



**Le marbré de Foie d'Oie (+5,00€) <sup>1, 5, 12</sup>**

**Aux pommes et cannelle, Spéculoos et pain brioché**

*Marbled goose liver with apple and cinnamon, speculoos and brioche bread (+ €5.00)*

*Gänseleber mit Äpfeln und Zimt, Spekulatius und Brioche-Brötchen (+ 5.00 €)*

*Terrine van ganzenlever met appelen, speculaas en suikerbrood (+ 5.00 €)*

**L'Œuf basse température <sup>1, 3, 4, 5, 7</sup>**

**Tarama, Espuma de chou-fleur et saumon fumé**

*63°-degree egg with tarama, cauliflower espuma and smoked salmon*

*Onsen-Ei mit Tarama, Blumenkohlschaum und geräuchertem Lachs*

*Ei op laag temperatuur gegaard met tarama, schuim van bloemkool en gerookte zalm*

**Les Coquilles Saint-Jacques poêlées <sup>1, 2, 4, 5, 7, 9, 12, 14</sup>**

**Bouillon de crustacés à la citronnelle et champignons Shimeji**

*Roasted scallops with shellfish broth with lemongrass and Shimeji mushrooms*

*Geröstete Jakobsmuscheln mit Krustentiere-Bouillon, Zitronengras und Shimeji-Pilzen*

*Gebakken St Jacobsvruchten, schaaldieren jus met citroengras en Shimeji champignons*

**Le Poulpe à la plancha <sup>4, 5</sup>**

**Vinaigrette méditerranéenne, citron et olives**

*Octopus à la plancha mediterranean vinaigrette, lemon and olives*

*Tintenfisch à la plancha mit mediterraner Vinaigrette, Zitrone und Oliven*

*Inktvis "à la plancha", vinaigrette van zuiderse groenten, citroen en olijf*

**Les Nems de légumes frits Maison <sup>1, 5, 6, 7</sup>**

**Salade croquante, sauce soja**

*Spring rolls of fried vegetables, soy emulsion and crunchy salad*

*Hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüse, Soja-Soße und knackiger Salat*

*Huisgemaakte loempia van groenten, dipsaus van soja en krokante slaatje*



## Entrecôte de Bœuf Argentin (+5,00€) <sup>1, 7, 9, 12</sup>

### Légumes de saison et sauce au vin rouge

*Argentinean beef steak with seasonal vegetables and red wine sauce (+ €5.00)*

*Argentinisches Rinder-Entrecote mit saisonalem Gemüse und Rotweinsauce (+ 5.00€)*

*Argentijnse tussenrib met rode wijnsaus en seizoengroenten (+ 5.00€)*

## Magret de cannette braisé <sup>1, 5, 6, 7, 12</sup>

### Caramel à l'orange, Cornes de Gâtes et carottes de couleur

*Braised duck breast with caramel à l'orange, multi-colored carrots*

*Geschmorte Entenbrust mit Karamell à l'Orange, mehrfarbige Karotten*

*Eendenborst met sinaasappelsaus, wortel en krielaardappelen*

## Dos de cabillaud aux condiments <sup>1, 2, 4, 5, 7, 9, 12, 14</sup>

### Sauce homardine, chicons et écrasé de pommes de terre

*Cod fish with condiments, lobster sauce, chicory and crushed potatoes*

*Kabeljaufilets mit Gewürzen, Hummersauce, Chicorée und Kartoffelpüree*

*Kabeljaurwaaas met specerijen, kreeftensaus, witloof en geplette aardappelen*

## Filet de bar poêlé <sup>1, 4, 5, 7, 9, 12</sup>

### Purée de topinambour, shiitake et jeunes pousses d'épinards

*Seared bass fillet, sunchoke puree, young spinach sprouts and Shiitake-Mushrooms*

*Wolfsbarsch mit Topinambur-Püree, junge Spinatblätter und Shiitake-Pilze*

*Zeebaars met aardpeer zalf, jonge spinazie met Shiitake-champignons*

## Aubergine Végétarienne farcie au Tofu fumé <sup>1, 5, 6, 7</sup>

*Stuffed eggplant with smoked tofu*

*Gefüllte Auberginen mit geräuchertem Tofu*

*Opgevulde aubergine met gerookte tofu*



### Saint-Marcellin à la truffe <sup>5, 7, 8</sup>

*Warm Saint-Marcellin cheese with truffle*  
*Warmer Saint-Marcellin Käse mit Trüffel*  
*Warme Sant-Marcellin kaas met truffel*

---

### Tarte citron revisitée <sup>1, 3, 7</sup>

*Lemon tart revisited*  
*Zitronentörtchen nach Art des Hauses*  
*Citroen taart new Style*

---

### L'assiette tout chocolat <sup>1, 3, 5, 7, 8</sup>

*All-chocolate platter, pastries, mousse and ice cream*  
*Schokoladenteller, Gebäck, Mousse und Eiscreme*  
*Diverse bereidingen van chocolade, gebak, schuim en ijs*

---

### Riz à la crème et mangue <sup>3, 5, 7, 8</sup>

*Creamy rice pudding with Mango*  
*Sahniger Milchreis mit Mango*  
*Romige rijstpap met Mango*

---

### Vacherin aux fruits rouges <sup>3, 7</sup>

*Vacherin with red fruits*  
*Eisschnee mit roten Früchten*  
*Eiwitschuim met rode vruchten*

---

### Crêpe Suzette caramélisée et sa glace vanille <sup>1, 3, 7, 12</sup>

*Caramelized crepes with orange and vanilla ice cream*  
*Karamellisierte Crêpes mit Orange und Vanilleeis*  
*Gekarameliseerde flensje met sinaasappel en vanille roomijs*



Plat unique • Single dish 30,00 €  
Plat du jour enfant • Kid's dish of the day 15,00 €

---

Menu en 2 services (*entrée, plat*) ou (*plat, dessert*) 40,00 €  
Menu en 2 services avec sélection de vins 55,00 €

---

Menu en 3 services (*entrée, plat, dessert au choix*) 50,00 €  
Menu en 3 services avec sélection de vins 70,00 €

Menu en 4 services (*entrée, plat, fromage et dessert au choix*) 60,00 €  
Menu en 4 services avec sélection de vins 85,00 €

---

Menu en 5 services (*2 entrées, plat, fromage et dessert au choix*) 70,00 €  
Menu en 5 services avec sélection de vins 100,00 €

*Servis par table entière, avant 20h30*

Allergènes alimentaires | food allergens | Allergenliste | voedselallergenen

1 : Gluten  2 : Crustaceans  3 : Eggs  4 : Fish  5 : Peanuts  6 : Soybeans  7 : Milk  8 : Nuts   
9: Celery  10 : Mustard  11 : Sesame seeds  12 : Sulphites  SO<sub>2</sub> 13 : Lupin  14: Molluscs 