



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

## **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.**



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

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

- ✓ Bresaola ..... 20 €  
*Chutney de mangue / piment fumé / quinoa* ..... (+3 € menu)  
*Mangochutney / pimentón / quinoa*
- Saumon • Zalm ..... 15 €  
*Avocat / coriandre / salade fraîcheur*  
*Avocado / koriander / fris slaatje*
- Crevettes • Garnalen ..... 17 €  
*Poudre de réglisse / agrumes / coriandre*  
*Zoethoutpoeder / citrusvruchten / koriander*
- ✓ Burrata ..... 16 €  
*Roquette / abricot / romarin*  
*Rucola / abrikoos / rozemarijn*

## Entrées chaudes / Warme voorgerechten

- Chiche ..... 14 €  
*Pecorino / barolo / truffe / chips des Grisons*  
*Pecorino / barolo / truffel / chips van Grisonvlees*
- Curry de thon • Tonijncurry ..... 19 €  
*Lait de coco / patate douce / carotte / soja* ..... (+2 € menu)  
*Kokosmelk / zoete aardappelen / wortel / soja*
- Gambas • Gamba's ..... 18 €  
*Nori / safran / purée de citron* ..... (+2 € menu)  
*Nori / saffraan / citroenpuree*
- ✓ Velouté de courgettes • Velouté van courgettes ..... 10 €  
*Crouçons / aneth / huile d'olive*  
*Crouçons / dille / olijfolie*



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 / Vlees

Filet de bœuf • <b>Ossenhaas</b> .....	34 €
<i>Tahini / olives taggiasche / polenta (+6 € menu)</i>	
<i>Filet pur van het rund</i>	
Involtini de veau • <b>Kalfsinvoltini</b> .....	29 €
<i>Sauge / fontina / tagliatelle</i>	
<i>Salie / fontina / tagliatelle</i>	
Mignon de porc • <b>Varkenshaasje</b> .....	26 €
<i>Poivrons / pois chiches / carottes</i>	
<i>Paprika's / kikkererwten / worteltjes</i>	
Canard • <b>Eend</b> .....	30 €
<i>Champignons / endives / sauce miel et 5 épices / grenailles au thym</i>	
<i>(+4 € menu)</i>	
<i>hampignons / witloof / honingsaus met 5 kruiden / krieltjes met tijm</i>	

## Les poissons / Vis

Dorade grise • <b>Grijze goudbrasem</b> .....	25 €
<i>Pommes de terre / huile d'olive / beurre blanc au thym</i>	
<i>Aardappelen / olijfolie / beurre blanc met tijm</i>	
Sole meunière • <b>Zeetong 'meunière'</b> .....	44 €
<i>Citron / persil / mousseline de pommes de terre</i>	
<i>(+12 € menu)</i>	
<i>Menu Citroen / peterselie / aardappelmousseline</i>	
Saumon • <b>Zalm</b> .....	26 €
<i>Oseille / brocoli sauvage / beurre / pois chiches</i>	
<i>Zuring / wilde broccoli / boter / kikkererwten</i>	
Thon rouge • <b>Tonijn</b> .....	32 €
<i>Chou chinois / piment / orange / persil / patates douce</i>	
<i>(+5 € menu)</i>	
<i>Chinese kool / Spaanse peper / sinaasappel / peterselie / zoete aardappelen</i>	

## Nos homards / Kreeften

1/2 : 34 € • Entier : 49 € (+15 € menu)

Homard grillé • **Gegrilde kreeft**

*Huile d'olive / tagliatelle / tomate / basilic*

*Olijfolie / tagliatelle / tomaat / basilicum*

Homard aux petits légumes • **Kreeft met groenten**

*Huile citronnée / brocoli / grenailles / organ*

*Olijfolie met citroen / broccoli / krieltjes / oregano*

Homard • **Kreeft**

*Petits légumes / bisque au safran / pommes de terre*

*Groenten / bisque met saffraan / aardappelen*





## Desserts

Crèmeux chocolat millésimé • <b>Chocoladeroom 'Millésime'</b> .....	10 €
<i>Dacquoise au matcha / chantilly vanille</i>	
<i>Dacquoise met matcha / vanilleslagroom</i>	
Fraises • <b>Aardbeien</b> .....	10 €
<i>Basilic / chantilly / glace vanille</i>	
<i>Basilicum / slagroom / vanille-ijs</i>	
Crème brûlée • <b>Crème brûlée</b> .....	10 €
<i>Orange / jasmin / sucre muscovado</i>	
<i>Sinaasappel / jasmijn / muscovadosuiker</i>	
Coupe glacée • <b>Ijsscoupe</b> .....	10 €
<i>Glace coco / mangue marinée / crumble à la fève tonka</i>	
<i>Kokosijs / gemarineerde mango / crumble met tonkabonen</i>	
Assiette de fromages • <b>Assortiment kazen</b> .....	14 €
<i>Sirop / cramique / fruits secs (+3 € menu)</i>	
<i>Krentenbrood / gedroogd fruit / sirop</i>	
Irish coffee - Italian coffee – French coffee .....	9,80 €
<i>Irish coffee – Italian coffee – French coffee</i>	





## Suggestions asperges Suggesties met asperges

Avril - Mai - Juin / April - Mei - Juni

entrée / voorgerecht  
plat principal / hoofdgerecht

### FROIDES / KOUDE

- ✓ **La salade en trois temps • Slaatje in drie tijden** 18 € / 24 €  
*Asperges vertes crues / panna cotta /  
asperges blanches et agrumes*  
*Rauwe groene asperges / panna cotta /  
witte asperges en citrusvruchten*
- La belge • Op z'n Belgisch** ..... 16 € / 22 €  
*Jambon Ganda / moutarde de Gand /  
asperges blanches*  
*Gandaham / Gentse mosterd /  
witte asperges*
- ✓ **L'italienne • Op z'n Italiaans** ..... 17 € / 23 €  
*Bresaola / crème de burrata / basilic /  
asperges blanches*  
*Bresaola / burrataroom / basilicum /  
witte asperges*

### CHAUDES / WARME

- ✓ **À la flamande** ..... 15 € / 20 €  
*Œuf / persil / noix de muscade / beurre /  
asperges blanches*  
*Ei / peterselie / nootmuskaat / boter /  
witte asperges*
- À l'ostendaise** ..... 18 € / 23 €  
*Sauce hollandaise / crevettes grises / citron /  
ciboulette / asperges blanches*  
*Hollandaisesaus / grijze garnalen / citroen /  
bieslook / witte asperges*
- Ravioli** ..... 18 € / 23 €  
*Beurre / sauge / maquereau fumé / ricotta / asperges*  
*Boter / salie / gerookte makreel / ricotta / asperges*

