risotto en groenten*

## VIANDES VLEESGERECHTEN

**Côte à l'os, béarnaise,  
frites et légumes chauds all-in, ± 1,2kg** ..... 98€  
*T-bone steak, béarnaise, friet en warme groenten all-in, ± 1,2kg*  
/ hors menu

**Filet pur de bœuf, grenailles, endives, jeunes carottes  
caramélisées et sauce au choix : poivre, champignon,  
béarnaise** ..... 38€  
*Rundvleesfilet, krielaardappelen, witlof, jonge wortel gekarameliseerd  
en keuze uit saus: peper, champignon, bearnaise*  
/ supplément menu +5€

**Pluma, risotto au parfum de chorizo et panais grillés** ..... 32€  
*Pluma, risotto met de smaak van chorizo en gegrilde pastinaak*

**Magret de canard croustillant aux épices satay,  
chicon braisé, carottes, grenailles et jus à la truffe** ..... 28€  
*Eend krokant met satékruiden, gestoofde witlof, wortels,  
krieltjes en truffelsaus*

## PLATS VÉGÉTARIENS VEGETARISCHE GERECHTEN

**Boulettes végétariennes by Beyond à la tomate,  
purée de pommes de terre et légumes du moment** 🌱 ..... 18€  
*Vegetarische balletjes by Beyond, tomaat,  
aardappelpuree en groenten van het moment*

**Roulade de pâtes à l'aubergine, parmesan et crème** 🌱 ..... 16€  
*Rolletjes van aubergines met deeg, parmezaanse kaas en room*

**Burger végétarien** 🌱 ..... 20€  
*Pain bun, hamburger végétal, avocat, salade, tomate,  
sauce à la mangue, frites*  
*Bollenbrood, vegetarische hamburger, avocado,  
salade, tomaat, mangosaus, friet.*

## DESSERTS DESSERTEN

<b>Tartelette cassonade et bière brune, sorbet pamplemousse</b> .....	<b>13 €</b>
<i>Karameltaartje en bruin bier, grapefruitsorbet</i>	
<b>Brioche perdue, glace vanille et chantilly</b> .....	<b>12 €</b>
<i>Verloren brioche, vanille-ijs en slagroom</i>	
<b>Profiterole, glace vanille et sauce chocolat chaud</b> .....	<b>12 €</b>
<i>Soesje, vanille-ijs en warme chocoladesaus</i>	
<b>Moelleux au chocolat, crème anglaise et chantilly</b> .....	<b>13 €</b>
<i>Chocolademoelleux, vanillesaus en slagroom</i>	
<b>Dame blanche/noire : glace vanille/chocolat, chantilly, sauce chocolat chaud</b> .....	<b>12 €</b>
<i>Dame blanche/noire: Vanille/chocolade-ijs, slagroom, warme chocoladesaus</i>	
<b>Trilogie de crème brûlée : vanille bourbon, coco, lavande</b> .....	<b>12 €</b>
<i>Trilogie van crème brûlée: Vanille bourbon, kokos, lavendel</i>	
<b>Coupe limoncello : sorbet citron, zestes, limoncello</b> .....	<b>12 €</b>
<i>Limoncello coupe: citroensorbet, zeste, limoncello</i>	
<b>Fromages de nos régions</b> .....	<b>14 €</b>
<i>Kazen van bij ons • Rozijnenbrood / Luikse siroop / gedroogde vruchten</i>	
<b>Irish gourmand</b> .....	<b>20 €</b>
<i>Mini crème brûlée, brownies au chocolat amer, profiterole Mini crème brûlée, brownies au chocolat amer, profiterole</i>	
<b>Café gourmand</b> .....	<b>14 €</b>
<i>Mini crème brûlée, brownies au chocolat amer, profiterole Mini crème brûlée, brownies au chocolat amer, profiterole</i>	
<b>Irish coffee - Italian coffee French coffee</b> .....	<b>13 €</b>