



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 garnaalkroketten, aioli, gefrituurde spiering, mosterdsaus, toast

Apéritifs

- Pineau des Charentes 8€
Blanc/ rouge Drouet
- Picon vin blanc/ bière 8,80€
- B&B Bitter Biercée 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 Biercée 7€

Cocktails

- Negroni by Quai N°4 12,80€
(Martini blanc, Bitter Biercée et gin)
- Spritz.be 12,20€
(Bitter Biercée, 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€

Softs

- 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€ • Rodenbach 4,50€ • Quintine 4,80€ • Saison bio Dupont 3,50€ • Fruitage 4,60€	• Bush Caractère ... 5,50€ • Guinness..... 6,80€ • Pale Ale Martin's . 5,50€ • Rodenbach Grand Cru 5,60€
BLONDE	GUEUZE, FRUITÉE, BARRIQUÉE
• 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€	• 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€
TRAPPISTE	BLANCHE
• Orval 6€ • Westmalle Triple.. 4,80€ • Chimay bleue..... 6€ • Chimay verte 6,20€ • Rochefort 8° 5€ • Rochefort 10° 6,50€	• Blanche du Hainaut 3,20€ • Harmony 5€
	0°
	• Cornet..... 5€ • Liefmans..... 4€ • Trottinette 5,20€ • Sportzot 5,30€

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€

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

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



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 garnaaltjes, noordzeegarnaaltjes, wulken, mini garnaalkroketten, aioli, gefrituurde spiering, mosterdsaus, toast

Entrées froides/ Koude voorgerechten

• **6 huîtres creuses n°3/ 6 Cancale oesters** 18€
Échalote, citron, pain seigle/ sjalot, citroen, geroosterd roggebrood

• **Terrine de saison/ Seizoen terrine** 16€
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 au Vieux Bruges/ Kaaskroketten oud Brugge (2 pcs)**..... 17€
Persil frit, citron/ gebakken peterselie, citroen

• **Croquettes de crevettes grises/ Garnaalkroketten (2 pcs)**..... 23€
Persil frit, citron/ gebakken peterselie, citroen

• **Duo de croquettes/ Duo van kroketten (2 pcs)** 20€
Persil frit, citron/ gebakken peterselie, citroen

• **Ravioles de homard/ Ravioli van kreeft**..... 21€
Émulsion de bisque/ bisque emulsie

Bon appétit!

Menu des petits chefs/ Kleine Chefs Menu

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

• **Croquettes de crevettes grises/ Garnaalkroketten**..... 12€

• **Cabillaud/ Kabeljauw** 15€
Écrasé de pommes de terre, julienne de légumes/ geplette aardappelen, groenten julienne

• **Poulet jaune/ Gele kip** 15€
Légumes de saison/ seizoens groenten

• **Dame Blanche** 6€

• **Sorbet (1 boule)** 5€

Végétariens/ Vegetarische gerechten

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

• **Risotto** 21€
Asperges, siphon parmesan, roquette/ asperges, schuim Parmezaan, rucola

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 •

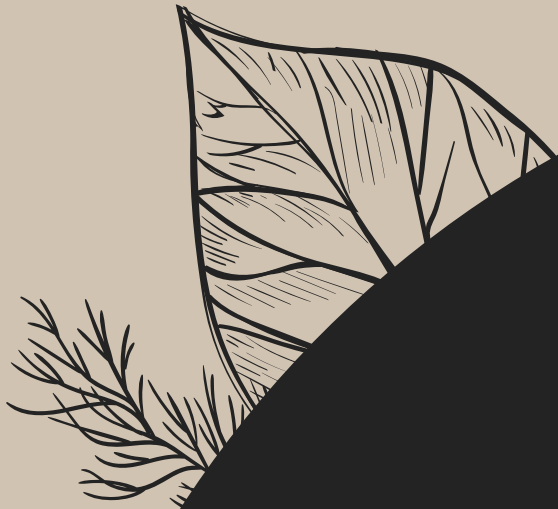
À base de produits frais de première qualité. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de nous avertir en cas d'allergie.

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

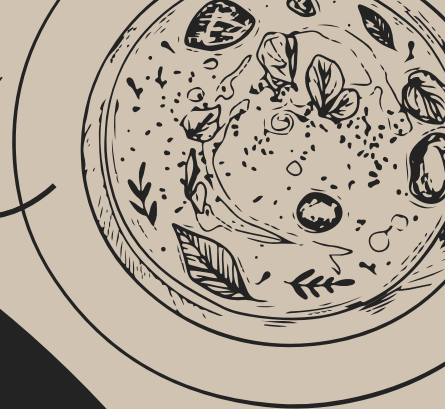
• POUR LE BIEN DE NOS ÉQUIPES/ VOOR HET WELZIJN VAN ONZE TEAMS •

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” * 39€
Salade, frites, beurre meunière/ salade, friet, beurre meunière
- Homard grillé/ Gegrilde kreeft (2 pers) * 9€/100gr
Pois Gourmand, riz pilaf, sauce chimichurri/ sluimererwtjes, pilafrijst, chimichurrisaus
- Cabillaud en waterzooï / Kabeljauw in waterzooï 26€
Écrasé de pommes de terre, julienne de légumes/ geplette aardappelen, groenten julienne

Viandes / Vleesgerechten

- Longe de porc ibérique (avec pommes de terre)/ Iberische varkenslende (met aardappelen)..... 29€
Légumes chauds, sauce Blackwell/ warme groenten, Blackwellsaus

Signature

- Ris de veau/ Kalfszwezerik 34€
Risotto asperges, siphon parmesan, roquette/ Risotto asperges, schuim Parmezaan, rucola

- Noix d’entrecôte grillée/ Gegrilde entrecôte (300gr)..... 36€
Salade, frites, sauce aux choix/ salade, friet, saus naar keuze

- Poulet jaune/ Gele kip 26€
Légumes de saison/ seizoenen groenten

- 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 * 28€
Légumes chauds, mousseline/ warme groenten, mousseline

- Bouchée à la reine/ Koninginnenhapje..... 32€
Ris de veau meunière, champignons de saison, frites ou mousseline/ kalfszwezeriken meunière, seizoenen paddestoelen, friet of mousseline

- Américain préparé minute 24€
Salade, frites/ salade, friet

- Supplément frites/ salade/ légumes/ purée/
Supplement frietjes/ sla/ groenten/ puree 3,50€

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 Combier 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€