



DEJEUNER & DINER

ENTRÉES

GAMBA'S PÔLÉ (<i>gambero Argentino</i>) avec fines herbes et ail	€ 21.00
FOIE GRAS DE CANARD POËLÉ aux pommes caramélisées	€ 22.00
RIS DE VEAU avec champignons d'hêtre, céleri rave et sauce dijonnaise	€ 24.00
SALADE DE QUINOA TIÈDE avec fines herbes et légumes selon la saison 	€ 16.00
BURRATA avec salade de tomates et pesto de basil 	€ 16.00
CROQUETTES DE CREVETTES GRISSES	€ 19.00
TOMATE CREVETTES DECORTIQUEES A LA MAIN avec mayonnaise fraîche	€ 24.00

PLATS PRINCIPAUX

BOUILLABAISSSE avec ses toasts et sa rouille	€ 34.00
SOLETTES MEUNIÈRES (3 PCS) accompagnées salade fraîche et frites	€ 34.00
FILET DE CABILLAUD zucchini, fenouil, pâtes fregula et sauce au curry	€ 33.00
FILET DE BAR avec chou pointu, crevettes grises, sauce crevettes et pommes purée	€ 34.00
GAMBA'S PÔLÉ (<i>gambero Argentino</i>) avec fines herbes et ail, salade et frites	€ 31.00
RIB EYE AVEC SAUCE AU CHOIS AVEC SALADE ET FRITES sauce au poivre, champignon ou béarnaise	€ 34.00
RIS DE VEAU avec champignons d'hêtre, céleri rave, sauce dijonnaise et pommes de terre	€ 36.00
STEAK TARTARE DE BOEF AU COUTEAU avec salade et frites	€ 28.00
TOMATE CREVETTES DECORTIQUEES A LA MAIN avec salade, frites et mayonnaise fraîche	€ 34.00

 VEGGIE



MOULES

NATURE	€ 28.00
VIN BLANC	€ 29.00
CRÈME ET VIN BLANC	€ 30.00
À L'AIL	€ 29.00
FINES HERBES	€ 29.00
A LA FAÇON DU CHEF	€ 30.00

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT <i>fait maison</i>	€ 8.00
CRÈME BRULÉE	€ 8.00
TARTE TATIN à la glace vanille	€ 9.00
TATIN DE POIRES à la glace d'amande	€ 9.00
DAME BLANCHE	€ 9.50
COUPE BRÉSILIENNE	€ 9.00
ASSIETTE DE FROMAGES de maître fromager Caroline Zwartjes	€ 12.00

VOUS AVEZ
UNE ALLERGIE?

SIGNALEZ-NOUS!

MENU DU DEJEUNER

lu - sa de 12h à 14h30

POTAGE DE LÉGUMES

ou

SALADE DE TOMATES

POISSON DU JOUR

ou

RUMSTEAK

avec de la salade, frites et
beurre aux herbes

€ 28.00

DRINKS

SODAS

Bru 1 l	€ 9.00
Bru ¼ l	€ 3.00
Bru ½ l	€ 5.00
Coca-cola	€ 3.00
Coca-cola zero	€ 3.00
Fanta	€ 3.00
Gini	€ 3.00
Ice tea	€ 3.00
Schweppes tonic	€ 3.00
Jus d'orange	€ 3.00

APÉRITIFS

Aperitif maison	€ 9.00
Sherry	€ 6.00
Porto	€ 6.00
Pineau des charentes	€ 6.00
Martini blanc/rouge	€ 6.00
Vermouth Rosso Reserva 'Mita'	€ 9.00
Kir witte wijn	€ 6.00
Kir royal	€ 12.00
Campari pur	€ 6.00
Gin	€ 11.00
Bacardi	€ 8.00
J&B	€ 8.00
Picon vin blanc	€ 8.00
Ricard	€ 8.00
Wodka	€ 8.00
Aperol	€ 9.00
Negroni	€ 9.00

+ SUPPL.

Coca-cola	€ 3.00
Premium tonic	€ 3.50
Jus d'orange	€ 3.00

BOISSONS CHAUDES

Espresso	€ 3.00
Mokka	€ 3.00
Decafeïne	€ 3.00
Café au lait	€ 3.50
Cappuccino avec crème fraiche	€ 3.50
Thee	€ 3.50
Irish coffee / Italian coffee	€ 9.00

LIQUEURS ET SPIRITUEUX

Amaretto	€ 9.00
Grand Marnier	€ 8.00
Cointreau	€ 8.00
Cognac Courvoisier	€ 8.00
Calvados	€ 8.00
Grappa	€ 9.00
Jonge / oude jenever	€ 5.00
Limoncello	€ 7.00
Espresso Martini	€ 10.00

WHISKY'S

Chivas Regal	€ 10.00
Talisker 10y	€ 12.00
Oban 14y	€ 12.00

COCKTAIL

Whisky sour	€ 10.00
-------------	---------

BIERES

Stella Artois 25cl	€ 3.00
Stella Artois 33cl	€ 4.00
Stella Artois 0%	€ 3.00
La Trappe Trappist Dubbel	€ 4.50
La Trappe Trappist Tripel	€ 4.50
Leffe blond	€ 4.00
Leffe blond 0%	€ 4.00
Leffe bruin	€ 4.00
Westmalle trappist Dubbel	€ 4.50
Westmalle trappist Tripel	€ 4.50
Duvel	€ 4.50
Omer	€ 4.50
Kwaremont	€ 4.50
Tripel Karmeliet	€ 4.50
St Bernardus Tripel	€ 4.50
St Bernardus Abt 12	€ 4.50
SeaKing Zeewier Tripel	€ 4.50
SeaKing Zilt Blond 6,5°	€ 4.50

APÉRITIF SANS ALCOOL

Crodino "bitter"	€ 6.00
Festivo Portofino	€ 6.00
Gin Tonic sans alcool	€ 10.00

MOCKTAIL

Opius Amaro - Tonic	€ 10.00
Rumish - ginger beer	€ 10.00

CHAMPAGNE - VIN BLANCS - VINS ROSÉS - VINS ROUGES

CHAMPAGNE

Cava Familia Oliveda brut	€ 8.00
Champagne Gobillard 1er cru Grande Réserve	€ 12.00

BLANC

Vin de la maison	€ 6.00
Pinot Blanc "Haus Klosterberg" <i>Weingut Markus Molitor, Mosel, Allemagne</i>	€ 7.00
La Roche Percée <i>La Haute Vallée de L'Orb, Languedoc, France</i>	€ 7.00
Moirá Verdejo <i>Rueda, Espagne</i>	€ 6.00

ROSÉ

Vin de la maison	€ 6.00
La Roche Percée, Rousanne <i>La Haute Vallée de l'Orb, Languedoc, France</i>	€ 6.00

ROUGE

Vin de la maison	€ 6.00
Wolftrap <i>Syrah - Moervèdre, Franschhoek, Afrique du sud</i>	€ 6.00
Campo Nuevo, Tempranillo <i>Navarra, Espagne</i>	€ 7.00
Passitivo, Primitivo <i>Puglia, Italië</i>	€ 7.00



DRINKS

CHAMPAGNE - VIN BLANCS - VINS ROSÉS - VINS ROUGES



BLANC

LOIRE

Sauvignon de Touraine € 28.00
Danielle de L'Ansée

Sancerre €25.00 € 43.00
Vignerons Crochet

Pouilly Fumé "En Travertin" €25.00 € 42.00
Henri Bourgeois

BOURGOGNE BLANC

Chablis "Les Grands Terroirs" €30.00 € 48.00
Samuel Billaud

Rully blanc "La Créée" € 55.00
Domaine Belleville

Pouilly Fuissé € 55.00
Domaine Thibert

ELZAS

Pinot Gris €25.00 € 43.00
Domain Mosbach, Marlenheim

LANGUEDOC

Château ollioux Romanis Classique Blanc € 26.00
Corbières

AUTRICHE

Grüner Veltliner von den Terrassen € 32.00
Weingut Sepp Moser, Kremstal

AFRIQUE DU SUD

Vintager Sauvignon Blanc € 29.00
Kaapstad

ESPAGNE

Veiga Da Princesa, Albarino € 35.00
Rias baixas

ALLEMAGNE

Eymann € 35.00
Riesling - Pfalz

Weingut Salwey € 35.00
Weissburgunder

Pinot Blanc "Haus Klosterberg" € 37.00
Weingut Markus Molitor, Mosel

ITALIE

Alice-verdeca € 30.00
Manduria-Puglia

PORTUGAL

Cazas Novas Vinho Verde Colheita € 28.00
Avesso, Baião

HONGRIE

Château Pajzos Tokaj Furmint € 28.00
Tokaj

CHAMPAGNE

Cava Familia Oliveda brut € 29.00

Champagne Gobillard 1er cru Grande Réserve € 55.00

ROSÉ

LANGUEDOC

Les Calades € 26.00
Vin de Pays d'Hérault du Mont Baudile

Mas de la Doux "La Roche Percée" € 29.00
La Haute Vallée de l'Orb

ITALIE

A Mano € 29.00
Puglia, Primitivo Rosé

ROUGE

LANGUEDOC

Château Ollioux Romanis Classique € 28.00
Corbières

CÔTES-DU-RHÔNE

Cairanne "Cuvée des Garrigues" € 35.00
Domaine des Amadieu, CDR Villages

SUD DE FRANCE

Pas Si Vite € 30.00
Saint Guilhem le Désert

BORDEAUX

Les Charmes de Dompierre € 33.00
Médoc

Château Bel Air €25.00 € 36.00
Lussac St Emilion

AFRIQUE DU SUD

Wolftrap € 29.00
Syrah - Moervèdre, Franschoek

ITALIE

Montepulciano d'Abruzzo € 30.00
Casale Vecchio, Abruzzo

ESPAGNE

Senda del Oro € 32.00
Bodega Vizcarra, Ribera del Duero

Tinto Roble € 32.00
Bodega Rejadorada, Valladolid

Trilogia Casa los frailes € 45.00
Valencia

AUTRICHE

Zweigelt Selection € 30.00
Weingut

ALLEMAGNE

Weingut Salwey € 35.00
Spatburgunder

BULGARIE

Domaine Bessa Valley Enira Red € 35.00
Merlot, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon - Bessa Valley

INTERNOS

Brasserie - Restaurant - Hotel

FERMÉ LE MARDI ET MERCREDI