

VOORGERECHTEN

GEBAKKEN SINT-JACOBSVRUCHT MET GEROOKTE PALING TARTAAR, ESPUMA VAN VEENBESSEN € 29

KROKANT GEBAKKEN KALFSZWEZERIK MET WITLOOF
GRANNY SMITH-APPEL EN EEN VERFRISSENDE JUS À L'ORANGE € 27

WAGYU "VITTORE", PARMEZAAN EN ZWARTE LOOK € 27

GEGRILDE LANGOUSTINE MET CHAWANMUCHI VAN CITRUS, RADIJS STRUCTUREN € 27

HUISGEMAAKTE KAASKROKETTEN VAN CAMEMBERT EN STILTON, MET LIMOENOLIE EN RUCOLA € 17

HANDGEMAAKTE GARNALENKROKETTEN GESERVEERD
MET TOMATENTARTAAR EN DRAGONCRÈME € 26

SALADE

SALADE LAM'EAU MET TONIYN SASHIMI, GEROOKTE ZALM HAASJE
GRIJZE GARNALEN EN GUACAMOLE VG € 27 / HG €
32

WARME GEITENKAAS, SLA MIX, DRUIVEN, NOTENMIX AFGEWERKT MET
HONING MOSTERD DRESSING VG € 18 / HG €
27

QUINOA SALADE MET AVOCADO, MANGO, PAPRIKA EN KOMKOMMER VG € 16 / HG €
25

***GELIEVE GEZELSCHAPPEN ZICH TE BEPERKEN TOT MAXIMUM 4 VERSCHILLENDE
GERECHTEN**

VLEESGERECHTEN

BELGISCH TARTAAR VAN VERS RUNDVLEES (DAGELIJKE AANLEVERING), GEMENGDE SALADE, FRIETJES	€ 29
KROKANT GEBAKKEN KALFSZWEZERIK MET WITLOOF, GRANNY SMITH- APPELS EN EEN VERFRISSENDE JUS À L'ORANGE	€ 39
FILET PUR LIMOUSIN GESERVEERD MET EEN BOEKET VAN SEIZOENSGROENTEN, FRIETJES, BEARNAISESAUS	€ 39
GEGRILDE BLACK ANGUS ENTRECÔTE MET EEN FRIS SLAATJE, POMMES PONT-NEUF EN ARCHIDUC SAUS	€ 39
LANGZAAM GEGAARD HOEVENKIP MET KNOLSELDER CRÈME, GIROLLE, SPRUITEN, GEVOGELTE JUS MET VODAVONT EN KOKETTEN	€ 32
HERTENFILET MET BUTTERNUT, WITLOOF, SPRUITEN, WILD JUS MET VEENBESSEN EN AMANDEL KROKETTEN	€ 36

VISGERECHTEN

GEBAKKEN ROGGEVLEUGEL MET BOTERSAUS, KAPPERTJES EN CITROEN MET AARDAPPELKROKETJES AANBEVOLEN BIEERSUGGESTIE: MANEBLUSSE (5,80%)	€ 32
SOLE 'MEUNIÈRE', GROEN SLAATJE, FRIETJES EN VERSE TARTAAR	DAGPRIJS*
OP VEL GEBAKKEN ZEEBAARSFILET MET EEN RISOTTO MET MORILLES, ASPERGES EN RICOTTA, PARMEZAAN	€ 35
KABELJAUWFILET MET SEIZOENSGROENTEN, DUGLÉRE-SAUS, GRIJZE GARNALEN EN AARDAPPELPUREE	€ 36

***GELIEVE GEZELSCHAPPEN VANAF 5P ZICH TE BEPERKEN TOT MAXIMUM 4 VERSCHILLENDE GERECHTEN**

VEGGIE / VEGAN (MAIN)

RISOTTO MET MORILLES, ASPERGES EN RICOTTA € 31,00
RISOTTO WITH MOREL MUSHROOMS, ASPARAGUS WITH RICOTTA (ENG)

LINZEN STOOPOTJE MET SEIZOENSGROETEN EN KRIELTJES (VEGAN) € 27,00
LENTIL STEW WITH SEASONAL VEGETABLES AND BABY POTATOES (ENG)

KINDEREN ONDER DE 12 JAAR

KROKANTE KABELJAUW MET VERSETARTAARSAUS €18,00

SPAGHETTI BOLOGNAISE €18,00

***GELIEVE GEZELSCHAPPEN VANAF 5P ZICH TE BEPERKEN TOT MAXIMUM 4 VERSCHILLENDE
GERECHTEN**

APPETIZERS

PAN-SEARED SCALLOPS WITH SMOKED EEL TARTARE, CRANBERRY ESPUMA	€ 29
CRISPY PAN-FRIED VEAL SWEETBREADS WITH BELGIAN ENDIVE, GRANNY SMITH APPLE, REFRESHING ORANGE JUS	€ 27
WAGYU "VITTORE", PARMESAN AND BLACK GARLIC	€ 27
GRILLED LANGOUSTINE WITH CITRUS CHAWANMUSHI AND RADISH TEXTURES	€ 27
HOMEMADE CAMEMBERT AND STILTON CHEESE CROQUETTES WITH LIME OIL AND ROCKET	€ 17
HANDMADE SHRIMP CROQUETTES SERVED WITH TOMATO TARTARE AND TARRAGON CREAM	€ 26

SALADS

LAM'EAU SALAD WITH TUNA SASHIMI, SMOKED SALMON TENDERLOIN, GREY SHRIMP AND GUACAMOLE	ENTREE € 27 / MAIN € 32
WARM GOAT CHEESE, MIXED GREENS, GRAPES, NUT MIX FINISHED WITH MUSTARD DRESSING	ENTREE € 18 / MAIN € 27 HONEY
QUINOA SALAD WITH AVOCADO, MANGO, PEPPERS AND CUCUMBER	ENTREE € 16 / MAIN € 25

***PLEASE LIMIT THE NUMBER OF DIFFERENT DISHES TO A MAXIMUM OF 4 FOR GROUPS OF 5
OR MORE PERSONS**

MEAT DISHES

BELGIAN TARTARE OF FRESH BEEF (DAILY DELIVERY), MIXED SALAD, FRIES	€ 29
CRISPY FRIED SWEETBREADS WITH BELGIAN ENDIVE, GRANNY SMITH APPLE, AND A REFRESHING ORANGE JUS	€ 39
LIMOUSIN FILET MIGNON SERVED WITH A BOUQUET OF SEASONAL VEGETABLES, FRIES, BÉARNAISE SAUCE	€ 39
GRILLED BLACK ANGUS RIBEYE WITH A FRESH SALAD, POMMES PONT-NEUF, AND ARCHIDUC SAUCE	€ 39
SLOW-COOKED FARM CHICKEN WITH CELERIAC CREAM, CHANTERELLES, BRUSSELS SPROUTS, POULTRY JUS WITH VODAVONT AND CROQUETTES	€ 32
VENISON FILLET WITH BUTTERNUT, BELGIAN ENDIVE, BRUSSELS SPROUTS, WILD JUS WITH CRANBERRIES, ALMOND CROQUETTES	€ 36

FISH DISHES

FRIED SKATE WING WITH BUTTER SAUCE, CAPERS, AND LEMON WITH POTATO CROQUETTES	€ 32
RECOMMENDED BEER: MANEBLUSSE (5.80%)	
SOLE 'MEUNIÈRE', GREEN SALAD, FRIES, AND FRESH TARTARE SAUCE	MARKET PRICE
PAN-SEARED SEA BASS FILLET WITH MOREL RISOTTO, ASPARAGUS AND RICOTTA, PARMESAN	€ 35
COD FILLET WITH SEASONAL VEGETABLES, DUGLÈRE SAUCE, GREY SHRIMP, AND MASHED POTATOES**	€ 36

***FOR GROUPS OF 5 OR MORE, PLEASE LIMIT YOUR SELECTION TO A MAXIMUM OF 4 DIFFERENT DISHES.**

ENTRÉES

NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉE AVEC TARTARE D'ANGUILLE FUMÉE, ESPUMA DE CANNEBERGES	€ 29
RIS DE VEAU PANÉ ET CROQUANT AVEC CHICON BELGE, POMME GRANNY SMITH, ET JUS D'ORANGE RAFRAÎCHISSANT	€ 27
WAGYU "VITTORE", PARMESAN ET AIL NOIR	€ 27
LANGOUSTINE GRILLÉE AVEC CHAWANMUSHI AUX AGRUMES ET TEXTURES DE RADIS	€ 27
CROQUETTES MAISON AU CAMEMBERT ET STILTON AVEC HUILE DE CITRON VERT ET ROQUETTE	€ 17
CROQUETTES DE CREVETTES FAIT MAIN, AVEC TARTARE DE TOMATE ET CRÈME À L'ESTRAGON	€ 26

SALADES

SALADE LAM'EAU AVEC SASHIMI DE THON, FILET DE SAUMON FUMÉ, CREVETTES GRISES ET GUACAMOLE ENTRÉE	ENTRÉE € 27/ PLAT € 32
FROMAGE DE CHÈVRE CHAUD, SALADE MIXTE, RAISINS, MÉLANGE DE NOIX, ET VINAIGRETTE MOUTARDE AU MIEL	ENTRÉE € 18 / PLAT € 27
SALADE DE QUINOA AVEC AVOCAT, MANGUE, POIVRONS ET CONCOMBRE**	ENTRÉE € 16 / PLAT € 25

***POUR LES GROUPES DE 5 PERSONNES OU PLUS, VEUILLEZ LIMITER LE NOMBRE DE PLATS DIFFÉRENTS
À UN MAXIMUM DE 4.**

PLATS DE VIANDE

TARTARE DE BŒUF BELGE FRAIS (LIVRAISON QUOTIDIENNE), SALADE MIXTE, FRITES CROUSTILLANTES	€ 29
RIS DE VEAU CROUSTILLANTS AVEC CHICON BELGE, POMMES GRANNY SMITH ET JUS D'ORANGE RAFRAÎCHISSANT	€ 39
FILET MIGNON LIMOUSIN SERVI AVEC UN BOUQUET DE LÉGUMES DE SAISON, FRITES, SAUCE BÉARNAISE	€ 39
CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS GRILLÉE, ACCOMPAGNÉE D'UNE SALADE FRAÎCHE, POMMES PONT-NEUF ET SAUCE ARCHIDUC	€ 39
POULET FERMIER, CUIT LENTEMENT, AVEC UNE CRÈME DE CÉLERI-RAVE, GIROLLES, CHOUX DE BRUXELLES, JUS DE VOLAILLE AU VODAVONT ET CROQUETTES	€ 32
FILET DE CERF AVEC BUTTERNUT, CHICON BELGE, CHOUX DE BRUXELLES, JUS DE GIBRIER AUX CANNEBERGES ET CROQUETTES AUX AMANDES	€ 36

PLATS DE POISSON

AILE DE RAIE POÊLÉE AVEC UNE SAUCE AU BEURRE, CÂPRES ET CITRON, ACCOMPAGNÉE DE CROQUETTES DE POMMES DE TERRE - BIÈRE RECOMMANDÉE : MANEBLUSSEUR (5.80%)	€ 32
SOLE 'MEUNIÈRE' SERVIE AVEC UNE SALADE VERTE, FRITES ET SAUCE TARTARE MAISON	PRIX MARCHÉ
FILET DE BAR POÊLÉ AVEC UN RISOTTO AUX MORILLES, ASPERGES ET RICOTTA, ET PARMESAN	€ 35
FILET DE CABILLAUD AVEC LÉGUMES DE SAISON, SAUCE DUGLÈRE, CREVETTES GRISES ET PURÉE DE POMMES DE TERRE**	€ 36

***POUR LES GROUPES DE 5 PERSONNES OU PLUS, VEUILLEZ LIMITER LE NOMBRE DE PLATS DIFFÉRENTS**

À UN MAXIMUM DE 4.