



BRASSERIE
RESTAURANT

menu DÉGUSTATION

3 services à 47 €

5 services à 58 €

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

3 gangen: 47€

5 gangen: 58€

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

KIDS menu • 16€

1 apéro sans alcool

+ 1 plat au choix

Steak haché / frites / compote / salade
Ou mini boulettes / sauce tomates ou liégeoise /
frites / salade

+ 1 glace (vanille ou chocolat)

1 apéritif zonder alcohol

+ 1 gerecht naar keuze

Gehakte steak / frieten / compote / sla
Ou minigehaktballetjes / tomatensaus of op Luikse wijze
/ frieten / sla

+ 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.
.....

LES ENTRÉES FROIDES KOUDE VOORGERECHTEN

Foie gras	24 €
<i>Pain d'épices / raisin en compotée / fruits secs + suppl. menu 3€</i> <i>Peperkoek / compote van druiven / gedroogd fruit</i>	
Tartare de dorade	18 €
<i>Kimchi / estragon / citron vert / grenade</i> <i>Tartaar van dorade • Kimchi / dragon / limoen / granaatappel</i>	
Crevettes grises et avocat	21 €
<i>Chips de pain / tomates / Granny Smith</i> <i>Garnalen en avocado • Broodchips / tomaten / Granny Smith</i>	
Carpaccio de bœuf	16 €
<i>Crème de parmesan / chimichurri / tomates confites</i> <i>Rundscarpaccio • Crème van parmezaan / chimichurri / confit tomaten</i>	

LES ENTRÉES CHAUDES WARMES VOORGERECHTEN

Ris de veau panés	23 €
<i>Caramel de barolo / poireau umami / amandes + suppl. menu 3€</i> <i>Gepaneerde kalfswezerik • Karamel van barolo / prei umami / amandelen</i>	
Saint-Jacques	19 €
<i>Chou en textures / sauce au vin blanc et vanille</i> <i>Sint-Jakobsschelpen • Textuur van kool / wittewijnsaus met vanille</i>	
Gambas	20 €
<i>Piment doux / ail / papardelle de légumes</i> <i>Zachte paprika / knoflook / groentepappardelle</i>	
Gnocchi	14 €
<i>Coppa / basilic / tomate</i> <i>Kop / basilic / tomaat</i>	

1 / 2 HOMARDS / KREEFTEN

(+ suppl. menu 8€)

Grillé 39 €

Tagliatelle / huile basilic et tomates / légumes chaud
Gegrilde • Tagliatelle / olie met basilicum en tomaten / warme groenten

Poché 39 €

Lait de coco / gingembre / coriandre / riz jasmin
Gepocheerde • Kokosmelk / gember / koriander / jasmijnrijst

Sauté 39 €

Courgette / aubergine / tomates / basilic / pommes grenailles
Gebakken • Courgette / aubergine / tomaten / basilicum / krieltjes

PLATS / GERECHTEN

Côtes de veau 32 €

Echalotte / gratin de pomme de terre / chicons / sauce choron
Kalfsrib • Sjalot / aardappelgratin / witloof / choronsaus

Entrecôte Uruguay / 300gr 36 €

Grenailles / poireau / brocoli / béarnaise aux 7 herbes
+ suppl. menu 5€

Entrecote • Krielaardappelen / prei / broccoli / bearnaise met kruiden

Suprême de pintade 26 €

Noisettes / poêlée de pleurotes / jeunes oignons / jus estragon
Suprême van parelhoen • Hazelnoten / gebakken oesterzwammen / lente-ui / dragonsaus

Secreto ibérico 28 €

Courgettes et tomates / grenaille au romarin / caramel de poivrons
Courgette en tomaten / rozemarijn grenaille / paprika karamel

Onglet de bœuf 28 €

Échalote / gratin de pommes de terre / chicons / sauce vin rouge
Ossenhaas • Sjalot / aardappelgratin / witloof / rodewijnsaus

Sole 46 €

Purée de pommes de terre / aneth / tian / huile basilic et tomates
+ suppl. menu 12€

Zeetong • Aardappelpuree / dille / tian / basilicumolie en tomaten

Dos de saumon 27 €

Pommes de terre nouvelles / courgettes / béarnaise aux 7 herbes
Zalmrug • Nieuwe aardappelen / courgette / béarnaise met 7 kruiden

Filet de cabillaud 29 €

Pommes de terre safran / aneth / carottes / sauce au Riesling
Kabeljauwfilet • Saffraan aardappel / dille / worteltjes / rieslingsaus

Filet de bar 26 €

Tian de légumes / pomme de terre confite / coulis de roquette
Zeebaarsfilet • Tian van groenten / gekonfijte aardappelen / rucola coulis

DESSERTS DESSERTEN

Crème brûlée	11 €
<i>Vanille / sucre de canne</i> <i>Vanille / rietsuiker</i>	
Mangue rôtie (froid)	13 €
<i>Espuma caramel / Espelette / crumble</i> <i>Gegrilde mango (koud) • Espuma van karamel /</i> <i>piment d'Espelette / crumble</i>	
Dame blanche	11 €
<i>Vanille / chocolat / chantilly</i> <i>Vanille / chocolade / slagroom</i>	
Brownies au chocolat	11 €
<i>Baileys / chantilly / noix de pécan</i> <i>Baileys / slagroom / pecanoten</i>	
Dôme litchi	11 €
<i>Biscuit amande / rose / crème anglaise</i> <i>Lychee Dome • biscuit amande / rose / crème anglaise</i>	
Moelleux chocolat maison	13 €
<i>Crème anglaise / glace vanille</i> <i>Crème anglaise / vanille-ijs</i>	
Crêpes	11 €
<i>(Sucre, chocolat, chantilly)</i> <i>Pannenkoeken (suiker, chocolade, slagroom)</i>	
Assortiment de fromages affinés de nos régions	14 €
<i>Cramique / sirop de Liège / fruit secs</i> <i>Assortiment gerijpte kazen van bij ons •</i> <i>Rozijnenbrood / Luikse siroop / gedroogde vruchten</i>	
Irish coffee - Italian coffee	
French coffee	10,50 €

ASPERGES

FROIDES / KOUDE

entrée/plat
voorgerecht/hoofdgerecht

En salade **18 €/22€**

*Asperges blanches / pousses d'épinard / bœuf mariné / grenade
In een salade • Witte asperges / spinaziescheuten / gemarineerd
rundvlees / granaatappel*

La provençale 🌿 **17 €/20€**

*Asperges blanches / roquette / tartare de tomates / poivrons grillés
La provençale • Witte asperges / rucola / tomatentartaar / gegrilde
paprika's*

Burrata **18 €/22€**

*Asperges blanches / pesto / jambon cru
Burrata • Witte asperges / pesto / rauwe ham*

CHAUDES / WARM

entrée/plat
voorgerecht/hoofdgerecht

À la flamande 🌿 **16 €/19€**

*Asperges blanches / œuf / beurre / persil
Op Vlaamse wijze • Witte asperges / ei / boter / peterselie*

Fregola sarde **18 €/22€**

*Asperges blanches / parmesan / Serrano
Sardijnse Fregola • Witte asperges / parmezaan / Serrano*

Velouté **15 €**

*Asperges blanches / scampis / crème légère / curry
Roomsoep • Witte asperges / scampi's / lichte room / kerrie*

Black Cod **39 €**

*Asperges blanches / black cod au miso / crumble de noisettes
Witte asperges / black cod with miso / hazelnut crumble*

supl. menu +12€