

LES ENTREES

Saumon

Saumon légèrement fumé et poêlé, crème d'Isigny à l'aneth, blini 18,50

Ris de veau

Ris de veau croustillants, chicon caramélisé, sauce au foie d'oie 22,00

Champignons

Poêlée de champignons, œuf fermier poché, truffe, toast de pain au levain 18,00

Croquettes aux crevettes

Persil frit, sauce cocktail à la Rodenbach 16,50

Conchiglioni

Conchiglioni, ricotta, mozzarella di buffala & parmesan, tomates cerises rôties et confites, aubergine, basilic 15,50

SALADES

Poulet asiatique

Légumes croquants, edamame, lanières de poulet marinées, sésame, coriandre, vinaigrette au yuzu/citron vert 14,50 / 21,90

Salade Niçoise

Thon légèrement grillé, tomate, anchois, haricots verts fins, œuf dur, pommes de terre en chemise 18,00 / 27,00

Fromage de chèvre

(version végétarien possible)

Salade variée au fromage de chèvre fondu, toast aux noix, granola, poire, airelles séchées, bacon croustillant 17,90

Agneau

Filet d'agneau rosé, terrine d'épaule d'agneau, ris d'agneau croustillant, potiron rôti, taboulé, muhammara, houmous 19,00 / 27,50

Salade RAS

Gamba à la plancha, noix de St. Jacques légèrement poêlée, saumon fumé, goujonnette de sole, assaisonnement au basilic/citron vert 19,50 / 28,50



LES PLATS

Solettes

Meunière, cresson, purée de pommes de terre ou pommes frites 29,50

Homard

Pâtes linguine fraîches aux dés de homard poêlés, poivron rôti,
ail confit, sauce tomate relevée 30,00

Filet de bar

Filet de bar poêlé, fenouil, asperges vertes, betterave rouge, huile de verjus au cardamome,
pignons de pin, pomme de terre Hasselback 28,50

Gamba

Gambas à l'Armoricaine, riz sauvage 29,00

Conchiglioni

Conchiglioni, ricotta, mozzarella di buffala & parmesan,
tomates cerises rôties et confites, aubergine, basilic 22,50

Pâtes à la truffe

Pâtes linguine fraîches à la truffe râpée 25,00

Tartare de bœuf

Tartare de bœuf piémontais, salade fraîche 22,00

Steak 'Hereford'

Sauce au poivre noir écrasé à la crème / béarnaise, petite salade 26,50

Coucou de Malines

Filet de poulet cuit à basse température, potiron rôti, champignon marron,
croquettes à l'ail, jus à la truffe/romarin 24,50

Ris de veau

Ris de veau croustillants, chicon caramélisé, croquettes,
sauce au foie d'oie 34,00

DESSERT

Tartelette aux pommes

Sablé aux pommes 10,00

Flan caramel

Flan caramel classique 7,50

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 10,00

Dessert RAS

Mini flan caramel, mousse au chocolat, tarte aux pommes 10,00

Fromage

Sélection de fromages affinés par Van Tricht: voir suggestions