



B R A S S E R I E
R E S T A U R A N T

A partager (2pers.) / Om te delen (2 pers.)

Rillette • 10 €

Canard / pain toasté / poire
Eend / geroosterd brood / peer

Tacos • 10 €

Chili con carne / piment / maïs
Chili con carne / chilipeper / maïs

✔ Houmous en trois temps • Hummus • 9 €

Grissini / ciappe / sauce épicée
Grissini / ciappe / gekruide saus

Pour les petits / Voor de jongsten • 12€

1 apéro sans alcool + 1 plat au choix + 1 dessert surprise

Spaghetti bolognaise
Escalope de poulet panée, frites
Boulet liégeois, frites
Poisson pané, riz

1 apéritif zonder alcohol + 1 gerecht naar keuze + 1 dessert

Spaghette bolognese
Gepaneerde kipfilet met frieten
Luikse gehaktballetjes met frieten
Gepaneerde visfilet met rijst



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.



BRASSERIE
RESTAURANT

MENU

Menu dégustation
3 services à 39,50 €
5 services à 49,50 €
*(entrée froide, entrée chaude,
sorbet, plat & dessert)*

Degustatiemenu
3 gangen: 39,50 €
5 gangen: 49,50 €
*(koud voorgerecht, warm voorgerecht,
sorbet, hoofdgerecht en dessert)*

Entrées froides / Koude voorgerechten

Rouleaux de printemps • Loempia's <i>Scampis / mangue / citron vert / coriandre</i> <i>Scampi's / mango / limoen / koriander</i>	14 €
Tartare de bœuf façon thaï • Rundertartaar op Thaise wijze <i>Piment / échalotes / wakame / gingembre / soja / cacahuètes</i> <i>Chilipeper / sjalotten / wakame / gember / soja / pinda's</i>	15 €
Dorade en sashimi • Sashimi van zeebrasem <i>Cédrat / fruits secs / coriandre / orange</i> <i>Sukadecitroen / gedroogd vruchten / koriander / sinaasappel</i>	16 €
Carpaccio de canard • Carpaccio van eend <i>Magret de canard / mandarine / sauce à l'estragon</i> <i>Eendenborst / mandarijn / dragonsaus</i>	18 € (+3€ menu)

Entrées chaudes / Warme voorgerechten

Œuf cocotte au vin jaune et morilles • Œuf en cocotte met boerenbacon en spinazie <i>Lard / toasts / épinards / champignons</i> <i>Spek / toast / spinazie / champignons</i>	15 €
Dos de saumon teriyaki • Teriyaki zalmfilet <i>Soja / oignons jeunes / gingembre / wasabi</i> <i>Soja / jonge uitjes / gember / wasabi</i>	17 € (+2€ menu)
Fregola <i>Crevettes grises / sauce hollandaise / cerfeuil</i> <i>Grijze garnalen / hollandaisesaus / kervel</i>	16 €
 Risotto <i>Cresson / parmesan / carotte</i> <i>Waterkers / parmezaan / wortel</i>	13 €

~~~~~  
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.



## Viandes / Vleesgerechten

|                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------|------|
| Filet de bœuf • Ossenhaas .....                                    | 34 € |
| <i>Sauce au foie gras / vin rouge / chicons / pommes darphin</i>   |      |
| Ganzenleversaus / rode wijn / witloof / pommes darphin             |      |
| Suprême de volaille jaune basse température                        |      |
| Suprême van gevogelte op lage temperatuur gegaard .....            | 26 € |
| <i>Pomme (fruit) au Calvados / estragon / carotte / grenailles</i> |      |
| Appel (fruit) met Calvados / dragon / wortel / krielaardappelen    |      |
| Pluma .....                                                        | 29 € |
| <i>Miel / potimarron / romarin / citron vert / purée</i>           |      |
| Honing / pompoen / rozemarijn / limoen / puree                     |      |
| Mignon de veau • Mignon van kalfsvlees .....                       | 32 € |
| <i>Carotte / purée / cacahuète / jus court à l'huile de noix</i>   |      |
| Wortel / puree / pinda's / hartige jus met walnootolie             |      |

## De la Mer / Zee Gerechten

|                                                                                    |      |
|------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Dos de cabillaud • Kabeljauwfilet .....                                            | 31 € |
| <i>Pak choy / asperge verte / daikon / bouillon épice</i>                          |      |
| Paksoi / groene asperges / daikon / gekruide bouillon                              |      |
| Saumon grillé • Gegrilde zalm .....                                                | 26 € |
| <i>Beurre aux herbes / brocoli / sésame / poireau / galette de pommes de terre</i> |      |
| Kruidenboter / broccoli / sesam / prei / rösti                                     |      |
| Sole meunière • Zeetong 'meunière' .....                                           | 42 € |
| <i>Beurre de Herve / citron / persil / grenailles / légumes chauds</i>             |      |
| Boter uit Herve / citroen / peterselie / krielaardappelen / warme groenten         |      |
| Aiglefin • Schelvis .....                                                          | 25 € |
| <i>Bouillon dashi / poireau / ail noir / radis / fregola</i>                       |      |
| Dashi-bouillon / prei / zwarte look / radijs / fregola                             |      |

## Homard / Kreeft

1/2 • 31 € (+3 € menu) • 1/1 • 49 € (+18 € menu)

### Homard grillé • Gegrilde kreeft

*Beurre d'ail / tagliatelle / chou en textures*

Knoflookboter / tagliatelle / kool in verschillende texturen

### Homard aux petits légumes • Kreeft met fijne groenten

*Mousseline aux herbes / brocoli / riz*

Kruidenmousseline / broccoli / rijst

### Homard au curry • Kreeft met currysaus

*Petits légumes / émulsion de crustacés / polenta*

Groenten / emulsie van schelpdieren / polenta





## Plats végétariens / Vegetarische gerechten

- ✓ Risotto ..... 15 €  
*Cresson / parmesan / carotte*  
*Waterkers / parmezaan / wortel*
- ✓ Hamburger végétarien • Vegetarische burger ..... 18 €  
*Galette de légumes / tapenade / mayonnaise aux poivrons*  
*Groenteburger / tapenade / paprikamayonaise*
- ✓ Royale de céleris • Royale van selderij ..... 14 €  
*Coriandre / salade fraîcheur*  
*Koriander / frisse salade*

## Desserts

- Coco et yuzu • Kokosnoot en yuzu ..... 10 €  
*Lait de coco / yuzu / matcha austral / tapioca*  
*Kokosmelk / yuzu / zuiderse matcha / tapioca*
- Moelleux ..... 10 €  
*Orange / chocolat millésimé / crème anglaise*  
*Sinaasappel / chocolade millésimé / crème anglaise*
- Belle-Hélène ..... 9 €  
*Poire / chocolat / crème glacée*  
*Peer / chocolade / ijs*
- Assiette de fromages • Kaasplankje ..... 14 €  
*Sirop / cramique / fruits secs*  
*Siroop / rozijnenbrood / gedroogde vruchten* (+3 € menu)

