



ENTRÉES

 Asperges blanches de Malines, à la flamande, croûtons ^{1,3,7}	19 €
Poulpe grillé, purée d'oignons, citron, aneth, chorizo ¹⁴	19 €
Comme un Vitello, fines tranches de veau, crevettes grises de Zeebrugge, crème aigre ^{2,7}	22 €
Saumon fumé de « Tony » à Ghlin, chantilly de moutarde ancienne, pickles de radis ^{4,7,10}	19 €
Croustillant de crevettes « Black Tiger », mayonnaise au piment d'Espelette ^{1,2,3,6,10}	18 €
Carpaccio de bœuf « Holstein » fumé, pleurote, Comté, roquette ⁷	21 €
 Burrata, tarte fine ratatouille, oignons caramélisés, coulis de tomates rôties ^{1,7}	18 €

PLATS

Fish & chips de la mer du Nord, sauce gribiche, écrasé de petits pois à la menthe, laitue ^{1,3,4,10}	32 €
Pêche du jour, purée de pommes de terre fumée, beurre blanc au caviar « havruga », salicorne ^{4,7}	28 €
Moules et scampis, tagliolini à l'encre de seiche, bisque corsée ^{1,2,3,11}	22 €
Parmiggiana de porc fermier, tomates confites, basilic, pesto ^{1,3,7,8}	20 €
 Rigatoni, coulis de tomates rôties, burrata, « Pangrattato » et basilic ^{1,3,7}	20 €
Salade Caesar, poulet fumé, pancetta crispy, œuf mollet, parmesan, anchois, sucrine ^{1,3,4,7}	21 €
 Burger veggie, effiloché de pleurotes, comté, roquette, mayonnaise à l'ail des ours, frites ^{1,3,7}	20 €
Pavé de bœuf "Hereford", poêlé au poivre, crème et cognac ⁷	29 €
Américain de bœuf « minute », jeunes pousses, frites à la graisse de bœuf ^{3,10}	22 €
Burger de bœuf maturé, comté, lard, compotée d'oignons, laitue, tomate, pickles ^{1,3,7,10}	21 €

Possibilité de demander une alternative végétarienne.



DESSERTS

Gaufre de Bruxelles, chantilly coco, fruits exotiques, sorbet mangue ^{1,3,7}	14 €
Chou craquelin noisette, glace noisette du « Glacier des Marquises », caramel beurre salé ^{1,3,7}	12 €
Mousse chocolat au lait, sablé breton, riz soufflé, framboises ^{1,3,7}	12 €
Dame blanche, glace vanille du « Glacier des Marquises », chantilly vanillée, sauce au chocolat Valrhona ^{1,3,7}	14 €
Sélection de fromages affinés de chez « Un peu de tout », condiments, pain au levain ^{1,7}	15 €
Croustillant de Herve de chez "Un peu de tout", sorbet poire du « Glacier des Marquises » ^{1,7}	13 €

COIN ENFANT

 Soupe du jour, croûtons, fromage râpé ^{1,7}	8 €
 Croquettes de fromage, persil frit, citron ^{1,7}	9 €
Nuggets de poisson maison, purée de pommes de terre ^{1,3,4,7}	12 €
Hamburger de bœuf, fromage, laitue, tomate, ketchup, frites ^{1,3,7}	14 €
 Rigatoni, coulis de tomates rôties, parmesan ^{1,3,7}	9 €
Glaces ou sorbets, ou les deux ! ³	7 €





MENU À 42€



ENTRÉES

- Asperges blanches de Malines, à la flamande, croûtons ^{1,3,7}
- Saumon fumé de « Tony » à Ghlin, chantilly de moutarde ancienne, pickles de radis ^{4,7,10}
- Croustillant de crevettes « Black Tiger », mayonnaise au piment d'Espelette ^{1,2,3,6,10}
- Carpaccio de bœuf « Holstein » fumé, pleurote, Comté, roquette ⁷

PLATS

- Pêche du jour, purée de pommes de terre fumée, beurre blanc au caviar « havruga », salicorne ⁴
- Salade Caesar, poulet fumé, pancetta crispy, œuf mollet, parmesan, anchois, sucre ^{1,3,4,7}
- Parmiggiana de porc fermier, tomates confites, basilic, pesto ^{1,3,7,8}
- Américain de bœuf « minute », jeunes pousses, frites à la graisse de bœuf ^{3,10}
- Rigatoni, coulis de tomates rôties, burrata, « Pangrattato » et basilic ^{1,3,7}

DESSERTS

- Mousse chocolat au lait, sablé breton, riz soufflé, framboises ^{1,3,7}
- Gaufre de Bruxelles, chantilly coco, fruits exotiques, sorbet mangue ^{1,3,7}
- Chou craquelin noisette, glace noisette du « Glacier des Marquises », caramel beurre salé ^{1,3,7}
- Dame blanche, glace vanille du « Glacier des Marquises », chantilly vanillée, sauce au chocolat Valrhona ^{1,3,7}





SUR LE POUCE

Jambon « Porc noir de Bigorre », beurre au piment d'Espelette, pain au levain ^{1,7}	12 €
Terrine « Mon poulet du dimanche », cornichons, pain au levain ^{1,10,12}	16 €
Sardines millésimée « La belle Iloise », citron, pain au levain ^{1,4}	16 €
 Comté affiné 14 mois, chutney de prune ⁷	12 €
 Tapenade d'olives noires « Peppe's », pain au levain ¹	10 €

