



## NOS ENTREES

---

<b>Asperges blanches du pays - Witte asperges uit België</b>	10,90
En soupe crémeuse, crevettes grises, œufs mimosa, croutons, ciboulette In romige soep, grijze garnalen, mimosa ei, korstjes, bieslook	
<b>Dim sum</b>	13,90
Crevettes Nobashi, porc, chou, soya sauce yuzu Nobashi garnalen, varkenvlees, kool, soya yuzu	
<b>Bœuf “black angus” - Rund</b>	15,90
En carpaccio, parfum truffe, céleri vert, cru de Paris, noisette, jeunes pousses, Parmigiano In carpaccio, truffel, groene selder, paddenstoelen, noten, jonge sla, Parmezaan	
<b>Scampis – Scampi</b>	15,90
En cassolette, jus de bisque, coco, gingembre, citronnelle, coriandre, artichauts, Edamame In pannetje, kreeftenvocht, coco, gingember, citronelle, koriander, artisjok, edamame	
<b>Thon et Saumon – Tonijn en zalm</b>	16,90
En sashimi, soya sauce, gingembre confit In sashimi, soya saus en geconfijte gingember	
<b>Asperges à la flamande - Asperges op vlaamse wijze</b>	16,50
Œuf écrasé, beurre demi-sel, persil, cerfeuil, muscade Geplet ei, boter, peterselie, kervel, muscaat	
<b>Crevettes grises de nos côtes – Grijze garnaalkrokette</b>	12,90
En croquettes maison, persil frit, citron à presser Huisbereid, gefrituurde peterselie, citroen	

## NOS SALADES

---

<b>Salade de goujonnettes de sole, crevettes grises</b>	16,70
<b>Salade van goujonnettes van tongschar, grijze garnalen</b>	
Avocat, tomates, romaine, vinaigrette, cocktail Avokado, tomaat, romeinse sla, vinaigrette, cocktail	
<b>Salade mozzarella di Buratta</b>	14,90
Couleurs tomates, sucrine, cébette, sauce vierge à la verveine, basilic, olives, pain à l’ail Tomatenkleur, sucrine, lente-ui, verbenasaus, basilicum, olijven, lookbrood	



## NOS PÂTES FRAICHES ET RISOTTO

---

<b>Ricotta et citron - Ricotta en citroen</b>	13,20
Grands carrés, beurre à la sauge Met salieboter	
<b>Mozzarella bufflon - Buffelmozzarella</b>	14,90
Tomate basilique, roquette, pignons de pin Tomaat, basilicum, rucola, pijnboompitten	
<b>Noix de Saint-Jacques - Sint-Jakobsvruchten</b>	17,90
Risotto de morilles et asperges blanches, jeunes pousses, Pecorino Risotto van morieljes en witte asperges, jonge sla, Pecorino	

## NOS POISSONS

---

<b>Dos de cabillaud - Kabeljauwhaasje</b>	24,50
Crevettes grises, mousseline champagne Grijze garnalen, champagne mousseline	
<b>Saumon Ecosais - Schotse zalm</b>	18,20
Teriyaki, asperges vertes, oignons frits, coriandre, sésame, cébette Teriyaki, groene asperges, gefrituurde uien, koriander, sesam, lente uitjes	
<b>Sole - Tong</b>	26,90
Meunière, tout simplement, légumes de saison, pommes purée maison ou pommes frites Meunière op natuurlijke wijze, seizoengarnituur, puree of frietjes	
<b>Tartare de thon – Tonijntartaar</b>	23,50
Façon Américain, pomme frite, salade Op Amerikaanse wijze, frietjes, sla	

Comme nous n'utilisons que des produits frais, veuillez nous excuser si  
certaines denrées font défaut chez nos fournisseurs  
Daar wij enkel verse producten gebruiken, kan het gebeuren dat bepaalde  
ingrediënten niet voorradig zijn bij onze leveranciers



## NOS VIANDES ET VOLAILLES

---

<b>Veau et porc</b>	13,20
En pain de viande, asperges blanches à la crème, pomme purée au beurre In vleesbrood, witte asperges met room, aardappelpuree	
<b>Bœuf – Rund</b>	15,90
Façon Américain, salade, frites maison In american, sla, huisbreide frietjes	
<b>Poulet fermier - Hoevekip</b>	14,90
Façon wok, curry rouge, lait de coco, feuille de kâfir, nouilles de riz In wok, rode kerrie, kokosmelk, kâfirblad, rijstnoedels	
<b>Hamburger de bœuf - Rundshamburger</b>	14,90
Teriyaki, oignons frits, Sésame, oignons verts, coriandre, beef tomato, fromage Teriyaki, gefrituurde ui, sesam, groene ui, koriander, beef tomato, kaas	
<b>Porc Ibérique - Iberisch varken</b>	21,50
Grillé, Relish de piment, oignon, coriandre, citron vert Gegrild, peper Relisch, ui, koriander, limoen	
<b>Filet de bœuf “Black Angus” - Rundsfilet</b>	23,50
Sauce et garniture au choix Saus en garnituur naar keuze	
<b>Entrecôte Irlandaise - Iers ribstuk</b>	21,50
Sauce et garniture au choix Saus en garnituur naar keuze	

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

---

### Nos sauces

Béarnaise – Choron - Bordelaise à la moelle - Poivre vert, crème  
Bearnaise – Choron – Bordelaise met beenmerg - *Groene peper, room*

### Nos garnitures

Frites maison - Pomme purée au beurre  
Huisbereide frieten – Aardappelpuree met boter

## SUPPLEMENTS

---

Archiduc aux morilles - Archiduc met morieljes	5,00
Cocotte de légumes saison – Seizoengroenten	5,00
Salade printanière – Lentlesla	3,50



## NOS DESSERTS

---

<b>Chocolat Taïnorï – Chocolade Taïnorï</b> Crèmeux, Granité café Arabica, espuma vanille Tahiti Romig, Arabica koffie, tahiti vanille smaak	8,00
<b>Dame blanche</b> Tradition Traditioneel	7,00
<b>Crème brûlée</b> À la vanille Madagascar Met vanille uit Madagascar	7,00
<b>Fraises, Rhubarbe,</b> Espuma Mascarpone, Fleur d’Hibiscus Mascarpone Espuma, Hibiscus bloem	8,00
<b>Ananas</b> Pochée et caramélisée aux épices samba, glace lychee Gepocheerd en gekruid met samba kruiden, lychee ijs	7,00
<b>Mousse de chocolat “Saint Elisabeth” – Chocolade mousse</b>	6,50