

Planches apéro / Wachtplankjes bij het aperitief

• PLANCHE DU BOUCHER/ SLAGERSPLANK

(4 PERSONNES/ 4 PERSONEN)28€

Coppa, terrine de saison, saucisson Jésus de Lyon, chorizo flambé, mini croquettes fromage Moinette, fromage Moinette, moutarde, pickles de légumes, toast / Coppa, seizoen terrine, Lyonnaise Jesusworst, geflambeerde chorizo, mini kaaskroketten Moinette, kaas Moinette, mosterd, groentepickels, toast

• PLANCHE DU PÊCHEUR/ VISSERSPLANK

(4 PERSONNES/ 4 PERSONEN)32€

Huîtres, crevettes roses, crevettes grises, bulots, mini croquettes crevettes, aioli, éperlans frits, sauce moutarde, toast / Oester, roze garnaltjes, noordzeegarnaltjes, wulken, mini garnalkroketten, aioli, gefrituurde spiering, mosterdsaus, toast

Apéritifs

Cocktails

Softs

- 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€

- 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

- Estaminet pils 3€
- Rodenbach 4,50€
- Quintine 4,80€
- Saison bio
- Dupont 3,50€
- Fruitage 4,60€

BRUTE/AMBRÉE

- Bush Caractère ... 5,50€
- Guinness 6,80€
- Pale Ale Martin's . 5,50€
- Rodenbach
Grand Cru 5,60€

BLONDE

- St Feuillien 5€
- Moinette 75cl 10,50€
- Maredsous 4,50€
- Brugse Zot 4,20€
- Paix Dieu 5,50€
- Duvel 5€
- Duvel Triple Hop .. 6,50€
- Lupulus Triple 5€
- Karmeliet 5€
- Gouyasse 5€
- Goliath Triple 5,50€
- St-Bernardus
Triple 4,10€

GUEUZE, FRUITÉE,
BARRIQUÉE

- 3 Fonteinen 14,20€
- Cantillon 15,10€
- Tilquin
à l'ancienne 14,10€
- Framboise Boon 10€
- Pecheresse 9€
- Duchesse de Bourgogne
25cl 5€
- Blanche Rosé
de Namur 3,30€

BLANCHE

- Blanche du
Hainaut 3,20€
- Harmony 5€

0°

- Cornet 5€
- Liefmans 4€
- Trottinette 5,20€
- Sportzot 5,30€

• 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

Mocktails

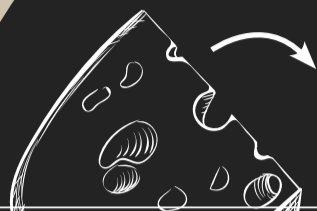
- Virgin Mojito classique 9,80€
- Pisang orange sans alcool 7,80€
- Gin Sir Chill 0° 10€

Une hésitation ?
Demandez conseil !



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 / SLAGERSPLANK**
(4 PERSONNES / 4 PERSONEN) 28€
Coppa, terrine de saison, saucisson Jésus de Lyon, chorizo flambé, mini croquettes fromage Moinette, fromage Moinette, moutarde, pickles de légumes, toast / Coppa, seizoen terrine, Lyonnaise Jesusworst, geflambeerde chorizo, mini kaaskroketten Moinette, kaas Moinette, mosterd, groentepickels, toast

• **PLANCHE DU PÊCHEUR / VISSERSPLANK**
(4 PERSONNES / 4 PERSONEN) 32€
Huîtres, crevettes roses, crevettes grises, bulots, mini croquettes crevettes, aioli, éperlans frits, sauce moutarde, toast / Oester, roze garnaltjes, noordzeegarnaltjes, wulken, mini garnalkroketten, aioli, gefrituurde spiering, mosterdsaus, toast

Entrées froides / Koude voorgerechten

• **6 huîtres creuses n° 3 / 6 Cancale oesters** 17€
Échalote, citron, pain seigle / sjalot, citroen, geroosterd roggebrood

• **Terrine de saison / Seizoen terrine** 15€
Pickles, pain toasté / Pickles, toast

• **Saumon fumé artisanal / Ambachtelijk gerookte zalm** 19€
Échalote, crème Isigny, toast aux algues / sjalot, Isigny crème, geroosterd algenbrood

• **Carpaccio de bœuf Simmenthal / Carpaccio van rund Simmenthal** 17€
Parmesan, sauce anglaise / Parmezaan, Engelse saus.

Entrées chaudes / Warme voorgerechten

• **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 / Garnalkroketten (2 pcs)** 21€
Persil frit, citron / gebakken peterselie, citroen

• **Ravioles de homard / Ravioli van kreeft** 19€
Émulsion de bisque / bisque emulsie

Bon appetit!

Menu des petits chefs / Kleine Chefs Menu

• **Croquettes de fromage / Kaaskroketten** 9€

• **Croquettes de crevettes grises / Garnalkroketten** 12€

• **Cabillaud / Kabeljauw** 15€
Écrasé de pommes de terre, épinards, beurre Noilly Prat / geplette aardappelen, spinazie, botersaus met Noilly Prat

• **Pintade / Parelhoen** 15€
Légumes de saison / seizoens groenten

• **Dame Blanche** 6€

• **Sorbet (1 boule)** 5€

Végétariens / Vegetarische gerechten

• **Potage du jour / Soep van de dag** 13€

• **Œuf Parfait / Zacht gegaard ei** 17€
Champignons de saison, siphon de pommes de terre / seizoens paddenstoelen, aardappelschuim

• **Risotto** 21€
Champignons de saison, siphon, parmesan / seizoens paddenstoelen, schuim, Parmezaan

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 •

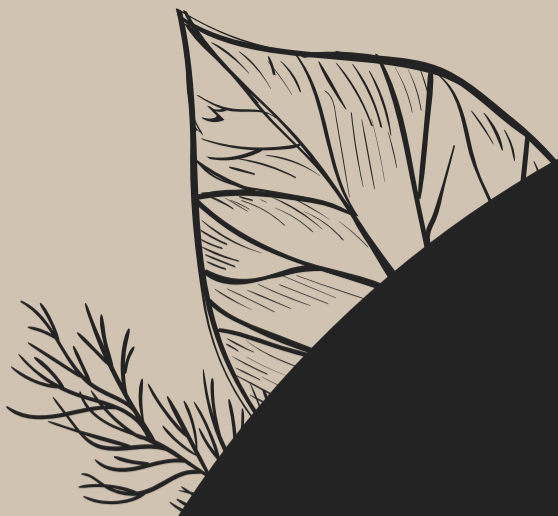
À base de produits frais de première qualité. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de nous avertir en cas d'allergie.

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

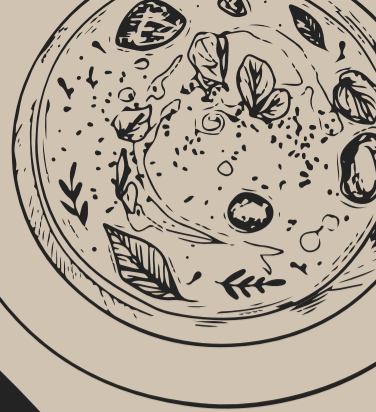
• POUR LE BIEN DE NOS ÉQUIPES / VOOR HET WELZIJN VAN ONZE TEAMS •

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.



Smakelijk



Poissons / Visgerechten

- Sole meunière/ Zeetong "Meunière" * 37€
Salade, frites, beurre meunière/ salade, friet, beurre meunière
- Homard grillé/ Gegrilde kreeft (2 pers) * 9€/100gr
Pois Gourmand, riz pilaf, sauce chimichurri/ sluismererwtjes, pilafrijst, chimichurrisaus
- Cabillaud/ Kabeljauw 26€
Écrasé de pommes de terre, épinards, beurre Noilly Prat/ geplette aardappelen, spinazie, botersaus met Noilly Prat

Viandes / Vleesgerechten

- Filet Mignon (avec pommes de terre)/ Filet mignon (met aardappelen) 24€
Légumes chauds, sauce Blackwell/ warme groenten, Blackwellsaus
- Ris de veau/ Kalfszwezerik 31€
Risotto champignons de saison, siphon, parmesan/ risotto seizoens paddenstoelen, schuim, Parmezaan
- Noix d'entrecôte grillée/ Gegrilde entrecôte (300gr) 34€
Salade, frites, sauce aux choix/ salade, friet, saus naar keuze
- Pintade/ Parelhoen 26€
Légumes de saison/ seizoens groenten

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 31€
Ris de veau meunière, champignons de saison, frites ou mousseline/ kalfszwezeriken meunière, seizoens paddestoelen, friet of mousseline
- Américain préparé minute 24€
Salade, frites/ salade, friet

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 Garrigues 42€
- Marsanne, Gilles Robin 39€
- Saint Joseph, Louis chèze 68€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

- Les glacières, Domaine Gardiès 45€
- Silice, Domaine Les Eminades 59€

LOIRE

- Pouilly fumé, Domaine Laporte 61€
- L'arpent des Vaudons, Touraine, Domaine Merieau 41€
- Rocher des violettes, Montlouis-sur-loire, Touche mitaine 46€
- Cuvée Ammonite, Alain Robert 53€

BEAUJOLAIS

- Beaujolais, Jean-Paul Brun, Domaine des terres dorées 40€

ALSACE

- Riesling, Domaine Josmeyer 58€
- Pinot gris, Domaine Bader 35€
- Pinot blanc, Dopff au moulin 32€

BOURGOGNE

- Rully, Louis Jadot 95€
- Petit Chablis, Sébastien Christophe 42€
- Mâcon Davayé, Domaine de la Croix Senaillet 45€

BORDEAUX

- Entre 2 mers, Château de Fonteville 31€

BELGIQUE

- O de craie, vin de Liège 51€
- Les eolides, vin de Liège 38€
- Citadelle, Domaine du Chenoy 43€

Rosé

- Château Roubine, cuvée premium 45€
- Côte de Toul, rosé tradition 32€

Rouge / Rood

ALSACE

- Pinot noir, Domaine Khuen 39€

LOIRE

- St Nicolas Bourgueil, Domaine Taluau et Foltzenlogel 42€
- Saumur Champigny, Château de Targé 36€
- Chinon, Vieilles vignes, Domaine de la Perrière 35€
- Sancerre, Domaine Laporte 50€

BEAUJOLAIS

- Chiroubles, Domaine de la Grosse Pierre 48€
- Moulin à vent, empreintes 46€

BOURGOGNE

- Côte d'or, pinot noir, Jean Guiton 60€
- Beaune Les Prévoles, Domaine Poulleau 98€

RHÔNE

- Côtes du Rhône, Domaine Chaume-Arnaud 36€
- Crozes-Hermitages, Laurent Combié 52€
- Clos du Caillou, Bouquet des Garrigues 43€
- Gigondas, Notre Dame des Pallières 58€
- Saint Joseph, Louis Chèze 68€
- Côte-Rôtie, Domaine Bott 145€
- Vacqueyras, Domaine d'Ouréa 51€
- Clos des Centenaires, Luxe calme et volupté 42€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

- Saint Chinian, Sortilèges, Domaine Les Eminades 55€
- Cabardès, Sous le Bois, Domaine Guilhem Barré 43€
- Viti Vini Bibi, Benjamin Taillandier 36€
- Faugères, Côte à Côte, Domaine Les Serrals 47€
- Combarels, Cassagnes et Vitailles (à la lumière) 58€

BORDEAUX

- Côtes de Bourg, Château Haut Belair 31€
- Pessac Leognan, Château de Rochemorin, André Lurton 53€
- Saint-Estèphe, Château Petit Bocq 63€
- Lalande de Pomerol, Château La Croix des Moines 56€
- Bordeaux, La Côte de Tire-Pé 44€

SUD OUEST

- Cahors, Le Combal, Domaine Cosse-Maisonneuve 39€

ÉTRANGER

- Primitivo, Italie 36€



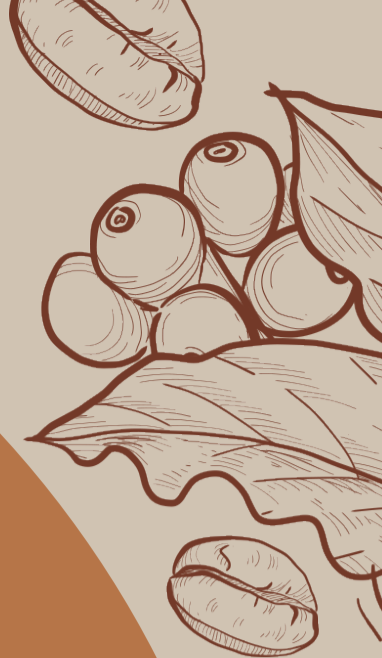
Desserts / Nagerechten

- Dame blanche traditionnelle/ Traditionele Dame blanche 11€
- Crème brûlée 10€
Vanille de Madagascar/ Vanille uit Madagaskar
- Sorbet de saison au choix (X2)/ Seizoenssorbets naar Keuze (X2) 9€
- Colonel belge/ Belgische Colonel 12€
Eau de Villée, sorbet citron/ Eau de Villée, sorbet citroen
- Moelleux chocolat/ Moelleux chocolade 11€
Glace vanille/ Vanille ijs
- Mille-feuille/ Bladerdeeg 13€
Caramel beurre salé/ zoute karamel
- La sélection du fromager/ Het kaasbordje als nagerecht (x5)..... 13€

Thé / Infusion

5€

- Hong Guan Yin (Chine) *Thé rouge - oxydé/ Parfum cacao avec des notes fruitées*
- Yun Wu (Chine) *Thé vert - ni oxydé, ni fermenté/ Saveurs fruitées, présentant des notes végétales*
- Bai Mu Dan (Chine) *Thé blanc - légèrement oxydé/ Arômes fruités et mielleux*
- Infusions : camomille ou verveine
- Tisanes (été) *Pomme, églantier, huile de mandarine et basilic*
- Thé noir Assam *Assemblage de menthe, bergamote, citron et gingembre*
- Thé vert *Assemblage de yuzu, fleurs d'oranger, fleurs de sureau et huile essentielle de bergamote*



Boissons chaudes

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

Digestifs

- Calvados Dupont Tradition 9€
- Whisky Nomad 8,20€
- Whisky Cu bocan Creation #4 11,20€
- Whisky Smokehead 11,20€
- Rhum Botran 15y 12€
- Rhum Doorly's 12€
- Rhum Hse Vieux VO 11€
- Cognac Merlet VS 8€
- Armagnac 10,50€
- Grappa trentina ambrée 8,20€
- Ouzo 8€
- Eau de vie de Mirabelle Miclo .7€
- Vieille prune 11€
- Eau de vie de poire 10,80€
- Griotte Biercée 6€
- Amaretto 7€
- Baileys 6€
- Grand Marnier 8,10€
- Cointreau 7€
- Mandarine Napoléon 7€
- Chartreuse verte 11€
- Chartreuse jaune 10,50€
- Eau de villée 8,20€
- Limoncello 7€
- Biercine 9,80€
- Eau de vie de framboise... 10,20€
- Génépi 8€
- Poiregnac Black label 9,10€