

VOORGERECHTEN

| | |
|---|------|
| GEBAKKEN SINT-JACOBSVRUCHT MET GEROOKTE PALING, ESPUMA VAN GEMBER AFGEWERKT MET LIMOEN | € 27 |
| 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 RODE BIET, ROZIJNENBROODTOAST AFGEWERKT MET BLOEDAPPELSIEN | € 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 TONIJS 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 (DAGELIJKSE 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 GEVULDE HOEVENKIP MET ERWTEN CRÈME, TUINBOONTJES, GROEN ASPERGE, GEVOGELTE
JUS MET CURRY EN KROKETKES € 32

LAMSFILET VERGEZELD DOOR WITLOOF EN JONGE WORTELEN, GESERVEERD MET EEN GRATIN DAUPHINOISE
€ 35

VISGERECHTEN

GEBAKKEN ROGGEVLEUGEL MET BOTERSAUS, KAPPERTJES EN CITROEN MET AARDAPPELKROKETJES
AANBEVOLEN BIEERSUGGESTIE: MANEBLUSSER (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)

| | |
|--|----------------|
| SMEUÏGE RISOTTO MET MORILLES, ASPERGES MET RICOTTA <i>LUSCIOUS RISOTTO WITH MOREL MUSHROOMS, ASPARAGUS WITH RICOTTA (ENG)</i> | € 30,00 |
| LINZEN STOOFPOTJE MET SEIZOENSGROETEN EN KRIELTJES (VEGAN) <i>LENTIL STEW WITH SEASONAL VEGETABLES AND BABY POTATOES (ENG)</i> | € 26,00 |

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, GINGER ESPUMA FINISHED WITH LIME | € 27 |
| CRISPY PAN-FRIED VEAL SWEETBREADS WITH CHICORY, GRANNY SMITH APPLE, AND A REFRESHING ORANGE JUS | € 27 |
| WAGYU "VITTORE", PARMESAN AND BLACK GARLIC | € 27 |
| GRILLED LANGOUSTINE WITH RED BEET, RAISIN BREAD TOAST FINISHED WITH BLOOD ORANGE | € 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 HONEY MUSTARD DRESSING | ENTREE € 18 / MAIN € 27 |
| 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 CHICORY, GRANNY SMITH APPLES, 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 STUFFED FARM CHICKEN WITH PEA CREAM, FAVA BEANS, GREEN ASPARAGUS, POULTRY JUS WITH CURRY, AND CROQUETTES** | € 32 |
| LAMB FILLET ACCOMPANIED BY CHICORY AND BABY CARROTS, SERVED WITH GRATIN DAUPHINOIS | € 35 |

FISH DISHES

| | |
|--|--------------|
| FRIED SKATE WING WITH BUTTER SAUCE, CAPERS, AND LEMON WITH POTATO CROQUETTES | € 32 |
| RECOMMENDED BEER: MANEBLUSSER (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, DUGLÉRE 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

| | |
|---|------|
| SAINT-JACQUES POÊLÉES AVEC ANGUIILLE FUMÉE, ESPUMA AU GINGEMBRE, ET FINITION AU CITRON VERT | € 27 |
| RIS DE VEAU PANÉ ET CROQUANT AVEC ENDIVE, POMME GRANNY SMITH, ET JUS D'ORANGE RAFRAÎCHISSANT | € 27 |
| WAGYU "VITTORE", PARMESAN ET AIL NOIR | € 27 |
| LANGOUSTINE GRILLÉE AVEC BETTE RAVE ROUGE, TOAST DE PAIN AUX RAISINS, ET FINITION À L'ORANGE SANGUINE | € 27 |
| CROQUETTES MAISON AU CAMEMBERT ET STILTON AVEC HUILE DE CITRON VERT ET ROQUETTE | € 17 |
| CROQUETTES DE CREVETTES FAIT MAIN SERVIES AVEC TARTARE DE TOMATE ET CRÈME À L'ESTRAGON | € 26 |

SALADES

| | |
|--|-------------------------|
| SALADE LAM'EAU AVEC SASHIMI DE THON, FILET DE SAUMON FUMÉ, CREVETTES GRISSES 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 ENDIVES, 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 FARCI, CUIT LENTEMENT, AVEC UNE CRÈME DE PETITS POIS, FÈVES, ASPERGES VERTES, JUS DE VOLAILLE AU CURRY ET CROQUETTES | € 32 |
| FILET D'AGNEAU, ACCOMPAGNÉ D'ENDIVES ET DE CAROTTES NOUVELLES, SERVI AVEC UN GRATIN DAUPHINOIS | € 35 |

PLATS DE POISSON

| | |
|--|------|
| AILE DE RAIE POÊLÉE AVEC UNE SAUCE AU BEURRE, CÂPRES ET CITRON, ACCOMPAGNÉE DE CROQUETTES DE POMMES DE TERRE - BIÈRE RECOMMANDÉE : MANEBLUSSER (5.80%) | € 32 |
| SOLE 'MEUNIÈRE' SERVIE AVEC UNE SALADE VERTE, FRITES ET SAUCE TARTARE MAISON DU MARCHÉ | PRIX |
| 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.**