

Lunch menu

2 courses / gangen – 29€

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

Kids menu

Menu + 1 drink / drankje – 19€

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

SPAGHETTI ALFREDO
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

FOIE GRAS TERRINE 26 €
Fig chutney

Terrine van foie gras – Vijgenchutney

SMOKED SALMON PLATTER 24 €

Gerookte zalmshotel

SLOW-COOKED EGG FLORENTINE STYLE  21 €

Gegaard ei op lage temperatuur Florentijnse stijl

QUAIL FILLET, PAN-SEARED FOIE GRAS 26 €

Mushroom sauce

Kwartelfilet, gebakken foie gras – Champignonsaus

**WILD MUSHROOM TOAST
WITH FRESH HERBS** 18 €

Served with a green salad

Toast met wilde paddenstoelen en verse kruiden – Geserveerd
met een groene salade

ONION AND CHICKEN SOUP 18 €

Croutons and grated Gruyère

Uiensoep met kip – Croutons en geraspte Gruyère


CREAM OF HEIRLOOM VEGETABLES  16 €

Fluweelzachte soep van vergeten groenten

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

RIBEYE STEAK (+/- 350G)	39 €
Fries, béarnaise sauce Frieten, bearnaisesaus	
BEEF POT-AU-FEU	29 €
Carrots, leeks, celery, potatoes Rundvlees pot-au-feu – Wortelen, prei, selderij, aardappelen	
VEAL KIDNEY, OLD-FASHIONED MUSTARD SAUCE	32 €
Mashed potatoes, seasonal vegetables Kalfnertjes, mosterdsaus op grootmoeders wijze – Aardappelpuree, seizoensgroenten	
CHICKEN SUPREME, FOREST SAUCE	34 €
Pilaf rice, seasonal vegetables Kipfilet, boschampignonsaus – Pilafrijst, seizoensgroenten	
SALMON FILLET, BÉARNAISE SAUCE	34 €
Steamed potatoes, seasonal vegetables Zalmfilet, bearnaisesaus – Gestoomde aardappelen, seizoensgroenten	
LONDON MEMORIES "FISH & CHIPS"	29 €
Tartar sauce Londense herinneringen "Fish & Chips" – Tartaarsaus	
ROASTED LOBSTER (HALF/WHOLE)	36 €/52 €
Herb butter, spinach Geroosterde kreeft (half/heel) – Kruidenboter, spinazie	
SOLE MEUNIÈRE	49 €
Butter, parsley, lemon Zeetong meunière – Boter, peterselie, citroen	
RICOTTA AND SPINACH CANNELONI 	28 €
Tomato and basil sauce Ricotta en spinazie cannelloni – Tomaat-basilicumsaus	

Desserts / Desserten

DAME BLANCHE	12 €
Vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce Vanille-ijs, slagroom, chocoladesaus	
LIÈGE WAFFLE	12 €
Vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce Luikse Wafel – Vanille-ijs, slagroom, chocoladesaus	
CHERRY CHOCOLATE	14 €
Dacquoise, cherry jelly, chocolate ganache, passion fruit crémeux Kers Chocolade – Dacquoise, kersen geleij, chocoladesaus, passievrucht crémeux	
CARAMEL CRÉMEUX	14 €
Joconde biscuit, salted caramel, caramel mousseline Caramel Crémeux – Joconde-biscuit, gezouten caramel, karamellen mousseline	
APPLE AND HAZELNUT PUFF PASTRY	14 €
Caramel ganache, hazelnut crémeux, apple compote Appel en Hazelnoot Bladerdeeg – Karamel ganache, hazelnoot crémeux, appelcompote	
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 €