

LES ENTREES

Gravlax

Millefeuille de pain de seigle et gravlax, crème épaisse et aneth 18,50

Ris de veau

Ris de veau croustillants, champignons, sauce à la moutarde et à l'estragon 22,60

Bar

Carpaccio de bar coupé à la main, mariné au thé vert et sechuan 18,90

Nems

Nems végétariens aux légumes croustillants, houmous de betterave rouge 15,50

Croquettes aux crevettes

Croquettes aux crevettes classiques, persil frit, sauce cocktail à la Rodenbach 16,90

Tartare de bœuf

Tartare de bœuf piémontais 19,00

SALADES

Tomate aux crevettes

Tomate belge pelée, crevettes grises, salade fraîche, mayonnaise 19,50 / 31,00

Burrata

Salade italienne à la burrata, lentilles noires et oranges, laitue iceberg, kumato, basilic 17,50

Poulet asiatique

Légumes croquants, edamame, lanières de poulet marinées, sésame, coriandre, vinaigrette au yuzu 15,30 / 22,10

Pastèque & chèvre frais

Salade variée de pastèque, fenouil, bébé concombre, fromage de chèvre frais, pomme grenade, menthe, pépins et graines grillées 18,50

Salade RAS

Gamba à la plancha, noix de St. Jacques légèrement poêlée, gravlax, goujonnette de sole, assaisonnement au basilic/citron vert 19,90 / 29,30



LES PLATS

Solettes

Meunière, cresson, purée de pommes de terre ou pommes frites 30,40

Homard

Pâtes linguine fraîches aux dés de homard poêlés, poivron rôti,
ail confit, sauce tomate relevée 1/2 30,80 - 1/1 51,40

Filet de bar

Filet de bar poêlé, caponata Sicilienne, anchois, pommes de terre au four 29,40

Cabillaud

Filet de cabillaud au four, légumes de saison, pommes châteaux, dijonnaise 32,00

Pâtes à la truffe

Pâtes linguine fraîches à la truffe râpée 25,80

Risotto

(version végétarien sans jambon)

Risotto aux asperges, parmesan, prosciutto crudo al tartufo 24,20

Agneau de Texel

Agneau de Texel extra tendre, fleur de courgette grillée, asperges vertes, ail confit,
jus d'agneau au sirop d'érable, pommes de terre au romarin 34,00

Steak 'Hereford'

Sauce au poivre noir écrasé à la crème / béarnaise, petite salade 27,30

Tartare de bœuf

Tartare de bœuf piémontais, salade fraîche 24,00

Coucou de Malines

Filet de poulet cuit à basse température, quinoa à la patate douce rôtie,
coulis de piquillos 24,50



DESSERT

Buddha

Brownie de banane, buddha de noix de coco et pandan,
gelée de yuzu 11,00

Citron & framboise

Tarte fraîche de citron et framboise 11,00

Mousse au chocolat

Mousse au chocolat belge 10,00

(Mini) Dame Blanche

Glace à la vanille, chocolat chaud, crème fraîche 8,00 / 10,00

Sabayon

Sabayon du chef, glace à la vanille 11,00

Dessert RAS

Mini crème brûlée, mousse au chocolat,
tarte de glace à la vanille, framboise et crumble de pistache 11,00