

Suggestions

Entrées

Asperges à la flamande	22
œuf – beurre – persil	
Asperges à la hollandaise	24
saumon – œuf poché – sauce hollandaise	
Raviolis ouverts	19.5
pesto – asperges vertes – burrata	
Tartare de saumon	23.5
guacamole – craquelins aux crevettes – crème fraîche – citron vert	
Croquette aux asperges et jambon serrano	18
mayonnaise à la moutarde à l'ancienne	

Plats principaux

Lotte	36
edamame – asperge blanche – jus de Gouden Carolus – purée au beurre	
<i>Suggestion de vin: Sancerre, Sauvignon Blanc – €9 par verre ou €45 par bouteille</i>	
Asperges à la flamande	32
œuf – beurre – persil – pommes de terre sautées	
<i>Suggestion de vin: Brundlmayer, Gruner Veltliner – €9 par verre ou €45 par bouteille</i>	
Asperges à la hollandaise	34
saumon – œuf poché – pommes de terre sautées – sauce hollandaise	
<i>Suggestion de vin: Brundlmayer, Gruner Veltliner – €9 par verre ou €45 par bouteille</i>	
Filet d'agneau	36
asperges – endive rouge – jus d'agneau – pomme de terre hasselback	
<i>Suggestion de vin: Beaujolais Latignée, Gamay – €7,5 par verre ou €32,5 par bouteille</i>	

Desserts

Espuma de tiramisu	12.5
crumble au cacao – café caramel	
Sorbet aux fraises	13
vinaigre balsamique – fraises marinées – meringue	

Menu

Snacks (jusque 16 h)

Brioche	17
pastrami – salsa aux cornichons – fromage à raclette	
Brioche veggie	13.5
fromage à raclette – salsa aux cornichons	

Amuse-bouche

Huîtres (6 pièces)	20
granité au champagne – huile pimentée	
Saucisson espagnol "Fuet"	11
focaccia	
Saucisson espagnol et cubes de fromage	9
moutarde à l'ancienne – focaccia	
Cubes de fromage légèrement affiné	14.5
moutarde à l'ancienne – focaccia	
Planche de tapas	24
calamars – charcuterie – empanadas – focaccia – aioli – anchois – manchego – olives	
Secreto	20
huile d'olive aux herbes – pain grillé	
Bouchées chaudes (15 pièces)	15
3 sauces	
Jamon Ibérico (36 mois)	16
focaccia – huile d'olive	

Entrées

Soupe d'asperges	7.5
brunoise d'asperges – huile aux herbes	
Croquettes au fromage	15.5
salade – citron – aioli	
Croquettes aux crevettes	22
citron – sauce tartare	
Duo de croquettes aux crevettes et au fromage	19
citron – sauce tartare	
Scampis (6 pièces)	18
avec sauce à l'ail, sauce au curry vadouvan ou sauce Ricard	
Burrata	17
tomate – croquant d'herbes vertes – crème de basilic	

Menu enfants

Vol-au-vent enfant	10
salade – frites	
Spaghettis enfant	10
fromage	
Currywurst	8
salade – frites	
Nuggets de poulet	8
salade – frites	
Filet de poulet	13
légumes chauds – compote de pomme	

Plats principaux

Salades

Salade au fromage de chèvre 21

| Jonagold – endive rouge – fig

Salade de César 22

| Coucou Malinois – crouton – coeurs de laitue – crumble au bacon

Salade de jeune hareng 23

| asperges – coeurs de laitue – vinaigrette salée

Pâtes

Spaghettis bolognaise 17

| porc/bœuf – fromage

Pâtes à la carbonara 23.5

| pancetta – mozzarella de bufflonne

Végétarien

Curry indien 25

| riz – patate douce – chutney

Vol-au-vent végétarien 24.5

| graines de soja – salade

Poisson

Scampis	26
sauce à l'ail, sauce au curry vadouvan ou sauce Ricard	
Filet de saumon	28
espuma hollandaise – bimi – purée au beurre	
Filet de cabillaud	29
romanesco – œufs de saumon – fenouil – purée au beurre – beurre blanc – huile aux herbes	

Viande

Vol-au-vent	24.5	
pâte feuilletée – sauce mousseline – salade		
Tartare de steak coupé à la main	27	
oignon – câpres – jaune d'œuf		
Hamburger "Ouwen Dok" (220 gr)	25	
100% bœuf – cheddar – tomate – sauce barbecue		
Steak de bœuf irlandais (220 gr)	25	
salade		
Filet de bœuf irlandais (200 gr)	33	
salade		
Coucou Malinois	24	
asperges – chicorée – sauce Gouden Carolus – crumble de tomates		
Côte de bœuf argentine (300 gr)	36	
légumes chauds – moelle		
Curry indien	25	
poulet – riz – patate douce – chutney		
Mayonnaise – ketchup – sauce tartare		1
Supplément riz – frites – purée – croquettes – pommes de terre sautées		3
Supplément sauce au poivre – sauce aux champignons – sauce béarnaise – jus de viande		2.5
Supplément moelle		5

***Veuillez nous informer si vous avez des allergies**

Desserts

Dame blanche	11
chocolat belge - crème fouettée	
Crème brûlée	10.5
vanille de Madagascar	
Mousse au chocolat	10.5
base de cacao croustillant	
Plateau de fromages	14
confiture - brioche	

