



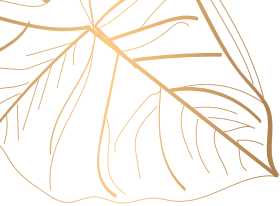
L'atelier,
DU SÉLYS



Summer
Menu

By Laurent Léveillé





To share or not!

| | |
|--|------|
| CHARCUTERIE BOARD | 22 € |
| Selection of local cheeses and charcuterie, pickles CHARCUTERIEBORD • SELECTIE VAN LOKALE KAZEN EN VLEESWAREN, AUGURKEN | |
| BITTERBALLEN (9 PIECES) | 10 € |
| Dijon mustard, Siracha mayonnaise DIJON MOSTERD, SIRACHA MAYONAISE | |
| FRESH TRUFFLE FRIES ✓ | 12 € |
| Grated parmesan, mayonnaise VERSE FRIETJES MET TRUFFEL • GERASPTE PARMEZAANSE KAAS, MAYONAISE | |
| BARBECUE & CHEESE MIXED OLIVES ✓ | 12 € |
| BARBECUE & KAAS GEMENGDE OLIJVEN | |
| VEGETARIAN NACHOS ✓ | 14 € |
| Guacamole, salsa, cheddar VEGETARISCHE NACHOS • GUACAMOLE, SALSA, CHEDDAR | |
| KOREAN BARBECUE CHICKEN WINGS (9 PIECES) | 16 € |
| KOREAANSE BARBECUE KIPPENVLEUGELS (9 STUKS) | |
| TRIO OF TAPENADES ✓ | 20 € |
| Olive, tomato, hummus tapenades & crackers TRIO VAN TAPENADES • OLIJVEN-, TOMATEN-, HUMMUS TAPENADE & CRACKERS | |
| LEBANESE PLATE | 22 € |
| Hummus, eggplant caviar, falafel & kefta LIBANEES BORD • HUMMUS, AUBERGINEKAVIAAR, FALAFEL & KEFTA | |





Sushis

Only on Thursday, Friday, and Saturday evenings.
ALLEEN OP DONDERDAG-, VRIJDAG- EN ZATERDAGAVOND.

CLASSIC SUSHI AND MAKI PLATTER / 10 PIECES / STUKS 30 €

DELUXE SUSHI, MAKI, CALIFORNIA, SASHIMI PLATTER / 20 PIECES / STUKS 50 €

On the Go

BURGER SÉLYS 25 €

Angus burger, barbecue sauce, cheddar, tomato, fries
ANGUS BURGER, BARBECUESAUS, CHEDDAR, TOMAAT, FRIETEN

BURGER LONGCHAMPS 22 €

Roast chicken fillet, herb mayonnaise, salad, fries
GEGRILDE KIPFILET, KRUIDENMAYONAISE, SALADE, FRIETEN

TAGLIATELLES CARBONARA 20 €

LINGUINI PESTO, 24 € OU 32 €

Chili, Prawns or Lobster
LINGUINI PESTO • CHILI, GARNALEN OF KREEFT

SPAGHETTI BOLOGNESE 22 €

LIÈGE MEATBALLS 1 PIECE /STUK: 14 € • 2 PIECES/STUKS: 18 €

Hunter sauce, fries, compote, mayonnaise, salad
LUIKSE GEHAKTBALLEN • JAGERSAUS, FRIETEN, COMPOTE, MAYONAISE, SALADE

ITALIAN BRUSCHETTA 16 €

Tomato, Serrano ham, mozzarella, avocado
TOMAAT, SERRANO HAM, MOZZARELLA, AVOCADO

LOBSTER ROLL 32 €


Mango, chili, avocado, coriander
KREEFTENBROODJE • MANGO, CHILI, AVOCADO, KORIANDER

CHICKEN WRAP 22 €

Chicken, romaine lettuce, parmesan, Caesar dressing
KIP, ROMAINE SLA, PARMEZAAN, CAESAR DRESSING



Salads and Starters

- CAESAR SALAD** 22 €
Romaine lettuce, croutons, anchovies, parmesan, chicken strips, egg
ROMAINE SLA, CROUTONS, ANSJOVIS, PARMEZAAN, KIPFILET, EI
- REVISITED TOMATO MOZZARELLA**  20 €
Mozzarella sorbet, tomato, pesto, grissini
HERZIENE TOMAAT MOZZARELLA • MOZZARELLA SORBET, TOMAAT, PESTO, GRISSINI
- GOAT CHEESE SALAD** 26 €
Bacon, honey, thyme, lamb's lettuce
GEITENKAASSALADE • SPEK, HONING, TIJM, VELDSL
- NIÇOISE SALAD** 26 €
Tuna, olives, tomatoes, red onions, green beans, eggs
NIÇOISE SALADE • TONIJN, OLIJVEN, TOMATEN, RODE UIEN, SPERZIEBONEN, EIEREN
- NORTH SEA GRAY SHRIMP CROQUETTES** 24 €
Green salad, mayonnaise
GRIJZE GARNAALKROKETTEN UIT DE NOORDZEE • GROENE SALADE, MAYONAISE
- CHEESE CROQUETTES**  22 €
Green salad, mayonnaise
KAAS KROKETTEN • GROENE SALADE, MAYONAISE
- BEEF CARPACCIO** 22 €
Parmesan, arugula, lemon
RUNDERCARPACCIO • PARMEZAAN, RUCOLA, CITROEN
- BEEF TARTARE** 22 €
Beetroot, horseradish, capers, pickles, mustard, shallot
RONDVLEESTARTAAR • BIET, MIERIKSWORTEL, KAPPERTJES, AUGURKEN, MOSTERD, SJALOT





Grills

NORWEGIAN SALMON STEAK 28 €
NOORSE ZALMSTEAK

WHOLE SOLE 450G FROM THE NORTH SEA 49 €
HELE SCHOL 450G UIT DE NOORDZEE

ROASTED CANADIAN LOBSTER HALF : 36 € / WHOLE : 52 €
GEROOSTERDE CANADESE KREEFT

IRISH RIBEYE STEAK 39 €
IERSE RIBEYE STEAK 250G

IRISH SIRLOIN STEAK 35 €
IERSE ENTRECOTE

OUR ROASTED HALF CHICKEN 24 €
ONZE GEROOSTERDE HALVE KIP

IBERIAN PORK CHOP 28 €
IBERISCHE VARKENSKOTELET

WITH THE GRILLS / MET DE GEGRILDE GERECHTEN :
FRIES & GREEN SALAD / FRIETEN & GROENE SALADE

SAUCES TO CHOOSE FROM / SAUZEN OM UIT TE KIEZEN :

MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER / MAÎTRE D'HÔTEL BOTER

PEPPER / PEPER

MUSHROOMS / CHAMPIGNONS

BÉARNAISE

OLD-STYLE MUSTARD / MOSTERD OP GROOTMOEDERS WIJZE





Seafood Platter

- SÉLYS PLATTER** 98 €
Prawns, 6 umami oysters, bouquet shrimps, langoustine
Served with lemon, wakame, shallot vinaigrette, aioli,
house cocktail with whisky, toasted country bread
GAMBA'S, 6 UMAMI OESTERS, BOUQUET GARNALEN, LANGOUSTINE
GESERVEERD MET CITROEN, WAKAME, SJALOTTENVINAIGRETTE, AIOLI,
HUISCOCKTAIL MET WHISKY, GEROOSTERD BOERENBROOD
- LONGCHAMPS PLATTER** 110 €
6 umami oysters, langoustine, lobster, prawns, caviar, King crab
Served with lemon, wakame, shallot vinaigrette,
aioli, house cocktail with whisky, toasted country bread
6 UMAMI OESTERS, LANGOUSTINE, KREEFT, GAMBA'S, KAVIAAR, KING KRAB
GESERVEERD MET CITROEN, WAKAME, SJALOTTENVINAIGRETTE,
AIOLI, HUISCOCKTAIL MET WHISKY, GEROOSTERD BOERENBROOD
- KING CRAB CLAW WITH BUTTER, GARLIC, AND PARSLEY** 25 €
KING KRAB KLAUW MET BOTER, KNOFLOOK EN PETERSELIE
- BOUQUET SHRIMPS AND HOUSE COCKTAIL** 15 €
BOUQUET GARNALEN EN HUISCOCKTAIL
- 6 OR 12 UMAMI OYSTERS, LEMON,
COUNTRY BREAD, LEMON VINAIGRETTE** 6 PIECES/STUKS : 24 € • 12 PIECES/STUKS : 48 €
6 OF 12 UMAMI OESTERS, CITROEN, BOERENBROOD, CITROENVINAIGRETTE

Mussels and Fries

- MARINIÈRES** 24 €
- GARLIC CREAM** 26 €
KNOFLOOKROOM
- COCONUT CREAM** 26 €
Chili, lime, coriander
KOKOSROOM • CHILI, LIMOEN, KORIANDER
- WITH/MET WOHRMANN BEER** 26 €
- WITH ACHEL BLUE CHEESE** 29 €
MET ACHEL BLAUWE KAAS



Desserts

| | |
|--|------|
| DAME BLANCHE Vanilla, chocolate, whipped cream VANILLE, CHOCOLADE, SLAGROOM | 14 € |
| DAME NOIRE Chocolate, whipped cream CHOCOLADE, SLAGROOM | 14 € |
| BANANA SPLIT Vanilla, chocolate, whipped cream VANILLE, CHOCOLADE, SLAGROOM | 14 € |
| LIÈGE WAFFLE Strawberry, Madagascar vanilla, whipped cream LUIKSE WAFEL • AARDBEI, MADAGASCAR VANILLE, SLAGROOM | 14 € |
| PLATE OF FRESH FRUIT AND LEMON SORBET ASSORTIMENT VAN VERS FRUIT EN CITROENSORBET | 14 € |
| FRAISE MELBA Vanilla, basil, mango, coconut, lime, whipped cream VANILLE, BASILICUM, MANGO, KOKOS, LIMOEN, SLAGROOM | 14 € |
| BLUEBERRY KIWI PAVLOVA WITH DIPLOMAT CREAM PAVLOVA MET BOSBESSEN EN KIWI EN DIPLOMATENROOM | 14 € |
| «MY VERSION» OF RASPBERRY TIRAMISU «MIJN VERSIE» VAN FRAMBOZEN TIRAMISU | 14 € |
| HOUSE CHEESE SELECTION SELECTIE VAN HUISGEMAAKTE KAZEN | 20 € |
| VARIETY OF SHARED DESSERTS Dame Blanche, Liège waffle, chocolate fondant VARIATIE VAN DESSERTS OM TE DELEN • DAME BLANCHE, LUIKSE WAFEL, CHOCOLADEFONDANT | 26 € |

Kids Menu • 18€

LIÈGE MEATBALLS OR CARBONARA PASTA OR CHICKEN WRAP
AND DESSERT ICE CREAM SCOOP OF CHOICE

• Vanilla with whipped cream • Chocolate • Red fruits

LUIKSE GEHAKTBALLEN OF CARBONARA PASTA OF KIP WRAP EN DESSERT IJSSCHEP NAAR KEUZE
• VANILLE MET SLAGROOM • CHOCOLADE • RODE VRUCHTEN





Menu Découverte

By Chef Laurent Léveillé

3 Courses

62€/pers.

Wine selection at 30€

ONTDEKKINGSMENU
3 GANGEN 62€ PER PERSOON
WIJNSELECTIE VOOR 30€

Revisited Tomato Mozzarella

Mozzarella sorbet, tomato, pesto, grissini

HERZIENE TOMAAT MOZZARELLA • MOZZARELLA SORBET, TOMAAT, PESTO, GRISSINI

Or / Of

KING CRAB

Granny Smith apple, fermented tomato, chili, wasabi, coriander

KING KRAB • GRANNY SMITH APPEL, GEFERMENTEERDE TOMAAT, CHILI, WASABI, KORIANDE

Or / Of

BEEF CARPACCIO

Parmesan, arugula, lemon

RUNDERCARPACCIO • PARMEZAAN, RUCOLA, CITROEN

SALMON STEAK

Baby potatoes, broccolini, Bercy sauce (shallots, wine)

ZALMSTEAK • KRIELTJES, BROCCOLINI, BERCY SAUS (SJALOTEN, WIJN)

Or / Of

SUPREME OF ARDENNES YELLOW CHICKEN

Ceps, chicory, baby gem lettuce, Madeira sauce

SUPREME VAN ARDENNEN GELE KIP • CEPS, WITLOF, LITTLE GEM SLA, MADEIRA SAUS

Or / Of

POTATO GNOCCHI

4 cheeses, summer vegetables

AARDAPPELGNOCCHI • 4 KAZEN, ZOMERGROENTEN

LIÈGE WAFFLE

Strawberry, Madagascar vanilla, whipped cream

LUIKSE WAFEL • AARDBEI, MADAGASCAR VANILLE, SLAGROOM

Or / Of

STRAWBERRY MELBA

Vanilla, basil, mango, coconut, lime, whipped cream

AARDBEI MELBA • VANILLE, BASILICUM, MANGO, KOKOS, LIMOEN, SLAGROOM

Ou

SELECTION OF CHEESES (+ 9€)

SELECTIE VAN KAZEN (+ €9)

L'éveil des saveurs

By Chef Laurent Léveillé

Servi à l'ensemble de la table

4 services *
86 €/pers.

sélection de vin à 39€

6 services
110 €/pers.

sélection de vin à 59€

GESERVEERD AAN DE HELE TAFEL

4 GANGEN *

86€ PER PERSOON

WIJNSELECTIE VOOR 39€

6 GANGEN

€110 PER PERSOON

WIJNSELECTIE VOOR 59€

Tout changement sur le menu, peut entraîner un supplément.
Elke wijziging in het menu kan extra kosten met zich meebrengen.



KING CRAB

Granny Smith apple, fermented tomato, chili, wasabi, coriander

KING KRAB • GRANNY SMITH APPEL, GEFERMENTEERDE TOMAAT,
CHILI, WASABI, KORIANDER

LOBSTER

Mango, papaya, avocado

KREEFT • MANGO, PAPAJA, AVOCADO

JOHN DORY FILLET *

Carrot, Belgian caviar, dill

SINT-PIETERSVISFILET* • WORTEL, BELGISCHE KAVIAAR, DILLE

VEAL TENDERLOIN

Baby gem lettuce, white beans, chicory, Madeira sauce

KALFSHAASJE • LITTLE GEM SLA, WITTE BONEN, WITLOF, MADEIRA SAUS

WILLIAM PEAR *

Crémant du Jura

WILLIAM PEER • CRÉMANT DU JURA

SWEET DELIGHT

Financier, yuzu, miso, raspberry, shiitake

ZOET GENOT • FINANCIER, YUZU, MISO, FRAMBOOS, SHIITAKE

Or/And

Of/En

SELECTION OF CHEESES FROM STRAET CHEESE SHOP

SELECTIE VAN KAZEN VAN STRAET KAASWINKEL

Or/of extra. +9€

And/en extra +20€

MIGNARDISES



SHISU FUSION

Change your universe and flavors and taste our delicious sushi
in the historic part of our establishment
From Thursday to Saturday starting at 6 PM

Verander uw universum en smaken en proef onze heerlijke sushi
in het historische deel van ons etablissement
Van donderdag tot zaterdag vanaf 18.00 uur