

#### 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	€23,00

#### 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 (DAGELIJKE 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	€23.00

## 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	€23,00

## 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**