



Desserts / Nagerechten

- Dame blanche traditionnelle / Traditionele dame blanche..... 11 €
- Crème brûlée 10 €
Vanille de Madagascar / Vanille uit Madagaskar
- Sorbet de saison au choix / Seizoensorbet naar keuze
(2 boules / 2 bolletjes) 9 €
Parfums de saison / Seizoenssmaken
- Colonel belge / Belgische Colonel 14 €
Eau de Villée, sorbet citron / Eau de Villée, citroensorbet
- Moelleux chocolat/ Moelleux chocolade 11 €
Glace vanille / Vanille-ijs
- Brioche à la praline rose façon pain perdu /
Brioche met roze praline, bereid als wentelteefje 14 €
Glace au caramel au beurre salé / IJs met gezouten karamelsaus
- Espresso Martini..... 14 €
- Sélection du fromager / Kaasbordje als nagerecht
(5 pièces / 5 stuks) 13 €

Thé & Infusion / Thee & Kruidenthee

5 €

- Bai Mu Dan — Thé blanc / Witte thee Fruit, miel / Fruit, honing
- Yun Wu — Thé vert / Groene thee Végétal, fruité / Plantaardig, fruitig
- Sencha & Kukicha — Thé vert / Groene thee Yuzu, fleurs, bergamote /
Yuzu, bloemen, bergamot
- Hong Guan Yin — Thé rouge / Rode thee Cacao, fruits / Cacao, fruit
- Assam — Thé noir / Zwarte thee Menthe, agrumes, gingembre /
Munt, citrus, gember
- Infusion estivale / Zomerse infusie Pomme, églantier,
basilic, mandarine / Appel, rozenbottel, basilicum, mandarijn
- Camomille / Kamille
- Verveine / IJzerhard





Boissons chaudes / Warme dranken

- Café / Espresso / Ristretto / Americano 3,50 €
- Chocolat chaud / Warme chocolademelk 4 €
- Cappuccino / Latte 4 €
- Irish coffee / Italian coffee 11 €

Digestifs / Digestieven

- | | |
|--|-------------------------------------|
| • Calvados Dupont Tradition 9 € | • Poiregnac Black Label..... 9,10 € |
| • Whisky Rooj Rye 12,20 € | • Grappa di Barbaresco 10 € |
| • Whisky Welches Tourbi 13 € | • Ouzo Plomari 8 € |
| • Whisky Smokehead 11,20 € | • Amaretto 7 € |
| • Rhum Botran 15 ans | • Baileys 6 € |
| / 15 jaar..... 12 € | • Grand Marnier 8,10 € |
| • Rhum Millonario Kuytchi 9,5 € | • Cointreau 7 € |
| • Rhum HSE Vieux VO 11 € | • Mandarine Napoléon 7 € |
| • Cognac Drouet 10 € | • Chartreuse verte / Groene |
| • Armagnac Saint | Chartreuse 12,5 € |
| Christeau 10,50 € | • Chartreuse jaune / Gele |
| • Eau-de-vie de mirabelle Miclo / | Chartreuse 10,50 € |
| Mirabellenbrand Miclo 7 € | • Eau de Villée..... 8,20 € |
| • Vieille Prune de Souillac ... 12,5 € | • Limoncello 7 € |
| • Eau-de-vie de framboise / | • Biercine..... 9,80 € |
| Frambozenbrand 10,20 € | • Génépi 8 € |
| | • Espresso Martini..... 13 € |



Planches apéritives / Aperitiefplanken

• PLANCHE DU BOUCHER / SLAGERSPLANK

(4 PERSONNES / 4 PERSONEN) 34 €

Coppa, terrine de saison, saucisson Jésus de Lyon, chorizo flambé, mini-croquettes au fromage Moinette, fromage Moinette, moutarde, pickles de légumes, toasts / Coppa, terrine van het seizoen, saucisson Jésus de Lyon, geflambeerde chorizo, mini-kaaskroketten met Moinette, Moinette-kaas, mosterd, groentepickles, toast

• PLANCHE DU PÊCHEUR / VISSERSPLANK

(4 PERSONNES / 4 PERSONEN) 36 €

Huîtres, crevettes roses, crevettes grises, bulots, mini-croquettes aux crevettes, aioli, éperlans frits, sauce moutarde, toasts / Oesters, roze garnalen, grijze garnalen, wulken, mini-garnaalkroketten, aioli, gefrituurde spieringen, mosterdsaus, toast

Apéritifs / Aperitieven

• Pineau des Charentes blanc ou rouge /

Wit of rood 8 €

Drouet

• Porto blanc ou rouge / Wit of rood..... 8,50 €

Ramos Pinto Adriano

• Vin blanc ou rouge au verre /

Wit of rood per glas 7 €

• Kir au vin blanc / Met witte wijn 9 €

Crème de cassis, pêche de vigne ou cerise griotte / Zwartebessen-, wijngaardperzik- of morellenlikeur

• Kir Royal..... 12,50 €

Crème de cassis ou de cerise griotte / Zwartebessen- of morellenlikeur

• Vermouth blanc ou rouge /

Wit of rood 7,50 €

Martini ou Biercée (blanc uniquement / uitsluitend wit)

• Picon vin blanc ou bière /

Met witte wijn of bier..... 9 €

• Ricard 7 €

• Suze 7 €

• Cynar 7 €

• B by B Bitter Biercée..... 8 €

• Pisang orange 9 €

• J&B Coca 10,50 €

• Bacardi Coca 10,50 €

• Marquise de Moulbaix..... 11 € / 55 € / 100 €

Coupe / bouteille / magnum – Glas / fles / magnum

• Marquise de Moulbaix, cuvée Marie..... 15 € / 65 €

Coupe / bouteille – Glas / fles

Gins

• Bulldog..... 11 €

Thomas Henry Botanical Tonic

• Gin des Géants 13 €

Thomas Henry Botanical Tonic

• Sorbo Del Mundo Asie 13,50 €

Thomas Henry Botanical Tonic

• Gin 19 août Gervin 14,50 €

Thomas Henry Botanical Tonic

Cocktails

• Negroni.be 13 €

Martini blanc, Bitter Biercée et gin / Witte Martini, Bitter Biercée en gin

• Spritz.be..... 13 €

Bitter Biercée, eau pétillante et Marquise de Moulbaix / Bitter Biercée, bruiswater en Marquise de Moulbaix

• Mule.be 13 €

Eau de Villée, ginger beer, citron et gingembre frais / Eau de Villée, ginger beer, citroen en verse gember

• Mojito.be 13 €

Eau de Villée, menthe, sucre de canne, citron vert et eau pétillante / Eau de Villée, munt, rietsuiker, limoen en bruiswater

• Cuba libre 13 €

Rhum brun, Coca et citron vert / Bruine rum, Coca en limoen

• Margarita.be 13 €

Eau de Villée, citron et Cointreau / Eau de Villée, citroen en Cointreau

• Hugo Spritz..... 15 €

Liqueur de fleur de sureau, sirop de sureau et Frizzante rosé / Vlierbloesemlikeur, vlierbloesemsiroop en rosé Frizzante

Mocktails

• Mojito 0° 10 €

Sober Rhum 0°, menthe, sucre de canne, citron vert et tonic / Sober Rhum 0°, munt, rietsuiker, limoen en tonic

• Pisang orange 0° 8 €

• Gin Sir Chill 0° 10 €

Original Mallorcan Tonic Water

Une hésitation ?
Demandez conseil !
Twijfelt u ? Vraag gerust advies !



Boissons chaudes / Warme dranken

• Café / Espresso / Ristretto / Americano 3,50 €

• Chocolat chaud / Warme chocolademelk 4 €

• Cappucino / Latte 4 €

• Thé / Infusion – Thee / Kruidenthee 5 €

• Irish coffee / Italian coffee 11 €

Softs / Frisdranken

• Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite /

Fuze Tea 3,10 €

• Eau plate ou pétillante (50 cl) / Plat of bruisend water (50 cl) 5 €

• Royal Bliss Tonic 3,40 €

• Thomas Henry Ginger Beer 4,10 €

• Pom d'Happy..... 4,10 €

Pomme, pomme-poire ou pomme-cerise / Appel, appel-peer of appel-kers

• Minute Maid tomate / Tomaat 3,20 €

Bières / Bieren

AU FÛT / VAN 'T VAT

• Estaminet Pils 3 €

• Quintine 4,80 €

• Saison Dupont

Bio..... 3,50 €

• Rodenbach Fruitage

..... 4,60 €

• Rodenbach 4 €

AMBRÉES ET ROUGES BRUNES / AMBER EN ROODBRUIN

• Bush Caractère .. 5,50 €

• Rodenbach

Grand Cru..... 5,60 €

GUEUZES ET FRUITÉES / GEUZE EN FRUITBIEREN

• 3 Fontein en 14,20 €

• Cantillon 15,10 €

• Boon Framboise / Boon

Kriek..... 10 €

• Lindemans Pêcheresse

..... 9 €

• Blanche de

Namur Rosée 3,30 €

BLANCHES / WITBIEREN

• Blanche du

Hainaut 3,20 €

SANS ALCOOL / ALCOHOLVRIJ

• Cornet 0° 5 €

• Liefmans 0° 4 €

• Trottinette 0° ... 5,20 €

• Sportzot 0° 5,30 €

Découvrez notre sélection de bières au fût, renouvelée au fil des saisons. Retrouvez-la sur notre tableau de suggestions. / Ontdek onze selectie bieren van 't vat, aangepast aan de seizoenen. Bekijk het aanbod op ons suggestiebord.



Planches apéritives / Aperitiefplanken

• **PLANCHE DU BOUCHER / SLAGERSPLANK**
(4 PERSONNES / 4 PERSONEN) 34 €
Coppa, terrine de saison, saucisson Jésus de Lyon, chorizo flambé, mini-croquettes au fromage Moinette, fromage Moinette, moutarde, pickles de légumes, toasts / Coppa, terrine van het seizoen, saucisson Jésus de Lyon, geflambeerde chorizo, mini-kaaskroketten met Moinette, Moinette-kaas, mosterd, groentepickles, toast

• **PLANCHE DU PÊCHEUR / VISSERSPLANK**
(4 PERSONNES / 4 PERSONEN) 36 €
Huîtres, crevettes roses, crevettes grises, bulots, mini-croquettes aux crevettes, aioli, éperlans frits, sauce moutarde, toasts / Oesters, roze garnalen, grijze garnalen, wulken, mini-garnaalkroketten, aioli, gefrituurde spieringen, mosterdsaus, toast

Entrées froides / Koude voorgerechten

• **6 huîtres creuses n° 3 de Cancale / 6 oesters nr. 3 uit Cancale** 19 €
Échalote, citron, pain de seigle / Sjalot, citroen, geroosterd roggebrood

• **Terrine maison / Terrine van het huis** 18 €
Pickles, toast

• **Saumon fumé artisanal / Ambachtelijk gerookte zalm** 21 €
Échalote, crème d'Isigny, toast aux algues / Sjalot, Isignyroom, toast met zeewier

• **Carpaccio de bœuf Simmental / Carpaccio van Simmentalrund** 18 €
Parmesan, sauce anglaise / Parmezaan, Engelse saus

Entrées chaudes / Warme voorgerechten

• **Gros Gris de Mainvault / Wijngaardslakken (6 pièces / 6 stuks)**..... 18 €
Beurre à l'ail / Lookboter

• **Croquettes au fromage Vieux Bruges / Kaaskroketten met Oud Brugge (2 pièces / 2 stuks)** 18 €
Persil frit, citron / Gefrituurde peterselie, citroen

• **Croquettes de crevettes grises / Garnaalkroketten (2 pièces / 2 stuks)** 24 €
Persil frit, citron / Gefrituurde peterselie, citroen

• **Duo de croquettes / Duo van kroketten (2 pièces / 2 stuks)**..... 21 €
Persil frit, citron / Gefrituurde peterselie, citroen

• **Ravioles de homard / Kreeftravioli** 24 €
Émulsion de bisque de homard / Emulsie van kreeftenbisque

→ Bon appétit!

Menu des petits chefs / Menu voor kleine chefs

• **Croquette au fromage / Kaaskroket (1 pièce / 1 stuk)** 9 €

• **Croquette de crevettes grises / Garnaalkroket (1 pièce / 1 stuk)**..... 12 €

• **Cabillaud vapeur / Kabeljauw** 15 €
Écrasé de pommes de terre, julienne de légumes / Geplette aardappel, julienne van groenten

• **Filet de volaille fermière cuit à basse température / Op lage température gegaarde hoevekipfilet** 15 €
Frites / Frietjes

• **Dame blanche** 6 €

• **Sorbet (1 boule / 1 bolletje)** 5 €
Parfums de saison / Seizoenssmaken

Végétariens / Vegetarische gerechten

• **Œuf parfait / Perfect gegaard ei**..... 18 €
Légumes de saison / Seizoensgroenten

• **Risotto** 23 €
Légumes de saison, siphon au parmesan, roquette / Seizoensgroenten, parmesanschuim, rucola

Infos / Informatie

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

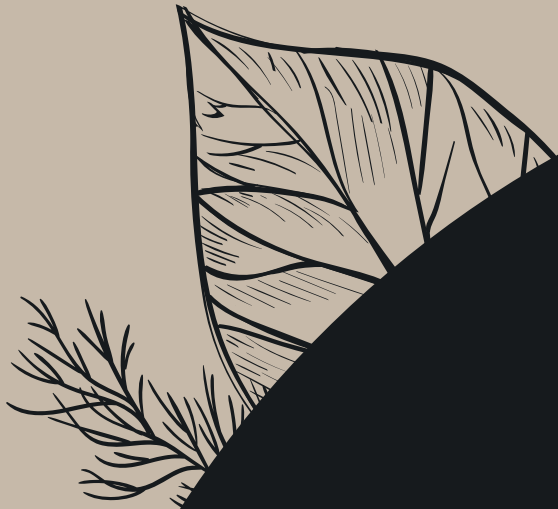
Afin de faciliter l'organisation du service, nous vous remercions de limiter votre choix à un maximum de 4 entrées, 4 plats et 4 desserts.
Om een vlotte service te garanderen, vragen wij u uw keuze te beperken tot maximaal 4 voorgerechten, 4 hoofdgerechten en 4 nagerechten.
Merci de votre compréhension / Alvast bedankt voor uw begrip.

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

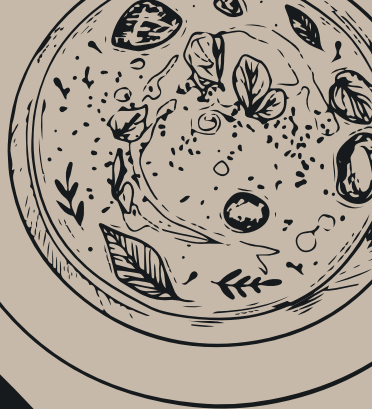
Nos plats sont préparés maison à partir de produits frais de première qualité. La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande. Merci de nous signaler toute allergie.
Al onze gerechten worden huisgemaakt met verse producten van de hoogste kwaliteit. De lijst met allergenen in onze gerechten is op aanvraag beschikbaar. Gelieve eventuele allergieën aan ons personeel te melden.

• POUR LE BIEN-ÊTRE DE NOS ÉQUIPES / VOOR HET WELZIJN VAN ONS TEAM •

Nous nous réservons le droit de ne plus prendre de commandes après 14h00 et 21h30.
Wij behouden ons het recht voor om na 14.00 uur en 21.30 uur geen bestellingen meer aan te nemen.



Smakelijk



Poissons / Visgerechten

- Grosse sole / Grote zeetong (500 g) 54 €
Frites, beurre meunière / Frieten, beurre meunière
- Plateau de fruits de mer / Zeevruchtenschotel 43 € / 98 €
(1 pers., sans homard / 1 pers., zonder kreeft - 2 pers., homard inclus / 2 pers., kreeft inbegrepen)
6 huîtres, crevettes grises, crevettes roses, bulots, homard, langoustines, pince de crabe / 6 oesters, grijze garnalen, roze garnalen, wulken, kreeft, langoustines, krabbenklauw
- Homard rôti au beurre à l'ail / Geroosterde kreeft met knoflookboter Prix du jour / Dagprijs
Flambé au cognac, riz à la bisque / Geflambeerd met cognac, rijst met bisque
- Filet de dorade royale / Filet van goudbrasem 28 €
Beurre blanc au citron, écrasé de pommes de terre, julienne de légumes / Beurre blanc met citroen, geplette aardappelen, julienne van groenten

Viandes / Vleesgerechten

→ Signature

- Jambonneau du chef / Hammetje van de chef 34 €
Purée de pommes de terre, sauce moutarde / Aardappelpuree, mosterdsaus
- Ris de veau (braisés ou grillés) / Kalfszwezeriken (gesmoord of gegrild) 34 €
Frites / Frieten
- Noix d'entrecôte grillée / Gegrilde entrecôte (300 g) 36 €
Frites / Frieten
- Filet de volaille fermière cuit à basse température / Op lage temperatuur gegaarde hoevekipfilet 28 €
Frites / Frieten

Plats brasserie / Brasseriegerechten

- Andouillette grillée / Gegrilde andouillette 31 €
Frites, sauce moutarde à l'estragon / Frieten, mosterdsaus met dragon
- Souris d'agneau confite au citron / Langzaam gegaarde lamsschenkel met citroen 29 €
Purée de pommes de terre / Aardappelmousseline
- Bouchée à la reine / Koninginnenhapje 34 €
Ris de veau meunière, champignons de saison, frites / Kalfszwezeriken meunière, seizoenspaddenstoelen, frieten
- Américain préparé minute 26 €
Salade, frites / Sla, frieten

Suppléments / Supplementen

- SAUCES / SAUZEN 4,50 €
Béarnaise, champignons, moutarde, poivre, roquefort, beurre maître d'hôtel / Béarnaisesaus, champignonsaus, mosterdsaus, pepersaus, roquefortsaus, maître-d'hôtelboter
- Mayonnaise maison, ketchup / Huisgemaakte mayonaise, ketchup ... 2,50 €

• ACCOMPAGNEMENTS / BIJGERECHTEN

- Frites / Frieten 3,50 €
- Croquettes / Kroketten 4 €
- Purée de pommes de terre / Aardappelpuree 4 €
- Gratin dauphinois / Aardappelgratin 4 €
- Légumes / Groenten 4 €
- Salade garnie / Salade met garnituur 3,50 €



TOUS NOS PLATS COMPRENNENT UN ACCOMPAGNEMENT. CELUI-CI PEUT ÊTRE REMPLACÉ PAR UN AUTRE ACCOMPAGNEMENT. TOUT ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE EST FACTURÉ.
AL ONZE GERECHTEN ZIJN INCLUSIEF ÉÉN BIJGERECHT. DIT KAN WORDEN VERVANGEN DOOR EEN ANDER BIJGERECHT. ELK EXTRA BIJGERECHT WORDT AANGEREKEND.



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 Pt Clocher (75 cl) 32 €
- Chardonnay, Domaine du Pt Clocher (37,5 cl) 17 €

BEAUJOLAIS

- Beaujolais, Domaine Dominique Piron 40 €

ALSACE

- Riesling, Domaine Étienne 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-Deux-Mers, Château de Fonteville 31 €
- Côtes de Montravel, Château Puy Servain (75 cl) 32 €
- Côtes de Montravel, Château Puy Servain (37,5 cl) 21 €

BELGIQUE

- Citadelle, Domaine du Chenoy 43 €

Rosé

- Château Roubine, Cuvée Premium 45 €
- Côtes de Provence, Domaine de l'Heure Bleue 32 €

Rouge / Rood

ALSACE

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

LOIRE

- Saint-Nicolas-de-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-Hermitage, 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 Éminades 35 €
- Combarels, Cassagne et Vitailles, À la lumière 58 €
- Minervois, Cailhol Gautran, Carretal 35 €

BORDEAUX

- Côtes de Bourg, Château Haut-Belair 31 €
- Pessac-Léognan, Château de Rochemorin, André Lurton 53 €
- Saint-Estèphe, Château Petit Bocq 63 €
- Lalande-de-Pomerol, Château La Croix des Moines (75 cl) 60 €
- Lalande-de-Pomerol, Château La Croix des Moines (37,5 cl) 35 €

SUD-OUEST

- Cahors, Château Haut-Monplaisir 35 €

ÉTRANGER / BUITENLAND

- Primitivo, Lenos 36 €