

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

Apéritifs

Cocktails

Sodas

- 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€
- Martini blanc/ rouge ..... 7,20€
- JB Coca ..... 10,20€
- Bacardi Coca ..... 10,20€
- Cynar ..... 7€
- Suze ..... 7€
- Vermouth Biercée ..... 7€

- Negroni.be ..... 12,80€  
(Martini blanc, Bitter Biercée et gin)
- Spritz.be ..... 12,20€  
(Better Biercée, eau pétillante et Marquise de Moulbaix)
- Mule.be ..... 12,80€  
(Eau de Villée, ginger beer, citron et gingembre frais)
- 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€  
(Liqueur fleur de Sureau, sirop de Sureau, Frizzante rosé)

- 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€

- 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 !



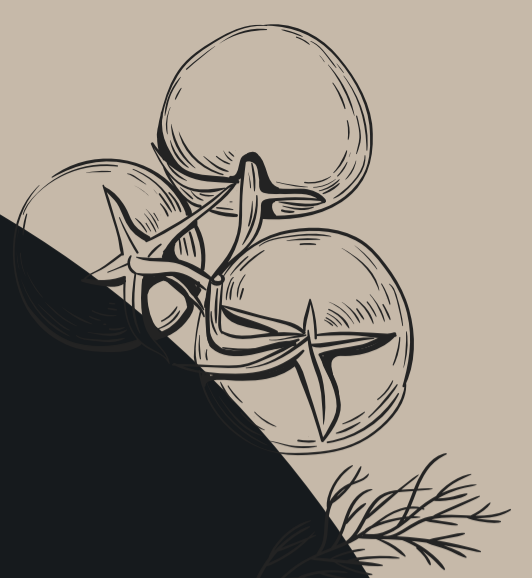
Boissons chaudes

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

Bières

AU FÛT	BRUTE/AMBRÉE
• Estaminet pils ..... 3€	• Bush Caractère ... 5,50€
• Quintine ..... 4,80€	• Rodenbach
• Saison bio	Grand Cru ..... 5,60€
• Dupont ..... 3,50€	
• Fruitage ..... 4,60€	
BLONDE	GUEUZE, FRUITÉE, BARRIQUÉE
• St Feuillien ..... 5€	• 3 Fonteinens ..... 14,20€
• Moinette 75cl .... 10,50€	• Cantillon ..... 15,10€
• Maredsous ..... 4,50€	• Framboise Boon / Kriek ..... 10€
• Brugse Zot ..... 4,20€	• Pecheresse ..... 9€
• Paix Dieu ..... 5,50€	• Blanche Rosé de Namur ..... 3,30€
• Duvel ..... 5€	
• Duvel Triple Hop .. 6,50€	
• Lupulus Triple ..... 5€	
• Karmeliet ..... 5€	
• Gouyasse ..... 5€	
• Goliath Triple ..... 5,50€	
• St-Bernardus Triple ..... 4,10€	
TRAPPISTE	BLANCHE
• Orval ..... 6€	• Blanche du Hainaut ..... 3,20€
• Westmalle Triple .. 4,80€	• Harmony ..... 5€
• Chimay bleue ..... 6€	
• Chimay verte ..... 6,20€	
• Rochefort 8° ..... 5€	
• Rochefort 10° ..... 6,50€	
	0°
	• Cornet ..... 5€
	• Liefmans ..... 4€
	• Trottinette ..... 5,20€
	• Sportzot ..... 5,30€

Suivez notre sélection de bière au fût, choisie selon les saisons, à suivre sur notre tableau de suggestions / Bekijk onze selectie van tapbier, afgestemd op de seizoenen, te vinden op ons aanbevelingsbord.



## 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 rundvlees 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 basse température / Maïskip op lage temperatuur** ..... 15€

• **Dame Blanche** ..... 6€

• **Sorbet (1 boule)** ..... 5€

## Végétariens / Vegetarische gerechten

• **Œuf Parfait / Zacht gegaard ei** ..... 17€  
Légumes de saison / seizoensgroenten

• **Risotto** ..... 21€  
Légumes de saison, siphon parmesan, roquette / seizoensgroenten, 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.

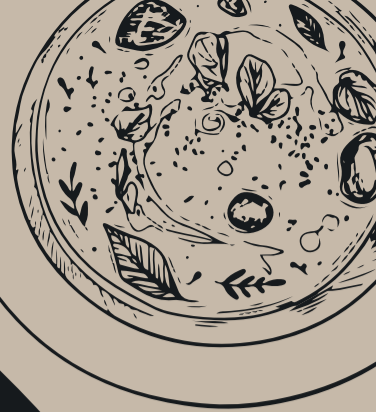
### • POUR LE BIEN DE NOS ÉQUIPES / VOOR HET WELZIJN VAN ONZE TEAMS •

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

• Grosse sole/ Grote zeetong (500 gr)* .....	Prix du jour
<i>Salade, frites, beurre meunière/ salade, frieten, beurre meunière</i>	
• Plateau de fruits de mer/ zeevruchtenschotel (2 pers) .....	95€
<i>6 huîtres, Crevettes grises, crevettes roses, boulots, homard, langoustines, pince de crabe/ 6 oesters, grijze garnalen, roze garnalen, kokkels, kreeft, langoustines, krabtang</i>	
• Homard rôti au beurre à l'ail/ Geroosterde kreeft met knoflookboter .....	Prix du jour
<i>Flambé au cognac et riz bisqué/ geflambeerd met cognac en bisquerijst</i>	
• Cabillaud vapeur/ Gestoomde kabeljauw .....	28€
<i>Beurre blanc citron, écrasé de pommes de terre, julienne de légumes/ beurre blanc met citroen, geplette aardappelen, groenten julienne</i>	

## Viandes / Vleesgerechten

Signature

• Jambonneau du chef sauce moutarde/ Hammetje van de chef met mosterdsaus .....	32€
<i>Purée de pommes de terre, sauce moutarde/ aardappelpuree, mosterdsaus</i>	
• Ris de veau (braisé ou grillé)/ Kalfszwezerik (gesmoord of gegrild) .....	32€
<i>Frites/ frieten</i>	
• Noix d'entrecôte grillée/ Gegrilde entrecôte (300gr).....	35€
<i>Frites/ frieten</i>	
• Poulet jaune basse température/ maïskip op lage temperatuur .....	26€
<i>Frites/ frieten</i>	

## Plats brasserie / Brasserie gerechten

• Andouillette grillée/ Gegrilde Andouillette .....	29€
<i>Frites, sauce moutarde estragon/ frieten, mosterd-estragonsaus</i>	
• Souris d'agneau confite au Vadouvan/ In Vadouvankruiden gekonfijte lamsbout * .....	28€
<i>Purée de pomme de terre/ mousseline</i>	
• Bouchée à la reine/ Koninginnenhapje.....	32€
<i>Ris de veau meunière, champignons de saison, frites/ kalfszwezeriken meunière, seizoens paddestoelen, frieten</i>	
• Américain préparé minute .....	24€
<i>Salade, frites/ salade, frieten</i>	

## Suppléments / Toeslagen

• SAUCES/ Sauzen.....	4,50€
<i>Béarnaise, Champignons, Moutarde, Poivre, Roquefort, Beurre maître d'hôtel Béarnaise, champignons, mosterd, peper, Roquefort, maître d'hôtel-boter</i>	
<i>Mayonnaise maison, Ketchup/ Zelfgemaakte mayonaise/ Ketchup ..... 2,50€</i>	
• ACCOMPAGNEMENT/ BIJGERECHTEN	
Salade garnie/ Salade met extra's .....	3,50€
Frites/ Frieten .....	3,50€
Légumes/ Groenten.....	4€
Purée/ Aardappelpuree .....	3,50€
Pommes de terre sautées/ Gebakken aardappelen .....	3,50€
Risotto.....	4€

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€
- Minervois, Cailhol Gautran, Esperandieu ..... 32€

#### LOIRE

- Pouilly fumé, Domaine Laporte ..... 61€
- Menetou, Salon Villages, Domaine Pellé ..... 45€
- Cuvée Ammonite, Alain Robert ..... 53€
- Chardonnay, Domaine du P<sup>e</sup> Clocher (75cl) ..... 32€
- Chardonnay, Domaine du P<sup>e</sup> Clocher (37,5cl) ..... 17€

#### BEAUJOLAIS

- Beaujolais, Domaine Dominique Piron ..... 40€

#### ALSACE

- Riesling, Domaine Etienne Loew, Muschelkalck ..... 46€
- Pinot gris, Domaine Bader ..... 35€
- Pinot blanc, Dopff au moulin ..... 32€

#### BOURGOGNE

- Rully, Louis Jadot ..... 95€
- Petit Chablis, Sébastien Christophe ..... 42€

#### BORDEAUX

- Entre 2 mers, Château de Fonteville ..... 31€
- Côtes de Montravel, Château Puy Servain (75cl) ..... 32€
- Côtes de Montravel, Château Puy Servain (37,5cl) ..... 21€

#### BELGIQUE

- Citadelle, Domaine du Chenoy ..... 43€

### Rosé

- Château Roubine, cuvée premium ..... 45€
- Côtes de Provence, Domaine de l'heure bleu ..... 32€

### Rouge / Rood

#### ALSACE

- Pinot noir, Domaine Bader (75cl) ..... 35€
- Pinot noir, Domaine Bader (37,5cl) ..... 20€

#### 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

- Moulin à vent, Les michelons, Domaine Yohan Lardy ..... 46€

#### BOURGOGNE

- Côte d'or, pinot noir, Domaine Sylvain Dussort ..... 62€
- Beaune Les Prévoles, Domaine Poulleau ..... 98€

#### RHÔNE

- 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 ..... 160€
- Vacqueyras, Domaine d'Ouréa ..... 51€
- Clos des Centenaires, Luxe calme et volupté ..... 42€

#### LANGUEDOC-ROUSSILLON

- Saint-Chinian, Pierre Plantée, Domaine Les Eminades ..... 35€
- Combarels, Cassagnes et Vitailles (à la lumière) ..... 58€
- Minertois, Cailhol Gautran, Carretal ..... 35€

#### 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 (75cl) ..... 60€
- Lalande de Pomerol, Château La Croix des Moines (37,5cl) ..... 35€

#### SUD OUEST

- Cahors, Château Haut mon plaisir ..... 35€

#### ÉTRANGER

- Primitivo, Lenos ..... 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*
- 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 cacaoaté 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€