

ENTRÉES FROIDES - COLD STARTERS

Terrine campagnarde, compote d'oignons rouges et crème d'airelles € 15.50

Terrine campagnarde, mustarded compote of red onions and cranberry cream

Terrine de foie gras de canard en cuisson naturelle, chutney de pommes et caramel de vin rouge aux épices douces € 18.00

Terrine of duck foie gras in natural cooking, chutney and a caramel of red wine with sweet spices

Filet de magret de canard fumé maison salade au raisin et sirop de fruits rouges € 17.00

Homesmoked fillet of duck's breast, salad with grapes and red fruit syrup

Saumon frais mariné, crudité d'hiver mayonnaise au curry léger € 17.50

Marinated fresh salmon, raw winter vegetables, mayonnaise with a soft curryapple

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, jeunes pousses de salade et copeaux de vieux parmesan € 17.95

Beef carpaccio with truffle oil, topped with rucicola and aged parmesan

ENTRÉES CHAUDES - HOT STARTERS

Crème de potiron et petits lardon € 12.50

Cream soup of pumpkin and diced bacon

Croquettes de crevettes grises « home made » et coulis de crustacés

Entrée € 18.20

Plat € 26.50

Homemade shrimp croquettes served with a shellfish Coulis

starter € 18.20

Dish € 26.50

SALADES

Mélange de salade aux crudités et petits croûtons maison € 12.90

Mix of salad with raw vegetables and small homemade croutons

Salade de fromage de chèvre au miel, pain cramique et amandes effilés € 15.90

Salad of goat cheese with honey, raisin bread and sliced almonds

VEGE

Gnocchi de pommes de terre à la tomate, emmental rapé et pesto d'hiver € 14.90

Potato gnocchi with tomato, grated Emmental cheese and winter pesto

Penne aux dés de légumes, sauce au fromage de mascarpone € 16.50

Penne with diced vegetables, mascarpone cheese sauce

Lasagne de légumes grillées, fondue de tomates et pesto de basilic € 16.90

Grilled vegetable lasagna, tomato sauce and basil pesto

VEGAN

Légumes de saison en petits morceaux sautés à l'huile d'olive au curry léger € 15.90

Seasonal vegetables in small pieces sauteed in olive oil and soft curry



V I A N D E S / M E A T

Magret de canard rôti laqué au miel,
confiture d'oignons et sauce à l'orange € 21.50

**Roasted duck breast glazed with
honey, onion jam and raspberry
sauce**

Carré d'agneau rôti au four, jus de viande
émulsionné au thym parfumé à l'ail,
gâteau de légumes façon « gratin » € 23.90

**Rack of lamb oven baked, meat
gravy emulsified with thyme and
flavored with garlic, vegetable pie
gratinated**

Entrecôte «Irish» grillée, sauce
béarnaise ou concassé de poivre,
salade et frites fraîches maison € 24.90

**Grilled "Irish" rib eye steak, salad,
fresh fries served with a pepper and
béarnaise**

Côte de veau rôti, pomme de terre nature,
haricot à couper et jus de viande
légèrement écrémé € 24.50

**Roasted veal chop, plain potatoes,
string beans and a lightly skimmed
gravy**

P O I S S O N S / F I S H

Filet de bar poêlé sur peau, risotto
comptée d'aubergine au coulis de
poissons € 22.50

**Catfish fillet fried on its skin, risotto
compote of eggplant with a coulis of
fish**

Nouilles aux scampis pochés au bouillon
de légumes et pesto de tomate à la
coriandre € 21.90

**Noodles with scampi poached in a
broth of vegetable and tomato pesto
with coriander**

Duo de solettes meunières, petite
palette de légumes du jour € 22.90

**Duo of panfried baby soles, served
with an assortment of vegetables**

Noix de Saint-Jacques poêlées,
mousse de patate douce à l'huile de
noix, beurre blanc citronnelle € 28.90

**Pan-fried scallops, Sweet potato
mousse with walnut oil, beurre blanc
and lemongrass**

A P É R I T I F S

Martini Bianco / Rosso € 5.90

Porto rouge € 5.90

Porto blanc € 5.90

Sherry € 5.90

Suze € 5.90

Picon € 5.90

With beer € 7.90

With white wijn € 7.90

Ricard € 5.90

Pineau des Charentes € 5.90

Campari orange pressée € 5.90

Cava « Don Jaime Brut » € 6.00

Vin mousseux d'Espagne, Sant Sadurni € 5.90

d'Anoia, la région de Penedès

Campari orange pressée € 7.90

Campari soda € 6.90

Half & Half € 6.50

Kir royal € 11.00

Champagne Pipper Heidsieck

Kir € 5.90

B I È R E S

Blanche Vedett Extra White € 3.90

« Steendonk » 33cl

Vedett Extra Blond 33 cl € 3.90

Vedett 2,7° 33cl € 3.90

Duvel € 4.50

Chimay € 4.50

Orval € 4.50

La Chouffe € 4.50

Liefmans Kriek Brut € 4.90

Bière sans alcool –Alcoholvrij € 3.70

Triple Westmalle Trappiste € 4.50

C O C K T A I L S

Blake (Vodka Noire Eristoff, citron vert et sucre
de canne) € 8.90

Caïpirinha / Caïpirinha Clara blue € 7.90

Caïpirissima € 7.90

Gin & Tonic € 7.90

Mojito € 7.90

Cuba Libre € 7.90

E N D O U C E U R / Z O E T

Cava « Don Jaime Brut »

Le verre € 6.00

Btle € 35.00

