

## VOORGERECHTEN

|   |      |
|---|------|
| GEBAKKEN SINT-JACOBSVRUCHTEN MET GEROOKTE PALING, GEROOSTERDE HAZELNOOT<br>KAPPERTJES MET ESPUMA VAN SAFFRAAN | € 29 |
| KROKANT GEBAKKEN KALFSZWEZERIK MET APPELGRATIN GRANNY SMITH, WITLOOF<br>JUS À L'ORANGE                        | € 29 |
| WAGYU "VITTORE", PARMEZAAN EN ZWARTE LOOK   | € 27 |
| GEGRILDE LANGOUSTINE, CHAWANMUCHI VAN YUZU MET AVOCADO EN RADIJZEN  | € 27 |
| HUISGEMAAKTE KAASKROKETTEN VAN CAMEMBERT EN STILTON, MET LIMOENOLIE EN RUCOLA                                 | € 18 |
| HANDGEMAAKTE GARNALENKROKETTEN GESERVEERD<br>MET TOMATENTARTAAR EN DRAGONCRÈME                                | € 26 |

## SALADE

|   |                      |
|---|----------------------|
| SALADE LAM'EAU MET TONIYN SASHIMI, GEROOKTE ZALM HAASJE<br>GRIJZE GARNALEN EN GUACAMOLE | VG € 27 / HG €<br>33 |
| WARME GEITENKAAS, SLA MIX, DRUIVEN, NOTENMIX AFGEWERKT MET<br>HONING MOSTERD DRESSING   | VG € 18 / HG €<br>27 |
| QUINOA SALADE MET AVOCADO, MANGO, PAPRIKA EN KOMKOMMER                                  | VG € 16 / HG €<br>25 |

**\*GELIEVE GEZELSCHAPPEN ZICH TE BEPERKEN TOT MAXIMUM 4 VERSCHILLENDE  
GERECHTEN**

## **VLEESGERECHTEN**

|   |      |
|---|------|
| BELGISCH TARTAAR VAN VERS RUNDVLEES (DAGELIJKSE AANLEVERING), GEMENGDE SALADE, FRIETJES                     | € 30 |
| KROKANT GEBAKKEN KALFSZWEZERIK MET APPELGRATIN VAN GRANNY SMITH, WITLOOF<br>JUS À L'ORANGE                  | € 41 |
| FILET PUR LIMOUSIN GESERVEERD MET EEN BOEKET VAN SEIZOENSGROENTEN, FRIETJES, BEARNAISESAUS                  | € 40 |
| GEGRILDE BLACK ANGUS ENTRECÔTE MET EEN FRIS SLAATJE, POMMES PONT-NEUF EN ARCHIDUC SAUS                      | € 39 |
| SAPPIGE GEVULDE HOEVENKIP MET KNOLSELDER, RAAPJES, JONGE WORTEL, GEVOGELTE JUS<br>MET VODAVONT EN KROKETTEN | € 32 |
| LAMSFILET MET GRATIN DAUPHINOISE, WITLOOF EN STRUCTUREN VAN WORTEL EN PEPERSAUS                             | € 36 |

## **VISGERECHTEN**

|  |           |
|--|-----------|
| GEBAKKEN ROGGEVLEUGEL MET BOTERSAUS, KAPPERTJES EN FRISSE SLA MET AARDAPPELKROKETJES<br>AANBEVOLEN BIERSUGGESTIE: MANEBLUSSE (5,80%) | € 33      |
| SOLE 'MEUNIÈRE', GROEN SLAATJE, FRIETJES EN VERSE TARTAAR  | DAGPRIJS* |
| OP VEL GEBAKKEN ZEEBAARSFILET MET EEN RISOTTO MET MORILLES,<br>ASPERGES EN RICOTTA, PARMEZAAN  | € 36      |
| SKREI MET STRUCTUREN VAN BLOEMKOOL, POMME DUCHESSE, GRIJZE GARNALEN<br>EN HOLLANDAISESAUS  | € 37      |

**\*GELIEVE GEZELSCHAPPEN VANAF 5P ZICH TE BEPERKEN TOT MAXIMUM 4 VERSCHILLENDE  
GERECHTEN**

**VEGGIE / VEGAN (MAIN)**

**RISOTTO MET MORILLES, GROENE ASPERGES EN RICOTTA** € 32,00  
RISOTTO WITH MOREL MUSHROOMS, GREEN ASPARAGUS WITH RICOTTA (ENG)

**LINZEN STOOFPOTJE MET SEIZOENSGROETEN EN KRIELTJES (VEGAN)** € 27,00  
LENTIL STEW WITH SEASONAL VEGETABLES AND BABY POTATOES (ENG)

**KINDEREN ONDER DE 12 JAAR**

**KROKANTE KABELJAUW MET VERSE TARTAARSAUS** €18,00  
CRISPY COD WITH FRESH TARTAR SAUCE

**SPAGHETTI BOLOGNESE** €18,00

**\*GELIEVE GEZELSCHAPPEN VANAF 5P ZICH TE BEPERKEN TOT MAXIMUM 4 VERSCHILLENDE  
GERECHTEN**

## **APPETIZERS**

|  |      |
|--|------|
| SCALLOPS WITH SMOKED EEL, ROASTED HAZELNUTS, CAPERS AND SAFFRON ESPUMA               | € 29 |
| CRISPY FRIED VEAL SWEETBREADS WITH GRANNY SMITH APPLE GRATIN, ENDIVE, AND ORANGE JUS | € 29 |
| WAGYU "VITTORE", PARMESAN AND BLACK GARLIC   | € 27 |
| GRILLED LANGOUSTINE, YUZU CHAWANMUSHI WITH AVOCADO AND RADISHES                      | € 27 |
| HOMEMADE CAMEMBERT AND STILTON CHEESE CROQUETTES WITH LIME OIL AND ROCKET            | € 18 |
| HANDMADE SHRIMP CROQUETTES SERVED WITH TOMATO TARTARE AND TARRAGON CREAM             | € 26 |

## **SALADS**

|   |                         |
|---|-------------------------|
| LAM'EAU SALAD WITH TUNA SASHIMI, SMOKED SALMON TENDERLOIN,<br>GREY SHRIMP AND GUACAMOLE | ENTREE € 27 / MAIN € 33 |
| WARM GOAT CHEESE, MIXED GREENS, GRAPES, NUT MIX FINISHED WITH<br>HONEY MUSTARD DRESSING | ENTREE € 18 / MAIN € 27 |
| QUINOA SALAD WITH AVOCADO, MANGO, PEPPERS AND CUCUMBER                                  | ENTREE € 16 / MAIN € 25 |

**\*PLEASE LIMIT THE NUMBER OF DIFFERENT DISHES TO A MAXIMUM OF 4 FOR GROUPS OF 5  
OR MORE PERSONS**

### **MEAT DISHES**

|  |      |
|--|------|
| BELGIAN TARTARE OF FRESH BEEF (DAILY DELIVERY), MIXED SALAD, FRIES   | € 30 |
| CRISPY FRIED VEAL SWEETBREADS WITH GRANNY SMITH APPLE GRATIN, ENDIVE, AND ORANGE JUS                           | € 41 |
| LIMOUSIN FILET MIGNON SERVED WITH A BOUQUET OF SEASONAL VEGETABLES, FRIES, BÉARNAISE SAUCE                     | € 40 |
| GRILLED BLACK ANGUS RIBEYE WITH A FRESH SALAD, POMMES PONT-NEUF, AND ARCHIDUC SAUCE                            | € 39 |
| JUICY STUFFED FARM CHICKEN WITH CELERIAC, TURNIPS, YOUNG CARROTS, POULTRY JUS,<br>WITH VODAVONT AND CROQUETTES | € 32 |
| LAMB FILLET, GRATIN DAUPHINOISE, ENDIVE, AND CARROT STRUCTURES WITH PEPPER SAUCE                               | € 36 |

### **FISH DISHES**

|   |              |
|---|--------------|
| FRIED SKATE WING WITH BUTTER SAUCE, CAPERS, AND FRESH SALADE WITH POTATO CROQUETTES<br>RECOMMENDED BEER: MANEBLUSSE (5.80%) | € 33         |
| SOLE 'MEUNIÈRE', GREEN SALAD, FRIES, AND FRESH TARTARE SAUCE  | MARKET PRICE |
| PAN-SEARED SEA BASS FILLET WITH MOREL RISOTTO, ASPARAGUS AND RICOTTA, PARMESAN  | € 36         |
| NORWEGIAN COD CAULIFLOWER STRUCTURES, POMME DUCHESSE, GREY SHRIMP,<br>AND HOLLANDAISE SAUCE                                 | € 37         |

**\*FOR GROUPS OF 5 OR MORE, PLEASE LIMIT YOUR SELECTION TO A MAXIMUM OF 4 DIFFERENT DISHES.**

### **ENTRÉES**

|   |      |
|---|------|
| SAINT-JACQUES AVEC ANGUILE FUMÉE, NOISETTES GRILLÉES, CÂPRES ET ESPUMA AU SAFRAN.     | € 29 |
| RIS DE VEAU CROUSTILLANT AVEC GRATIN DE POMMES GRANNY SMITH, ENDIVES, JUS À L'ORANGE. | € 29 |
| WAGYU "VITTORE", PARMESAN ET AIL NOIR   | € 27 |
| LANGOUSTINE GRILLÉE AVEC CHAWANMUSHI AUX AGRUMES ET TEXTURES DE RADIS                 | € 27 |
| CROQUETTES MAISON AU CAMEMBERT ET STILTON AVEC HUILE DE CITRON VERT ET ROQUETTE       | € 18 |
| CROQUETTES DE CREVETTES FAIT MAIN, AVEC TARTARE DE TOMATE ET CRÈME À L'ESTRAGON       | € 26 |

### **SALADES**

|   |                         |
|---|-------------------------|
| SALADE LAM'EAU AVEC SASHIMI DE THON, FILET DE SAUMON FUMÉ,<br>CREVETTES GRISES ET GUACAMOLE ENTRÉE  | ENTRÉE € 27/ PLAT € 33  |
| FROMAGE DE CHÈVRE CHAUD, SALADE MIXTE, RAISINS, MÉLANGE DE NOIX,<br>ET VINAIGRETTE MOUTARDE AU MIEL | ENTRÉE € 18 / PLAT € 27 |
| SALADE DE QUINOA AVEC AVOCAT, MANGUE, POIVRONS ET CONCOMBRE**                                       | ENTRÉE € 16 / PLAT € 25 |

**\*POUR LES GROUPES DE 5 PERSONNES OU PLUS, VEUILLEZ LIMITER LE NOMBRE DE PLATS DIFFÉRENTS  
À UN MAXIMUM DE 4.**

### PLATS DE VIANDE

|  |      |
|--|------|
| TARTARE DE BŒUF BELGE FRAIS (LIVRAISON QUOTIDIENNE), SALADE MIXTE, FRITES CROUSTILLANTES                                   | € 30 |
| RIS DE VEAU CROUSTILLANT AVEC GRATIN DE POMMES GRANNY SMITH, ENDIVES, JUS À L'ORANGE                                       | € 41 |
| FILET MIGNON LIMOUSIN SERVI AVEC UN BOUQUET DE LÉGUMES DE SAISON, FRITES, SAUCE BÉARNAISE                                  | € 40 |
| CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS GRILLÉE, ACCOMPAGNÉE D'UNE SALADE FRAÎCHE, POMMES PONT-NEUF ET SAUCE ARCHIDUC                     | € 39 |
| POULET FERMIER FARCI JUTEUX AVEC CÉLERI-RAVE, NAVETS, JEUNES CAROTTES, JUS DE VOLAILLE, SERVI AVEC VODAVONT ET CROQUETTES. | € 32 |
| FILET D'AGNEAU, GRATIN DAUPHINOISE, ENDIVE, ET STRUCTURES DE CAROTTES AVEC SAUCE AU POIVRE                                 | € 36 |

### PLATS DE POISSON

|  |             |
|--|-------------|
| AILE DE RAIE POÊLÉE AVEC UNE SAUCE AU BEURRE, CÂPRES ET CITRON, SALADE FRAÎCHE ET CROQUETTES DE POMMES DE TERRE - BIÈRE RECOMMANDÉE : MANEBLUSSEUR (5.80%) | € 33        |
| SOLE 'MEUNIÈRE' SERVIE AVEC UNE SALADE VERTE, FRITES ET SAUCE TARTARE MAISON   | PRIX MARCHÉ |
| FILET DE BAR POÊLÉ AVEC UN RISOTTO AUX MORILLES, ASPERGES ET RICOTTA, ET PARMESAN  | € 36        |
| COLIN NORVÉGIENNE AVEC STRUCTURES DE CHOU-FLEUR, POMME DUCHESSE, CREVETTES GRISES ET SAUCE HOLLANDAISE   | € 37        |

**\*POUR LES GROUPES DE 5 PERSONNES OU PLUS, VEUILLEZ LIMITER LE NOMBRE DE PLATS DIFFÉRENTS À UN MAXIMUM DE 4.**