

To start with...

16.00€



Plancha de thon et glace au Wasabi <i>Gegrilde tonijn met ijs van Wasabi</i> Tuna "à la plancha" with Wasabi ice cream	Chenin by L'avenir Tarrango frais	5,00€ 6,00€
Cubic de concombre au King Crabe et espuma de coco *(Healthy) <i>Kubus van komkommer en King Crab met schuim van kokos *</i> Cubic of cucumber with King Crab and coco espuma *	Villa Maria Sauvignon Toques & Clochers Chardonnay	7,00€ 7,50€
Crème brûlée de foie gras au parfum de litchi * <i>Creme brulee van ganzelever met een parfum van litchi *</i> Foie gras' "crème brulée" with a perfume of litchi *	Late Harvested Muscat Genoels-Elderen Chardonnay Belge	6,00€ 6,00€
Salade folle Basque <i>Salade Basque</i> Basque Salad	Viognier Vieilles Vignes Enate Chardonnay 234	5,00€ 6,00€
Croustillant de langoustines, pommade d'artichaut et micro-herbes <i>Krokant van langoustines, creme van artisjok en micro-kruiden</i> Crusty dublin bay prawns, cream of artichoke and micro-herbs	Pink elephant Villa Maria Sauvignon	5,00€ 7,00€
Superposé de Granny aux pétoncles et anguille fumée <i>Torentje van Granny appels met Sint-jakobsschelpen and gerookte paling</i> Tower of Granny apples with scallops and smoked eel	Chenin by L'avenir Genoels-Elderen Chardonnay Belge	5,00€ 6,00€

2-course menu « à la carte » at 33€ 3-course menu « à la carte » at 38€ * extra charge of 5€

To warm you up... 10.00€

Trilogie de potages aux croûtons (V)
Trio van soepjes met croutons
Trio of soups with croutons

Crème d'artichauts au confit d'oignons (V)
Crème soep van artisjok met confit van ui
Cream soup of artichoke with confit of onions

Pastissimo... 18.00€



Lasagna al forno

Tarrango frais 5,50€
La Vista Bio 5,00€

Fagottini di parma

Pink elephant 5,00€
Tarrango frais 5,50€

2-course menu « à la carte » at 33€ 3-course menu « à la carte » at 38€ * extra charge of 5€

To surf with...

21.00€



Coquilles St Jacques à l'émulsion de violettes *
*Sint-Jacobsschelpen met een lichte mousse van violet **
Sea scallops with a light mousse of violet *

Genoels-Elderen Chardonnay Belge 6,00€
Toques & Clochers chardonnay 7,50€

Filet de carrelet, gnocchi de choux-fleurs et caviar de chèvre
Filet van schol, gnocchi van bloemkool met kaviaar van geitenkaas
Fillet of plaice with cauliflower gnocchi and caviar of goat cheese

Chenin by L'avenir 5,00€
Tarrango frais 5,50€

Médaille de lotte rôtie, purée de fèves et coulis de betterave* (Healthy)
*Medaille van geroosterde lotte, puree van bonen en coulis van rode bieten**
Roasted monkfish medallion, beans puree and beetroots caulis*

Viognier Vieilles Vignes 5,00€
Enate Chardonnay 234 6,00€

"Woké" de crevettes tigres thaï (Healthy)
"Wok" van tijger garnalen op thaïese wijze
"Wok-fried" of tiger shrimps Thai style

Pink elephant 5,00€
Tarrango frais 5,50€

2-course menu « à la carte » at 33€ 3-course menu « à la carte » at 38€ * extra charge of 5€

To turf with...

21.00€



Magret de canard au thé vert, frites de céleri
Eendeborst met groene thee en frites van celeri
Duck breast with green tea and celery fries

Century wine 5,50€
Amancaya 6,50€

Entrecôte grillée à la fleur de cabernet, pommes Pont-Neuf
Gegrilde entrecôte, cabernet zeezout en Pont-Neuf aardapelen
Grilled rib steak, cabernet top-quality salt and Pont-Neuf potatoes

Durif Heathcote 7,00€
Château Peyre-Lebade 8,00€

Hamburger Nouveau Taste

Tarrango frais 5,50€
Century wine 5,50€

Ris de veau caramélisés aux morilles
Kalfszwezerik gecarameliseerd met morilles
Veal sweetbreads caramelized with morels

La Vista Bio 5,00€
Bric Carlot 8,00€

Cochon de lait basse température, pommes de terre Sarladaise
Op laag temperatuur gekookt zuigeling varken met Sarladaise aardapelen
Suckling pig cooked on a low temperature, with Sarladaise style potatoes

Durif Heathcote 7,00€
Château Peyre-Lebade 8,00€

2-course menu « à la carte » at 33€ 3-course menu « à la carte » at 38€ * extra charge of 5€