

Lunch menu

2 courses / gangen • 36€

Monday to Friday from 12 noon to 2pm
Maandag tot vrijdag van 12.00 tot 14.00 uur

Kids menu

Menu + 1 drink / drankje • 18€

SPAGHETTI BOLOGNESE
OR MEATBALL, FRIES AND COMPOTE
+ 1 SCOOP OF ICE CREAM
(VANILLA / CHOCOLATE / RED FRUIT)

SPAGHETTI BOLOGNESE
OF GEHAKTBAL, FRIETJES EN COMPOTE
+ 1 BOLLETJE IJS
(VANILLE / CHOCOLADE / ROOD FRUIT)

Our Hollow Oysters

Per 6 • 9 • 12 pieces / stuks

€17 • €24 • €30

Shallot Vinaigrette - Lemon

Nos holle oesters
Sjalotvinaigrette - citroen

Our Belgian Caviar • 30 g with 2 glasses of Champagne

110€

blinis & crème fraiche

Onze Belgische Kaviaar • 30 gr met 2 glazen Champagne
blini's & crème fraiche

Our Starters / Onze voorgerechten

BURGUNDY SNAILS (HALF DOZEN) 22 €

Garlic – Parsley – Butter

Bourgondische Slakken (halve dozijn) • Knoflook –
Peterselie – Boter

IRISH BEEF CARPACCIO 28 €

Black Truffle – Parmesan

Iers Rundvlees Carpaccio • Zwarte Truffel – Parmezaan

SALMON GRAVLAX 26 €

Dill – Avocado Ice Cream – Red Pepper – Lime

Zalm Gravlax • Dille – Avocado-ijs – Rode Peper – Limoen

BABY SPINACH & ARUGULA SALAD  21 €

Buckwheat – Beluga Lentils – Truffle – Beetroot –

Granny Smith – Citrus Vinaigrette

Baby Spinazie & Rucola Salade • Boekweit – Beluga Linzen –

Truffel – Biet – Granny Smith

LOBSTER BISQUE 21 €

Champagne – Vanilla – Coffee

Kreeftenbisque • Champagne – Vanille – Koffie

ZUCCHINI VELOUTÉ  18 €

Burrata – Pistachio

Courgette Velouté • Burrata – Pistache

Do you want information about the presence of allergens in our products? Our manager will gladly inform you!
We draw your attention to the fact that the composition of the products may vary.

Als u informatie wilt over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten, zal onze verantwoordelijke u hierover graag informeren. Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de samenstelling van de gerechten kan variëren.

Our Main Courses Onze hoofdgerechten

HOLSTEIN BEEF TENDERLOIN (+/- 250G)	42 €
Watercress – Spinach – Truffle – Pont Neuf Potatoes – Béarnaise	
Holstein Ossenhaas (+/- 250g) • Waterkers – Spinazie – Truffel – Pont Neuf Aardappelen – Béarnaise	
CRISPY SWEETBREADS	42 €
Buckwheat Cream – Port	
Knapperige Zwezerik • Boekweitcrème – Port	
PHEASANT FILLET	38 €
Root Vegetables – Jonagold Apple – Cider Sauce	
Fazantenfilet • Wortelgroenten – Jonagold Appel – Cidersaus	
COQUELET IN WINE	38 €
Mashed Potatoes – Bacon – Onion – Carrot	
Coquelet in Wijn • Aardappelpuree – Spek – Ui – Wortel	
SALMON BLANQUETTE	38 €
Carrot – Pearl Onion – Peas – White Wine Sauce	
Zalm Blanquette • Wortel – Pareluitjes – Erwtten – Witte Wijnsaus	
JAPANESE PEARL TAPIOCA WITH SQUID & CHORIZO	36 €
Japanse Parel Tapioca met Inktvis & Chorizo	
ROASTED LOBSTER (HALF/WHOLE)	36 €/52 €
Herb Butter – Spinach	
Gegrilde Kreeft (half/heel) • Kruidenboter – Spinazie	
SOLE MEUNIÈRE	49 €
Butter – Parsley – Lemon	
Sole Meunière • Boter – Peterselie – Citroen	
AUTUMN TRUFFLE RISOTTO 	36 €
Parmesan – Arugula	
Herfst Truffel Risotto • Parmezaan – Rucola	

Desserts / Desserten

DAME BLANCHE	14 €
Vanilla Ice Cream – Whipped Cream – Chocolate Sauce	
Vanille-ijs – Slagroom – Chocoladesaus	
LIÈGE WAFFLE MIKADO	14 €
Vanilla Ice Cream – Whipped Cream – Chocolate Sauce	
Luikse Wafel Mikado • Vanille-ijs – Slagroom – Chocoladesaus	
CAFÉ LIÉGEOIS	14 €
Moka Ice Cream – Vanilla Ice Cream – Espresso – Peket – Whipped Cream	
Luikse Koffie • Moka IJs – Vanille-ijs – Espresso – Peket – Slagroom	
THIN APPLE TART	14 €
Vanilla Ice Cream – Sliced Almonds	
Dunne Appeltaart • Vanille-ijs – Amandelschilfers	
LEMON TART	14 €
Mascarpone – Cubeb Pepper – Basil Sorbet	
Citroentaart • Mascarpone – Cubebe Peper – Basilicum sorbet	
CHEF'S CHEESE SELECTION FROM FROMAGERIE DES VENNES	20 €
De kaasselectie van de Chef van Fromagerie des Vennes	
IRISH COFFEE - ITALIAN COFFEE - FRENCH COFFEE	13 €