



ENTRÉES

TRIO DE PÂTÉS MAISON

Bœuf, volaille & canard • sirop de Liège • fruits de saison • toast
€ 22

FOIE GRAS POÊLÉ

Poires marinées • brioche • sauce Demi-glace
€ 31

Vin suggéré:

Château Simon – Sauternes – Bordeaux
€ 9,50 par verre

CROQUETTES AUX CREVETTES DE LA MER DU NORD

Crème de la mer du Nord • citron (1-2 pièces)
€ 15-23

CREVETTES DÉCORTIQUÉES DE ZEEBRUGES

Tomate juteuse sur crumble de tomate • crevettes décortiquées • sauce cocktail maison
€ 26

SAINT-JACQUES POÊLÉES

Sauce au champagne • caviar de saumon
€ 29



PLATS PRINCIPAUX

FILET PUR

Frites • sauce Roquefort, champignons ou poivre
€ 39

MAGRET DE CANARD

Sauce aux cerises • gelée de betterave rouge • parmesan croustillant • pavé
€ 36

FILET DE TURBOT

Sauce au champagne • légumes de saison • petites pommes grenaille
€ 52

* Crevettes décortiquées en supplément + € 5 *

SOLE MEUNIÈRE

Frites • sauce tartare
€ 49

DOS DE CABILLAUD

Bisque de crevettes • crevettes décortiquées de Zeebruges • caviar de saumon • purée
€ 41

BOUILLABAISSE DE LA MER DU NORD

Toast • rouille • gruyère
€ 38

VOL-AU-VENT CLASSIQUE

Poulet fermier • pâte feuilletée • boulettes de viande • champignons • frites
€ 28

RIS DE VEAU POËLÉS

Légumes de saison • sauce miel-moutarde • pommes grenaille
€ 48

UNE SALADE FRAÎCHE PEUT TOUJOURS ÊTRE COMMANDÉE EN SUPPLÉMENT +3 €.



MENU GOURMAND

BOUILLABAISSE DE LA MER DU NORD

Toast • rouille • gruyère

ou

CARPACCIO DE LANGUE DE BŒUF

Sauce remoulade • câpres • huile d'olive

SOLE MEUNIÈRE

Frites • sauce tartare (+ € 12)

ou

JOUES DE PORC

Légumes • pommes grenaille • sauce à la bière brune Kasteel

Dame Blanche

ou

Irish Coffee

€ 58 *par personne*

LE MENU EST SERVI PAR TABLE.

JAMON IBERICO DE BELLOTA

Planche tapas 50 g pour 2 personnes

€ 20

ASSORTIMENT APÉRITIF

3 sortes de boulettes apéritives raffinées

€ 15

*enjoy
your
meal*

Pour toutes questions concernant les allergènes, veuillez-vous adresser à nous.



APERITIF

- Coupe de Champagne **€ 14**
Cava "Pont de Ferro" **€ 9**
Kirr vin blanc **€ 9**
Kirr royal (Champagne) **€ 14**
Porto '10 years' rouge **€ 10**
Martini blanc/rouge **€ 9**
Pineau des Charentes **€ 8**
Picon vin blanc **€ 11**
Ricard **€ 9**
Campari avec jus d'orange pressé **€ 14**

GIN + TONIC

- Bombay • Fever Tree Mediterranean **€ 15**
Hendrickx • Fever Tree Indian tonic **€ 16**
Monkey 47 • Fever Tree Indian tonic **€ 16**
Gin Mare • Fever Tree Mediterranean **€ 16**

COCKTAILS

- Espresso Martini (Vodka • liqueur de café • espresso) **€ 15**
Pornstar Martini (Vodka • liqueur de fruit de la passion • Cava on the side) **€ 15**
Mojito (rum blanc • citron vert • menthe • eau gazeuse) **€ 15**
Moscow mule (Vodka • citron vert • gingerbeer) **€ 15**
Negroni (Campari • Martini rouge • Gin) **€ 14**
Apérol Spritz (Apérol • Cava • eau gazeuse) **€ 13**
Limoncello spritz (Limoncello • Cava • eau gazeuse) **€ 13**

MOCKTAILS 0%

- Boudoir (gingerbeer / myrtille / orange) **€ 11**
Mojito 0% (citron vert / menthe / eau gazeuse) **€ 11**
Gin Boudoir 0% (Fever Tree raspberry & rhubarb) **€ 14**

BIÈRE EN BOUTEILLE

- Stella **€ 4**
Leffe blond **€ 5**
Duvel **€ 5**
Rochefort **€ 5**
Stella 0% **€ 4**