

Planches apéro / Wachtplankjes bij het aperitief

• **PLANCHE DU BOUCHER/ PLANKJE VAN DE SLAGER**
 (4 PERSONNES/ 4 PERSONEN)28€
 Coppa, terrine de pigeonneau, saucisson Jésus de Lyon, chorizo flambé, mini croquettes fromages Moinette, fromage Moinette, moutarde, pickles de légumes, toast/ Coppa, terrine van jonge duif, Lyonnaise Jesusworst, geflambeerde chorizo, mini kaaskroketten Moinette, kaas Moinette, mosterd, groentepickles, toast

• **PLANCHE DU PÊCHEUR/ PLANKJE VAN DE ZEE**
 (4 PERSONNES/ 4 PERSONEN)32€
 Huîtres, crevettes roses, crevettes grises, bulots, mini croquettes crevettes, aioli, moules parquées, sauce moutarde, toast/ Oester, roze garnaltjes, noordzeegarnaltjes, wulken, mini garnalkroketten, parquées mosseltjes, toast, aioli, mosterdsaus

Apéritifs

Cocktails

Sodas

- Pineau des Charentes 8€
Blanc/ rouge Drouet
- Picon vin blanc/ bière 8,80€
- B&B Bitter Biérée 8€
- Pisang 8,80€
- Verre de vin blanc/ rouge 7€
- Kir vin blanc 8,80€
(Crème de cassis, pêche de vigne et cerise griotte)
- Kir Royal 12,20€
(Cerise griotte)
- Porto blanc et rouge 8,10€
(Ramos pinto Adriano)
- Ricard 7€
- Patinette - Gervin 8€
- Martini blanc/ rouge 7,20€
- JB Coca 10,20€
- Bacardi Coca 10,20€
- Cynar 7€
- Suze 7€
- Vermouth Biérée 7€

- Negroni by Quai N° 4 12,80€
(Martini blanc, Bitter Biérée et gin)
- Spritz.be 12,20€
(Bitter Biérée, eau pétillante et Marquise de Moulbaix)
- Mule.be 12,80€
(Eau de Villée, ginger beer, citron et sirop de gingembre)
- Mojito.be 12,20€
(Eau de Villée, menthe, sucre de canne, citron vert et eau pétillante)
- Cuba libre 12€
(Rhum brun, Coca et citron vert)
- Margarita.be 13€
(Eau de Villée avec citron et Cointreau)
- Hugo Spritz by Arthur's Bar 14,20€
- Mojito Fraise (en saison) 13€
(Rhum, coulis fraise, citron vert, menthe et sucre)

- Coca / Coca 0/ Fanta/ Sprite/ Fuze Tea 3,10€
- Eau plate/ pétillante 50 cl 5€
- Royal Bliss Tonic 3,40€
- Pom d'Happy 4,10€
Pomme/ pomme-poire/ pomme-cerise
- Minute Maid Tomate 3,20€
- Ginger beer Thomas Henry 4,10€
- Ginger Ale Thomas Henry 4,10€

Bières

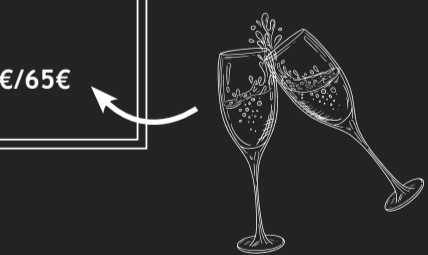
AU FÛT	BRUTE/AMBRÉE
• Estaminet pils 3€	• Maredsous 5,10€
• Rodenbach 4,50€	• Bush Caractère ... 5,50€
• Quintine 4,80€	• Guinness 6,80€
• Saison bio	• Pale Ale Martin's . 5,50€
• Dupont 3,50€	• Rodenbach
• Fruitage 4,60€	• Grand Cru 5,60€
• Bière coup de ♥ *€	• Tournay 5€
BLONDE	GEUZE, FRUITÉ, BARRIQUE
• St Feuillien 5€	• 3 Fonteinens 14,20€
• Moinette 75cl 10,50€	• Cantillon 15,10€
• Saison Dupont 75cl ... 9€	• Tilquin
• Bon Voeux 7€	• à l'ancienne 14,10€
• Maredsous 4,50€	• Tilquin Quetch 19€
• Brugse Zot 4,20€	• La Kriek Boon 6€
• Paix Dieu 5,50€	• Framboise Boon 10€
• Corne Triple 5€	• Pecheresse 9€
• Barbär 5€	• Kriek De Rank
• Duvel 5€	• 75cl 18€
• Duvel Triple Hop .. 6,50€	• Chimay barriquée
• Lupulus Triple 5€	• 75cl 45€
• Lupulus Organicus 5€	• Duchesse de Bourgogne
• Kwak 5€	• 25cl 5€
• Karmeliet 5€	• Blanche Rosé
• XX-Bitter De Ranke	• de Namur 3,30€
• 75cl 14€	• Brasserie des Légendes
• Saison Voisin 4,10€	• barriquée 13€
• Gouyasse 5€	
• Goliath Triple 5,50€	BLANCHE
• Quintine Nature .. 5,50€	• Harmony 5€
• St-Bernardus	• Blanche du
• Triple 4,10€	• Hainaut 3,20€
	• Lupulus blanche.. 4,50€
TRAPPISTE	
• Orval 6€	0°
• Westmalle Triple .. 4,80€	• Cornet 5€
• Chimay bleue 6€	• La Trappe Nillis 5€
• Chimay blanche 5€	• Liefmans 4€
• Chimay verte 6,20€	• Trottinette 5,20€
• La Trappe blonde . 4,20€	• Sportzot 5,30€
• Rochefort 8° 5€	• La Chouffe 5,10€
• Rochefort 10° 6,50€	

- Marquise de Moulbaix 11€/55€/100€
Coupe/ bouteille/ magnum
- Marquise de Moulbaix cuvée Marie.... 15€/65€
Coupe/ bouteille

Gins

- Bulldog 11€
Tonic botanical Thomas Henry
- Gin des Géants 12,80€
Tonic botanical Thomas Henry
- Sorbo Del Mundo Asie 13,20€
Tonic botanical Thomas Henry
- Gin 19 août Gervin 14,20€
Tonic botanical Thomas Henry

Une hésitation ?
Demandez conseil!



Mocktails

- Virgin Mojito classique/ fraise (en saison) 9,80€
- Pisang orange sans alcool 7,80€
- Gin Sir Chill 0° 10€

Boissons chaudes

- Café/ Espresso/ Ristretto/ Americano 3,20€
- Chocolat chaud 4€
- Cappucino/ Latte 4€
- Thé/ Infusion 5€
- Irish/ Italian coffee 10,50€



Planches apéro / Wachtplankjes bij het aperitief

- **PLANCHE DU BOUCHER / PLANKJE VAN DE SLAGER**
(4 PERSONNES / 4 PERSONEN) 28€
Coppa, terrine de pigeonneau, saucisson Jésus de Lyon, chorizo flambé, mini croquettes fromages Moinette, fromage Moinette, moutarde, pickles de légumes, toast / Coppa, terrine van jonge duif, Lyonnaise Jesusworst, geflambeerde chorizo, mini kaaskroketten Moinette, kaas Moinette, mosterd, groentepickels, toast
- **PLANCHE DU PÊCHEUR / PLANKJE VAN DE ZEE**
(4 PERSONNES / 4 PERSONEN) 32€
Huîtres, crevettes roses, crevettes grises, bulots, mini croquettes crevettes, aioli, moules parquées, sauce moutarde, toast / Oester, roze garnaltjes, noordzeegarnaltjes, wulken, mini garnaalkroketten, parquées mosseltjes, toast, aioli, mosterdsaus

Entrées froides / Koude voorgerechten

- **6 huîtres creuses de Cancale n° 3 / 6 Cancale oesters** 19€
Échalote, citron, pain seigle / sjalot, citroen, geroosterd rogge brood
- **Carpaccio de tomates / Carpaccio van tomaat** *  17€
Stracciatella di buffala
- **Saumon fumé artisanal / Artisanale gerookte zalm** 22€
Échalote, crème Isigny, toast aux algues / sjalot, Isigny crème, geroosterd algenbrood
- **Carpaccio de bœuf Simmenthal / Carpaccio van rund Simmenthal** 20€
Parmesan, sauce anglaise
- **Vitello tonato** 18€
Parmesan, roquette, câprons / Parmesan, roquettesla, kappertjes

Entrées chaudes / Warme voorgerechten

- **Œuf Parfait** *  17€
Girolles, siphon de pommes de terre / cantharellen, siphon van aardappel
- **Gros Gris de Mainvault / Wijngaardslakken "Gros Gris de Mainvault" (x6)** 16€
Beurre à l'ail / lookboter
- **Croquettes de fromage Moinette / Kaaskroketten Moinette (2 pcs)** 16€
Persil frit, citron / gebakken peterselie, citroen
- **Croquettes de crevettes grises / Garnaalkroketten (2 pcs)** 22€
Persil frit, citron / gebakken peterselie, citroen
- **Ravioles de homard / Ravioli van kreeft** 21€
Émulsion de bisque / bisque emulsie
- **Couteaux de mer / Scheermesjes** 19€
Échalote, beurre à l'ail, croûtons / sjalot, lookboter, croutons

Menu des petits chefs / Kleine Chefs Menu

- **Croquettes de fromage / Kaaskroketten** 9€
- **Croquettes de crevettes grises / Garnaalkroketten** 12€
-
- **Lieu Jaune / Witte koolvis** 15€
Légumes chauds, mousseline de pommes de terre, sauce vierge (huile, ail, tomate, persil) / warme groenten, mousseline van aardappels, saus vierge (olie, look, tomaat, peterselie)
- **Suprême de pintadeau basse t° /
Suprême van parelhoen op lage temperatuur** 15€
Légumes chauds, pommes de terre sautées, sauce poularde (bacon fumé aux champignons) / warme groenten, gebakken aardappels, saus poularde (paddestoel gerookt spek)
-
- **Dame Blanche** 6€
- **Sorbet (1 boule)** 5€

 Bon appetit!

Infos

• POUR LES TABLES DE PLUS DE 6 PERSONNES / VOOR DE TAFELS VAN MEER DAN 6 PERSONEN •

Afin de faciliter la bonne organisation du service, nous vous saurions gré de restreindre vos choix à 4 entrées, 4 plats, et 4 desserts.

Merci de votre compréhension.

Om een vlotte en verzorgde service te garanderen, vragen we u uw keuze te beperken tot een maximum van 4 voorgerechten, 4 hoofdgerechten en 4 nagerechten.

Alvast bedankt voor uw begrip.

• TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS MAISON / AL ONZE GERECHTEN ZIJN HUISGEMAAKT •

À base de produits frais de première qualité. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de nous avertir en cas d'allergie.

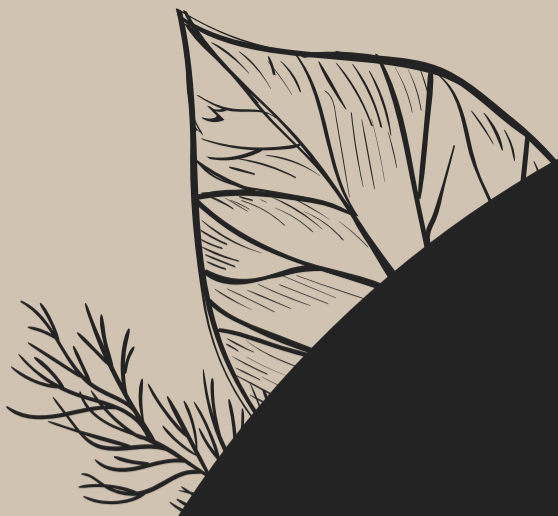
Op basis van dagdagelijkse hoogwaardige verse producten. Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Gelieve ons op de hoogte te stellen indien allergieën.

• POUR LE BIEN DE NOS ÉQUIPES / VOOR HET WELZIJN VAN ONZE TEAMS •

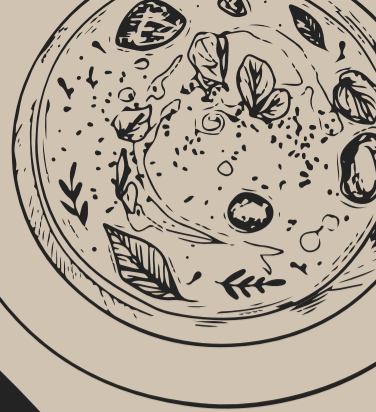
Nous nous réservons le droit de ne plus prendre de commande après 14h30 et 22h30.

We nemen geen bestelling meer aan na 14u30 en na 22u30.

 = VÉGÉTARIEN / VEGETARISCH



Smakelijk



Poissons / Visgerechten

- Sole meunière/ Zeetong "Meunière" * 39€
Salade, frites, beurre meunière/ salade, friet, beurre meunière
- Homard grillé/ Gegrilde kreeft (2 pers) * 9€/100gr
Pois Gourmand, riz pilaf, sauce chimichouri/ sluismererwtjes, pilafrijst, chimichourisau
- Lieu Jaune/ Witte koolvis 31€
Légumes chauds, mousseline de pommes de terre, sauce vierge (huile, ail, tomate, persil)/
warme groenten, mousseline van aardappels, saus vierge (olie, look, tomaat, peterselie)

Viandes / Vleesgerechten

- Filet Mignon de porc grillé/ Gegrilde Filet Mignon van varkensvlees 26€
Légumes chauds, pommes de terre sautées, sauce Blackwell/ warme groenten, gebakken aardappels, Blackwellsaus
- Ris de veau braisé/ Geroosterde kalfszwezeriken 35€
Garniture de saison/ seizoengroentjes
- Bavette à l'échalote/ bavette sjalottensaus 28€
Salade, frites/ salade, friet
- Noix d'entrecôte grillée/ Gegrilde Rib Eye (300gr) 36€
Salade, frites, sauce aux choix/ salade, friet, saus naar keuze

Signature

- Sauces : béarnaise, poivre, roquefort/ Sauzen : bearnaise, peper, roquefort -

Plats brasserie / Brasserie gerechten

- Andouillette grillée/ Gegrilde "Andouillette" 29€
Salade, frites, sauce moutarde estragon/ salade, friet, mosterd-estragonsaus
- Souris d'agneau confite au vadouvan/ In Vadouvankruiden gekonfijte lamsbout * 27€
Légumes chauds, mousseline/ warme groenten, mousseline
- Bouchée à la reine/ Koninginnenhapje 33€
Ris de veau meunière, champignons de saison, frites ou mousseline/ kalfszwezeriken meunière, seizoen paddestoelen, friet of mousseline
- Américain préparé minute 25€
Salade, frites/ salade, friet
- Suprême de pintadeau basse t° / Suprême van parelhoen op lage temperatuur 26€
Légumes chauds, pommes de terre sautées, sauce poularde (bacon fumé aux champignons)/
warme groenten, gebakken aardappels, saus poularde (paddestoel-gerookt spek)
- Salade César 23€
Laitue romaine, pintadeau cuit basse température, tomates, câprons, anchois/ romeinse sla, op lage temperatuur gegaarde parelhoen, tomaat, kappertjes, ansjovis

Allergies? / Allergieën?
Merci de nous avertir :) / Gelieve ons te verwittigen :)



• TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS MAISON/ AL ONZE GERECHTEN ZIJN HUISGEMAAKT •
À base de produits frais de première qualité. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Op basis van dagdagelijkse hoogwaardige verse producten. Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.



Santé
Gezondheid!



Carte des vins / Wijnkaart

Blanc / Wit

RHÔNE

- Clos du caillou, Bouquet des Garrigues42€
- First flight viognier, Domaine Bott60€
- Condrieu, Domaine Bott121€
- Marsanne, Gilles Robin39€
- Saint Joseph, Louis chèze68€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

- Les glacières, Domaine Gardiès.....45€
- Clos des vignes, Domaine Gardiès69€
- Silice, Domaine Les Eminades.....59€
- Domaine de Mouscaillo, AOP Limoux48€
- Combarels, Cassagnes et Vitailles65€

LOIRE

- Pouilly fumé, Domaine Laporte61€
- L'arpent des Vaudons, Touraine, Domaine Merieau41€
- Rocher des violettes, Montlouis-sur-loire, Touche mitaine46€
- Cuvée Ammonite, Alain Robert53€

BEAUJOLAIS

- Beaujolais, Jean-Paul Brun, Domaine des terres dorées40€

SUD OUEST

- Jurançon sec, Clos Lapeyre52€
- Tombé du ciel blanc, Enclos des Braves.....48€

ALSACE

- Riesling, Domaine Josmeyer.....58€
- Pinot gris, Domaine Bader35€
- Pinot blanc, Dopff au moulin32€

CORSE

- Patrimoine, Domaine Leccia.....78€

BOURGOGNE

- Rully, Louis Jadot.....95€
- Petit Chablis, Sébastien Christophe.....42€
- Mâcon Davayé, Domaine de la Croix Senaillet45€

BORDEAUX

- Entre 2 mers, Château de Fonteville31€

BELGIQUE

- O de craie, vin de Liège51€
- Les eolides, vin de Liège38€
- Citadelle, Domaine du Chenoy43€

ALLEMAGNE

- Riesling, Petri.....35€

Rosé

- Château Roubine, cuvée premium45€
- Côte de Toul, rosé tradition32€

Rouge / Rood

ALSACE

- Pinot noir, Domaine Khuen39€

LOIRE

- St Nicolas Bourgueil, Domaine Taluau et Foltzenlogel42€
- Saumur Champigny, Château de Targé36€
- Chinon, Vieilles vignes, Domaine de la Perrière35€
- Sancerre, Domaine Laporte50€

BEAUJOLAIS

- Chiroubles, Domaine de la Grosse Pierre48€

BOURGOGNE

- Côte d'or, pinot noir, Jean Guiton60€
- Beaune Les Prévoles, Domaine Poulleau.....98€
- Marsannay, Domaine Charlopin115€

RHÔNE

- Côtes du Rhône, Domaine Chaume-Arnaud36€
- Châteauneuf-du-Pape, Clos de l'Oratoire.....99€
- Crozes-Hermitages, Laurent Combiér52€
- Clos du Caillou, Bouquet des Garrigues43€
- Gigondas, Notre Dame des Pallières58€
- Saint Joseph, Louis Chèze68€
- Côte-Rôtie, Domaine Bott.....145€
- Vacqueyras, Domaine d'Ouréa51€
- Clos des Centenaires, Luxe calme et volupté.....42€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

- Clos des vignes, Domaine Gardiès.....67€
- Pic Saint Loup, Mas bruguière, L'Arbouse52€
- Saint Chinian, Sortilèges, Domaine Les Eminades55€
- Cabardès, Sous le Bois, Domaine Guilhem Barré43€
- Laguzelle, Benjamin Taillandier33€
- Viti Vini Bibi, Benjamin Taillandier.....36€
- Faugères, Côte à Côte, Domaine Les Serrals47€
- Terrasse du Larzac, Les Combariolle, Mas Del Marsa89€
- Combarels, Cassagnes et Vitailles (à la lumière/ à l'ombre).....58€

BORDEAUX

- Côtes de Bourg, Château Haut Belair31€
- Pessac Leognan, Château de Rochemorin, André Lurton.....53€
- Saint-Estèphe, Château Petit Bocq.....63€
- Lalande de Pomerol, Château La Croix des Moines56€

SUD OUEST

- Gaillac-Renaissance, Domaine Rotier43€
- Cahors, Le Combal, Domaine Cosse-Maisonnette39€

ÉTRANGER

- Les Maiols, Espagne48€
- Barolo, Italie96€
- Primitivo, Italie36€