


## DEJEUNER & DINER

### APERÔ SHARING BITES

CROQUETTES DE PORC EFFILOCHÉ 6 pièces	€ 8.00
CROQUETTES TOMATE-MOZARELLA 4 pièces	€ 8.00
CROQUETTES AU FROMAGE DE CHÈVRE ET BACON 4 pièces	€ 8.00
SARDINELLA'S HERPAC boîte	€ 14.00

### ENTRÉES

GAMBAS PÔELÉ ( <i>gambero Argentino</i> ) avec fines herbes et ail	€ 22.00
FOIE GRAS DE CANARD PÔELÉ aux pommes caramélisées et noix	€ 22.00
SALADE DE QUINOA TIÈDE avec fines herbes, feta et légumes selon la saison 	€ 18.00
TOAST AVEC CHAMPIGNONS DES BOIS <i>pastrami</i> et mayonnaise à la roquette	€ 22.00
CROQUETTES DE CREVETTES GRISSES ( <i>Atelier Carré</i> ) avec du persil assaisonné	€ 21.00
TOMATE CREVETTES crevettes décortiquées à la main et mayonnaise fraîche (si disponible)	€ 26.00

### PLATS PRINCIPAUX

BOUILLABAISSE avec ses toasts crystal et sa rouille	€ 34.00
SOLETTES MEUNIÈRES (3 PCS) accompagnées salade, frites et mayonnaise fraîche	€ 38.00
FILET DE BAR avec chou pointu, pommes de terre écrasées à la ciboulette et crevettes	€ 34.00
RIB-EYE avec sauce au poivre ou champignon, salade et frites	€ 36.00
TOMATE CREVETTES crevettes décortiquées à la main, mayonnaise fraîche, salade et frites	€ 39.00
FILET PUR avec légumes selon la saison et sauce au poivre	€ 38.00
POISSON DU JOUR avec des pâtes fraîches et légumes selon la saison	€ 32.00
GAMBAS PÔELÉ ( <i>Gambero Argentino</i> ) avec fines herbes et ail, salade et frites	€ 32.00

### MOULES

NATURE	€ 29.00
VIN BLANC	€ 30.00
CRÈME ET VIN BLANC	€ 31.00
À L'AI	€ 30.00
FINES HERBES	€ 30.00
DU CHEF	€ 31.00

 VEGGIE



### DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT <i>fais maison (9/10 Dominique Persoone)</i>	€ 9.00
TARTE TATIN à la glace vanille	€ 9.00
DAME BLANCHE	€ 10.00
ASSIETTE DE FROMAGES	€ 12.00
GLACES POUR ENFANTS	€ 5.00

### MENU DU DEJEUNER

lundi - samedi  
de 12h à 14h30

POTAGE DE LÉGUMES

ou

SALADE DE TOMATES

VIS VAN DE DAG

ou

POISSON DU JOUR

ou

RUMPSTEAK

avec de la salade, frites et  
beurre aux herbes

€ 32.00

VOUS AVEZ  
UNE ALLERGIE?

SIGNALEZ-NOUS!

# 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	€ 9.00
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	€ 12.00
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
Buloo "parelend"	€ 12.00

## 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"	€ 7.00
<i>Weingut Markus Molitor, Mosel, Allemagne</i>	
La Roche Percée	€ 7.00
<i>La Haute Vallée de L'Orb, Languedoc, France</i>	
Moirá Verdejo	€ 6.00
<i>Rueda, Espagne</i>	

### ROSÉ

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

### ROUGE

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



# DRINKS

## CHAMPAGNE - VIN BLANCS - VINS ROSÉS - VINS ROUGES



37,5 cl



75 cl

### BLANC

#### LOIRE

Sauvignon de Touraine € 28.00  
*Danielle de L'Ansée*

Sancerre €28.00 € 48.00  
*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*

#### AUTRICHE

Grüner Veltliner von den Terrassen € 35.00  
*Weingut Sepp Moser, Kremstal*

#### AFRIQUE DU SUD

Witklip Chardonnay € 29.00  
*Eerste Hoop*

#### 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 € 35.00  
*Manduria-Puglia*

#### PORTUGAL

Cazas Novas Vinho Verde Colheita € 28.00  
*Avesso, Baião*

#### HONGRIE

Château Pajzos Tokaj Furmint € 28.00  
*Tokaj*

### CHAMPAGNE

Cava Familia Olivada 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

#### 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