

ENTRÉES

Carpaccio d'espadon, avocat, grenade et piment d'Espelette	18,00 €
Cœur de laitue, Saint Maure cendré, filet d'Anvers et sirop de Liège	16,00 €
Velouté de courges Butternut, foie de canard poêlé, épices à spéculoos	22,00 €
Salade de jeunes pousses d'épinards, caille désossée, cannelle et coings	18,00 €
Crème de carottes parfumée à l'huile de cumin	9,00 €
Dim sum en persillade, bouillon au jus de jambon	10,00 €
Saumon fumé, romaine, pain d'épices et citron vert	17,00 €

Végétarien

Papillote de légumes, épices Orientales et herbes fraîches	16,00 €
Risotto aux champignons, Tome des Ardennes et muscade	18,00 €

Poissons

Sole de la mer du Nord, crevettes grises, curry rouge et cresson	35,00 €
Dos de cabillaud rôti, genièvre, bière de Hoegaarden et citron confit	28,00 €
Noix de coquilles Saint Jacques, topinambours, beurre aux algues	28,00 €

Viandes

Entrecôte de bœuf Simmental au poivre noir et carottes blanches	32,00 €
Suprême de Coucou de Malines, boulgour, pomme fruit et épices automnales	26,00 €
Rouge des Flandres burger 220gr, salade de chicons, pomme-frites	

Pâtes

Penne au jambon d'Ardennes, tomates jaunes et piment rouge	19,00 €
Linguine aux moules, céleri vert et persil plat	19,00 €

Starters

Swordfish carpaccio, avocado, pomegranate and Espelette Pepper	18,00 €
Lettuce heart, Saint Maure cheese, Antwerp Ham & Liege syrup	16,00 €
Butternut squash, pan-fried duck liver and speculoos spices	22,00 €
Spinach leaves salad, boneless quail, cinnamon and quince	18,00 €
Carrot soup flavoured with cumin oil	9,00 €
Dim Sum, parsley and ham broth	10,00 €
Smoked salmon, romaine lettuce, gingerbread and Lime	17,00 €

Vegetarians

Vegetables papillote, Oriental spices and fresh herbs	16,00 €
Mushrooms risotto, "Tome des Ardennes" cheese and nutmeg	18,00 €

Fish

North Sea sole, grey shrimps, red Curry and watercress	35,00 €
Roasted cod, juniper, Hoegaarden beer and candied lemon	28,00 €
Scallops, Jerusalem artichokes and seaweed flavored butter	28,00 €

Meats

Simmental beef rib steak, black pepper and white carrots	32,00 €
Coucou de Malines Chicken Supreme, boulgour, apples & Autumn spices	26,00 €
Rouge des Flandres Beef Burger, endives salad & french fries	

Pasta

Penne with Ardennes ham, yellow tomatoes and red pepper	19,00 €
Linguine, mussels, celery and parsley	19,00 €

Extra

Légumes de saison vapeur	4,50 €
Salade verte	3,50 €
Frites	4,50 €
Mousseline de Cornes de Gattes	4,50 €
Sélection de fromages de notre chef Vincent et Michel Van Tricht	16,00 €

Menu Enfant - 9,00 €

Penne jambon fromage
ou
Steak haché, légumes verts

Brownies sauce chocolat
ou
Boule de glace au choix

Desserts

Traditionnelle crème brûlée	9,00 €
Biscuit brownies, ganache chocolat amer et framboise	9,00 €
Poires pochées aux épices, sabayon parfumé à la Gueuze	9,00 €
Assiette de fruits et sorbets	9,00 €
Fines feuilles de mangue, macaron, crème légère noix de coco	9,00 €

Extra

Seasonal Steamed Vegetables	4,50 €
Green Salad	3,50 €
French Fries	4,50 €
"Cornes de Gattes" Potatoes Mouseline	4,50 €
Chef Vincent & Michel Van Tricht Cheese Selection	16,00 €

Kids Menu - 9,00 €

Cheese & Ham Penne
or
Mincemeat Steak, green vegetables

Brownies & Chocolate Sauce
or
Ice Cream Ball

Desserts

Traditional "Crème Brûlée"	9,00 €
Brownies biscuit, bitter chocolate and raspberry ganache	9,00 €
Poached pear, spices and Gueuze beer zabaglione	9,00 €
Fruits and sorbets plate	9,00 €
Mango, macaron and coconut flavored Cream	9,00 €