

Les Entrées

*Carpaccio de bœuf « Angus », glace d'asperges,
saladine de parmesan & roquette*
*Carpaccio van Angus rund, asperge-ijs,
slaafje van rucola & parmezaan*
Angus beef carpaccio, asparagus ice cream
Parmesan cheese and rocket salad

22,- €

La traditionnelle croquette aux crevettes
De traditionele garnalkroket van onze Noordzee
Shrimp croquettes from the North Sea

26,- €

Tomate cœur de bœuf & mozzarella « Di Buffala »
Copeaux de magret fumé
Cœur de bœuf tomaat & "Di Buffala" mozzarella,
sneetjes gerookte eendenborst
Beef tomato & « Di Buffala » mozzarella
Slivers of smoked duck breast

25,- €

Gaspacho de pastèque & melon,
toast de tapenade aux olives (végétarien)
Gaspacho van watermeloen & meloen,
toast met olijventapenade (vegetarisch)
Watermelon & melon gazpacho
Olive tapenade toast (vegetarian)

18,- €

Les Viandes

Entrecôte Normande grillée, beurre aux herbes

Tomates cerises & fèves des marais

*Gegrilde Normandische entrecote met hofmeesterboter,
kerstomaatjes & tuinbonen*

*Grilled Normand steak with herbs butter,
cherry tomatoes & broad beans*

31,- €

Brochette de Coq des Près, jus au suc

Sucrine & poivrons grillés

*Coq des Près skewer, gravy juice,
sucrine and grilled pepper*

*Brochette van Coq des Près gevogelte, vleesjus,
sucrine & gegrilde paprika's*

22,- €

Les Poissons

*Rouget barbet cuit au jus de crustacés,
émulsion d'aïoli*

*Zeebarbeel bereid in een jus van schelpdieren,
emulsie van aïoli*

Red mullet cooked in crustacean juice,
aïoli emulsion

21,- €

Pavé d'espadon & asperges juste grillées

Sauce vierge

*Zwaardvis & gegrilde asperges,
Olijfoliesaus*

Swordish steak with grilled asparagus,
olive oil sauce

23,- €

Les Desserts

Plateau fromages, Cheese plate, Kaasplank

€ 15

Sorbet abricot & glace praliné

Coulis abricot gingembre

Abrikozensorbet & praliné-ijs,

coulis van abrikoos en gember

Apricot sorbet & praline ice cream

Apricot and ginger coulis

€ 13

Tiramisu aux essences de café

Crème anglaise « Amaretto »

Tiramisu met een toets van koffie,

crème anglaise met Amaretto

Tiramisu with coffee flavour

« Amaretto » custard

€ 13

Le traditionnel « Fraisier » à la Belge

De traditionele Belgische aarbeientaart

The traditional Belgian strawberry cake

€ 14

Si vous êtes sujet à certaines allergies, veuillez demander la liste de nos ingrédients au Maître d'hôtel.

Ask our Maître d'hôtel for the ingredients of our dishes in case you are allergic to certain products.

Vraag onze Maître d'hôtel naar de ingrediënten van onze gerechten indien u allergisch bent voor bepaalde producten