



Planches apéro/ Wachtplankjes bij het aperitief



• **PLANCHE DU BOUCHER/ SLAGERSPLANK**
(4 PERSONNES/ 4 PERSONEN)32€
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)34€
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€

- 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

Cocktails

- Negroni.be 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 14,20€
(Sirop de sureau et prosecco rosé)

Mocktails

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

Une hésitation ?
Demandez conseil !



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€	• Bush Caractère ... 5,50€
• Rodenbach 4,50€	• Guinness 6,80€
• Quintine 4,80€	• Pale Ale Martin's . 5,50€
• Saison bio	• Rodenbach
• Dupont 3,50€	• Grand Cru 5,60€
• Fruitage 4,60€	
BLONDE	GUEUZE, FRUITÉE, BARRIQUÉE
• St Feuillien 5€	• 3 Fonteinen 14,20€
• Moinette 75cl 10,50€	• Cantillon 15,10€
• Maredsous 4,50€	• Tilquin
• Brugse Zot 4,20€	• à l'ancienne 14,10€
• Paix Dieu 5,50€	• Framboise Boon 10€
• Duvel 5€	• Pecheresse 9€
• Duvel Triple Hop .. 6,50€	• Duchesse de Bourgogne
• Lupulus Triple 5€	• 25cl 5€
• Karmeliet 5€	• Blanche Rosé
• Gouyasse 5€	• de Namur 3,30€
• Goliath Triple 5,50€	
• St-Bernardus	
• Triple 4,10€	
TRAPPISTE	BLANCHE
• Orval 6€	• Blanche du
• Westmalle Triple .. 4,80€	• Hainaut 3,20€
• Chimay bleue 6€	• Harmony 5€
• Chimay verte 6,20€	
• Rochefort 8° 5€	
• Rochefort 10° 6,50€	
	0°
	• Cornet 5€
	• Liefmans 4€
	• Trottinette 5,20€
	• Sportzot 5,30€

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)32€
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)34€
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** 19€
Échalote, citron, pain seigle/ sjalot, citroen, geroosterd roggebrood

• **Terrine maison/ Terrine van het huis** 18€
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** 18€
Parmesan, sauce anglaise/ Parmezaan, Engelse saus.

Entrées chaudes/ Warme voorgerechten

• **Gros Gris de Mainvault/ Wijngaardslakken "Gros Gris de Mainvault" (x6)** 17€
Beurre à l'ail/ lookboter

• **Croquettes de fromage au Vieux Bruges/ Kaaskroketten oud Brugge (2 pcs)** 18€
Persil frit, citron/ gebakken peterselie, citroen

• **Croquettes de crevettes grises/ Garnalkroketten (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 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, 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 et céleri/ seizoens paddenstoelen, Selderij

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

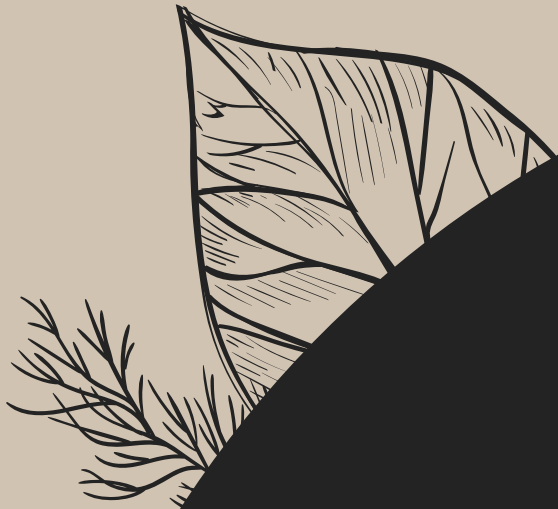
À base de produits frais de première qualité. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de nous avertir en cas d'allergie.

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

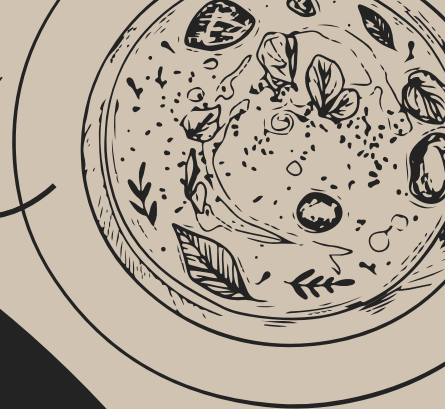
• POUR LE BIEN DE NOS ÉQUIPES/ VOOR HET WELZIJN VAN ONZE TEAMS •

Nous nous réservons le droit de ne plus prendre de commande après 14h00 et 21h30.

We nemen geen bestelling meer aan na 14u00 en na 21u30.



Smakelijk



Poissons / Visgerechten

- Duo de solettes meunières/ Duo van zeetongen à la meunière * 39€
Salade, frites, beurre meunière/ salade, friet, beurre meunière
- Homard rôti au beurre à l'ail/ Geroosterde kreeft met knoflookboter (2 pers) * 9€/100gr
Flambé au cognac et riz bisqué/ geflambeerd met cognac en bisquerijst
- Cabillaud vapeur/ Gestoomde kabeljauw 28€
Beurre blanc citron, écrasé de pommes de terre, julienne de légumes/ beurre blanc met citroen, geplette aardappelen, groenten julienne

Viandes / Vleesgerechten

Signature

- Jambonneau du chef sauce moutarde/ Kalfsschenkel van de chef met mosterdsaus 32€
Salade, purée de pommes de terre/ Salade, aardappelpuree
- Ris de veau/ Kalfszwezerik 34€
Risotto, champignons de saison, siphon parmesan, roquette/ Risotto, seizoens paddenstoelen, schuim Parmezaan, rucola
- Noix d'entrecôte grillée/ Gegrilde entrecôte (300gr) 38€
Salade, frites, sauce aux choix/ salade, friet, saus naar keuze
- Poulet jaune/ Gele kip 28€
Légumes de saison/ seizoens 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/ kalfszwezeriken meunière, seizoens paddestoelen, friet
- 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 Garrigues42€
- Marsanne, Gilles Robin 39€
- Saint Joseph, Louis chèze68€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

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

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, Masion Piron40€

ALSACE

- Riesling, Domaine Josmeyer.....58€
- Pinot gris, Domaine Bader35€
- Pinot blanc, Dopff au moulin.....32€

BOURGOGNE

- Rully, Louis Jadot95€
- 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 Chenoy.....43€

Rosé

- Château Roubine, cuvée premium45€

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

- Moulin à vent, Les michelons, Yohan Lardy46€

BOURGOGNE

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

RHÔNE

- Côtes du Rhône, Domaine Chaume-Arnaud36€
- Crozes-Hermitages, Laurent Combier52€
- 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

- Saint Chinian, Sortilèges, Domaine Les Eminades55€
- Cabardès, Sous le Bois, Domaine Guilhem Barré43€
- Viti Vini Bibi, Benjamin Taillandier.....36€
- Faugères, Côte à Côte, Domaine Les Serrals47€
- Combarels, Cassagnes et Vitailles (à la lumière)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€
- Bordeaux, La Côte de Tire-Pé44€

SUD OUEST

- Cahors, Le Combal, Domaine Cosse-Maisonnette39€

ÉTRANGER

- Primitivo, Italie36€



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
- Brioche à la praline rose en pain perdu/
Brioche met roze praline als wentelteefje 14€
Glace au caramel beurre salé/ ijs met gezouten karamelsaus
- Espresso Martini..... 13€
- La sélection du fromager/ Het kaasbordje als nagerecht (x5)..... 13€

Thé / Infusion

5€

- Hong Guan Yin (Chine) Thé rouge - oxydé/ Parfum cacaoté 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€
- Espresso Martini 13€