



## Suggestions

---

### Amuse-bouches

- ✓ Artichaut 16  
| Dip Jardin des Tuileries
- Huîtres préparées de trois façons 24  
| Orientale – gratinées – nature

### Snacks (jusqu'à 16h)

- Focaccia 17  
| jambon Ibérique – salsa verde
- Toast à l'avocat 20.5  
| saumon fumé – œuf poché – oignon rouge – wasabi

### Entrées

- Carpaccio de bœuf Charolais 18.5  
| huile d'olive fumée – crème de roquette – Parmesan affiné 36 mois – vinaigre balsamique  
*Vin recommandé : Beaujolais Lantignié – 7,50 € par verre*
- Gambas géantes 22.5  
| salsa verde – tomate marinée  
*Vin recommandé : Wohrmann Rosé – 7,50 € par verre*
- Bouillabaisse 24.5  
| Moule de Zeeland – lotte – rouget – rouille  
*Vin recommandé : Savigny-Les-Beaune Vieilles Vignes, Vincent Girardin – 9,50 € par verre*

## Suggestions

---

### Plats principaux

Bar 26

| artichaut – pois – fenouil de mer – beurre blanc

*Vin recommandé : Savigny-Les-Beaune Vieilles Vignes, Vincent Girardin – 9,50 € le verre*

#### Moules de Zeeland

| culture de sol marin – frites – sauce aux moules

*Vin recommandé : Bourgogne Cuvée Saint-Vincent 2021, Vincent Girardin – 9 € par verre*

Nature 29.5

Sauce au vin blanc Sauce 31

à la crème d'ail 31

Bavette 27.5

| sauce BBQ japonaise à base d'échalotes – laitue little gem – gratin de légumes grillés et fromage Reblochon

*Vin recommandé : Château de Cérons Bordeaux 2019 – 9 € par verre*

Cochon de lait saumurée (150 g) 28

| BBQ japonais – miso – aubergine bébé – asperges vertes – millefeuille de pommes de terre

*Vin recommandé : Saint-Émilion La Rose Brisson – 9,50 € par verre*

Picanha 'Wagyu A5' 45

| Australie – bimi – jus naturel au shichimi togarashi

*Saké recommandé : Superior Junmai Ginjo – 7,50 € par verre*

### Desserts

Millefeuille 12.5

| rhubarbe – fraise – crème fouettée à la vanille

# Menu

## Amuse-bouches

---

Salami espagnol 'fuet' 11

| focaccia

Salami espagnol et cubes de fromage 14.5

| moutarde à grains - focaccia

Plateau de tapas de luxe 26

| chorizo - charcuterie - calamars - empanadas - focaccia - aioli - anchois - mozzarella - olives

✓ Cubes de fromage doux 9

| moutarde à grains - focaccia

Amuse-bouches chauds (15 pièces) 15

| avec 3 sauces

Jambon Ibérique 16

| focaccia - huile d'olive

Enigme 16.5

| bœuf mariné - paprika fumé - focaccia



## Entrées

---

✓ Soupe de tomates cerises rôties   crème aigre	7.5
✓ Croquettes au fromage   citron – aïoli	15.5
Croquettes de crevettes   salade – citron – sauce tartare	22
Duo de croquettes au fromage et de croquettes de crevettes   salade – citron – sauce tartare	19
Gambas (6 pièces)   avec sauce à l'ail, sauce vadouvan ou sauce Ricard	18
Tomate confite   crevettes grises – sauce catalane – fruit de la passion	24.5
✓ Burrata   tomate – herbes vertes croustillantes – crème de basilic	17

## Menu enfants

Vol-au-vent enfants   salade – frites	10
Spaghetti enfants   fromage	10
Currywurst   salade – frites	8
Nuggets de poulet   salade – frites	8

## Plats principaux

---

### Salades

---

Salade de burrata	24.5
aubergine – artichaut – pastrami	
✓ Salade de fromage de chèvre	21
pomme Jonagold – endive rouge – figue	
Salade César	23
Cuckoo Malinois – thym citron – croûton – cœur de laitue – crumble de bacon	

### Pâtes & Riz

---

Spaghetti bolognaise	17
pâtes fraîches – porc/boeuf – fromage	
✓ Lasagnette	21.5
feta – fenouil de mer – asperges vertes – pois	
✓ Curry indien végétarien	25
riz – aubergine – courgette – chutney	

Mayonnaise – ketchup – sauce tartare	1
Supplément pour frites – croquettes – pommes de terre	3
Sauce au poivre – sauce crémeuse aux champignons – sauce béarnaise – sauce gravy	2.5
Os à moelle	5
Truffe	12

## Poisson

---

Scampi	26
avec sauce à l'ail, sauce vadouvan ou sauce Ricard	
Saumon	28
Espuma hollandaise – bimi – purée de beurre	
Filet de cabillaud	31
romanesco – œufs de saumon – purée crémeuse – huile d'herbes au beurre blanc	

## Viande

---

Vol-au-vent	24.5
pâte feuilletée – mousseline – salade	
Steak tartare coupé à la main	27
oignon – câpres – jaune d'œuf	
Hamburger 'Ouwen Dok' (220 g)	25
bœuf – cheddar – tomate – sauce BBQ fumée	
Steak de bœuf irlandais (220 g)	26
salade	
Filet de bœuf irlandais (220 g)	33
salade	
Entrecôte argentine (350 g)	36
légumes chauds variés – os à moelle	
Curry indien	26
poulet – aubergine – courgette – riz – chutney	
Cuckoo Malinois	26
crème de pois – chanterelles – légumes d'été en miniatures – sauce Carolus	

## Desserts

---

Tiramisu	12.5
espuma - crumble au cacao	
Crème brûlée	10.5
vanille de Madagaskar	
Mousse au chocolat	10.5
base de cacao	
Dame blanche	10.5
sauce au chocolat - crème fouettée	
Plateau de fromages (4 pièces)	14
brioche - confiture	
Sorbet à la fraise	13
fraise marinée - meringue	

