

VOORGERECHT

| | |
|---|--------------------|
| VERFIJNDE SINT-JAKOBSSCHELPEN, ROMIGE SABAYON MET SUBTIELE BIETEN EN KNAPPERIGE PISTACHENOTEN | €27,00 |
| KROKANT GEBAKKEN KALFSZWEZERIK MET WITLOOF, GRANNY SMITH-APPELS EN EEN VERFRISSENDE JUS À L'ORANGE VG | €27,00 / HG €38,00 |
| WAGYU "VITTORE", PARMIGIANO EN ZWARTE LOOK | €27,00 |
| 2 WIJZE VAN LANGOUSTINE: TARTAAR EN GEGRILD, MET APPEL EN AVOCADO | €27,00 |
| HUISGEMAAKTE KAASKROKETTEN VAN CAMEMBERT EN STILTON MET LIMOENOLIE EN RUCOLA | €17,00 |
| HANDGEMAAKTE GARNALENKROKETTEN GESERVEERD MET EEN TOMATENTARTAAR EN EEN DRAGONCRÈME | €27,00 |

SALADE

| | |
|---|-----------------------|
| SALADE LAM'EAU MET TONIJSASHIMI, GEROOKTE ZALM HAASJZ, GRIJZE GARNALEN EN GUACAMOLE | VG €27,00 / HG €32,00 |
| WARME GEITENKAAS, SLA MIX, DRUIVEN, NOTENMIX, HONING MOSTERD DRESSING | VG €18,00 / HG €27,00 |
| (VEGAN) QUINOA SALADE MET AVOCADO, MANGO, PAPRIKA EN KOMKOMMER | VG €15,00 / HG €24,00 |

VEGGIE

| | |
|--|--------|
| EEN SMEUÏGE RISOTTO VAN PAPRIKA, KNAPPERIGE HAZELNOTEN EN VERFIJNDE PARMEZAANSE KAAS | €28,00 |
| LINZEN STOOFPOTJE MET SEIZOENS GROETEN EN KRIELTJES | €26,00 |

GELIEVE GEZELSCHAPPEN ZICH TE BEPERKEN TOT MAXIMUM 4 VERSCHILLENDE GERECHTEN

VLEESGERECHT

| | |
|--|-----------------------|
| BELGISCH TARTAAR VAN VERS RUNDVLEES (DAGELIJKSE AANLEVERING), GEMENGDE SALADE, FRIETJES | €29,00 |
| KROKANT GEBAKKEN KALFSZWEZERIK MET WITLOOF, GRANNY SMITH-APPELS EN EEN VERFRISSENDE JUS À L'ORANGE | VG €27,00 / HG €38,00 |
| LIMOUSIN FILET PUR GESERVEERD MET EEN BOEKET VAN SEIZOENSGROENTEN, FRIETJES, BEARNAISESAUS | €39,00 |
| GEGRILDE BLACK ANGUS ENTRECÔTE MET GEGRILDE GROENTEN, POMMES PONT-NEUF EN ARCHIDUC SAUS | €39,00 |
| GEVULDE HOEVEKIP MET PASTINAAK, RAAPJES, GIROLLES, RAS EL HANOUT MET KROKETTEN | €32,00 |
| LAMSFILET VERGEZELD DOOR WITLOOF EN JONGE WORTELEN, GESERVEERD MET EEN GRATIN DAUPHINOISE | €35,00 |

VISGERECHT

| | |
|---|----------|
| GEBAKKEN ROGGEVLEUGEL MET BOTERSAUS, KAPPERTJES EN CITROEN MET AARDAPPELKROKETJES AANBEVOLEN BIRSUGGESTIE: MANEBLUSSER (5,80%) | €31,00 |
| SOLE 'MEUNIÈRE', GROEN SLAATJE, FRIETJES EN VERSE TARTAAR / | DAGPRIJS |
| OP VEL GEBAKKEN ZEEBAARSFILET MET EEN PAPRIKA-RISOTTO, HAZELNOTEN, GRIJZE GARNALEN, PARMEZAANSE KAAS | €35,00 |
| SKREI MET COURGETTE, BLOEMKOOL, ZACHTE PUREE EN EEN BEURRE BLANC SAUS | €36,00 |

GELIEVE GEZELSCHAPPEN ZICH TE BEPERKEN TOT MAXIMUM 4 VERSCHILLENDE GERECHTEN

STARTERS

| | |
|--|-------------------------|
| REFINED SCALLOPS, CREAMY SABAYON WITH SUBTLE BEETS AND CRISPY PISTACHIOS | €27.00 |
| CRISPY PAN-FRIED CALF SWEETBREAD WITH ENDIVE, GRANNY SMITH APPLES, AND A REFRESHING ORANGE JUICE | VG: €27.00 / HG: €38.00 |
| WAGYU "VITTORE", PARMIGIANO AND BLACK GARLIC | €27.00 |
| TWO WAYS OF LANGOUSTINE: TARTARE AND GRILLED, WITH APPLE AND AVOCADO | €27.00 |
| HOMEMADE CAMEMBERT AND STILTON CHEESE CROQUETTES WITH LIME OIL AND ARUGULA | €17.00 |
| HANDMADE SHRIMP CROQUETTES SERVED WITH A TOMATO TARTAR AND DRAGON CREAM | €27.00 |

SALADS

| | |
|---|-----------------|
| LAM'EAU SALAD WITH TUNA SASHIMI, SMOKED SALMON, GREY SHRIMPS, AND GUACAMOLE | €27.00 / €32.00 |
| WARM GOAT CHEESE, MIXED LETTUCE, GRAPES, MIXED NUTS, HONEY MUSTARD DRESSING | €18.00 / €27.00 |
| (VEGAN) QUINOA SALAD WITH AVOCADO, MANGO, BELL PEPPER, AND CUCUMBER | €15.00 / €24.00 |

VEGGIE

| | |
|---|--------|
| A CREAMY RISOTTO OF PEPPERS, CRISPY HAZELNUTS, AND DELICATE PARMESAN CHEESE | €28.00 |
| LENTIL STEW WITH SEASONAL VEGETABLES AND NEW POTATOES | €26.00 |

PLEASE LIMIT GROUPS TO A MAXIMUM OF 4 DIFFERENT DISHES

MEAT DISHES

| | |
|---|-----------------|
| BELGIAN BEEF TARTARE (DAILY DELIVERY), MIXED SALAD, FRIES | €29.00 |
| CRISPY PAN-FRIED CALF SWEETBREAD WITH MUSHROOMS, A PARSNIP PURÉE AND ENDIVE | €27.00 / €38.00 |
| LIMOUSIN BEEF FILLET SERVED WITH A BOUQUET OF SEASONAL VEGETABLES, FRIES, BEARNAISE SAUCE | €39.00 |
| GRILLED BLACK ANGUS ENTRECÔTE WITH GRILLED VEGETABLES, POMMES PONT-NEUF, AND ARCHIDUC SAUCE | €39.00 |
| STUFFED FARM CHICKEN WITH PARSNIP, TURNIPS, CHANTERELLES, RAS EL HANOUT WITH CROQUETTES | €32.00 |
| LAMB FILLET ACCOMPANIED BY ENDIVE AND YOUNG CARROTS, SERVED WITH GRATIN DAUPHINOIS AND PEPPER SAUCE | €35.00 |

FISH DISHES

| | |
|---|-------------|
| PAN-FRIED SKATE WING WITH BUTTER SAUCE, CAPERS, AND LEMON. SERVED WITH POTATO CROQUETTES RECOMMENDED BEER PAIRING: MANEBLUSSER (5.80%) | €31.00 |
| SOLE 'MEUNIÈRE', GREEN SALAD, FRIES, AND FRESH TARTARE | DAILY PRICE |
| PAN-SEARED SEA BASS FILLET WITH A PAPRIKA RISOTTO, HAZELNUTS, GREY SHRIMP, PARMESAN CHEES | €35.00 |
| SKREI (WINTER COD) WITH ZUCCHINI, CAULIFLOWER, CREAMY MASH, AND A BEURRE BLANC SAUCE | €36.00 |

PLEASE LIMIT GROUPS TO A MAXIMUM OF 4 DIFFERENT DISHES

ENTRÉES

| | |
|--|-----------------|
| NOIX DE SAINT-JACQUES REFINÉES, SABAYON AUX SAVEURS SUBTILES DE BETTERAVE ET DE PISTACHES CROQUANTES | €27,00 |
| RIS DE VEAU CROUSTILLANT AVEC ENDIVES, POMMES GRANNY SMITH ET UNE JUS RAFRAÎCHISSANTE À L'ORANGE | €27,00 / €38,00 |
| WAGYU "VITTORE", PARMESAN ET AIL NOIR | €27,00 |
| DEUX FAÇONS DE LANGOUSTINE : TARTARE ET GRILLÉ, AVEC POMME ET AVOCAT | €27,00 |
| CROQUETTES DE FROMAGE MAISON AU CAMEMBERT ET AU STILTON, HUILE DE CITRON VERT ET ROQUETTE | €17,00 |
| CROQUETTES DE CREVETTES FAITES MAIN, SERVIES AVEC UNE TARTE À LA TOMATE ET UNE CRÈME AU DRAGON | €27,00 |

SALADES

| | |
|--|-----------------|
| SALADE LAM'EAU AVEC SASHIMI DE THON, SAUMON FUMÉ, CREVETTES GRISES ET GUACAMOLE | €27,00 / €32,00 |
| FROMAGE DE CHÈVRE CHAUD, MÉLANGE DE LAITUE, RAISINS, MÉLANGE DE NOIX, ASSAISONNEMENT MOUTARDE MIEL | €18,00 / €27,00 |

VÉGÉTARIEN

| | |
|---|-----------------|
| (VÉGÉTARIEN) SALADE DE QUINOA AVEC AVOCAT, MANGUE, POIVRON ET CONCOMBRE | €15,00 / €24,00 |
| RISOTTO ONCTUEUX AU POIVRON, NOISETTES CROUSTILLANTES ET PARMESAN RAFFINÉ | €28,00 |
| RAGOÛT DE LENTILLES AUX LÉGUMES DE SAISON ET POMMES DE TERRE NOUVELLES | €26,00 |

VEUILLEZ LIMITER LES GROUPES À UN MAXIMUM DE 4 PLATS DIFFÉRENT

PLATS DE VIANDE

| | |
|--|------------------|
| TARTARE BELGE DE VIANDE DE BŒUF FRAÎCHE (LIVRAISON QUOTIDIENNE), SALADE MIXTE, FRITES | €29,00 |
| RIS DE VEAU CROUSTILLANT AVEC ENDIVES, POMMES GRANNY SMITH ET UNE JUS RAFRAÎCHISSANTE À L'ORANGE | €27,00 / € 38,00 |
| FILET PUR DE BŒUF LIMOUSIN SERVI AVEC UN BOUQUET DE LÉGUMES DE SAISON, FRITES, SAUCE BÉARNAISE | €39,00 |
| ENTRECÔTE DE BLACK ANGUS GRILLÉE AVEC LÉGUMES GRILLÉS, POMMES PONT-NEUF ET SAUCE ARCHIDUC | €39,00 |
| FILET D'AGNEAU ACCOMPAGNÉ D'ENDIVES ET DE JEUNES CAROTTES, SERVI AVEC UN GRATIN DAUPHINOIS ET SAUCE AU POIVRON | €35,00 |
| POULET FERMIER FARCI AUX PANNAIS, NAVETS, GIROLLES, RAS EL HANOUT AVEC CROQUETTES | €32,00 |

PLATS DE POISSON

| | |
|--|-------------------|
| AILE DE RAIE POÊLÉE AVEC SAUCE AU BEURRE, CÂPRES ET CITRON. ACCOMPAGNÉ DE CROQUETTES DE POMMES DE TERRE BIÈRE RECOMMANDÉE : MANEBLUSSER (5,80%) | €31,00 |
| SOLE MEUNIÈRE, SALADE VERTE, FRITES ET TARTARE FRAIS | *PRIX SUR DEMANDE |
| FILET DE LIEU NOIR CUIT À LA PEAU AVEC RISOTTO AU POIVRON, NOISETTES, CREVETTES GRISES, PARMESAN | €35,00 |
| COLIN AVEC COURGETTES, CHOU-FLEUR, PURÉE LÉGÈRE ET SAUCE BEURRE BLAN | €36,00 |

VEUILLEZ LIMITER LES GROUPES À UN MAXIMUM DE 4 PLATS DIFFÉRENTS