

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of a large, flowing initial letter followed by a series of connected strokes, ending with a small dot.

*nouveau*  
TASTE

ENJOY DISCOVER TASTE

# To start with...

14.00€



Croustillant de ris de veau à la crème de violette <i>Krokante kalfszwezerik met een sausje van viooltjes</i> Crusty veal sweetbreads with a perfumed violet cream sauce	Villa Maria Sauvignon Château Peyre-Lebade	7,50€ 8,00€
Compression de foie gras de canard et thon rouge * <i>Duo van eendentever en rode tonijn *</i> Duo of duck liver and red tuna *	Late Harvested Muscat Toques & Clochers	6,00€ 7,50€
Croquettes de homard 1908 * <i>Kroketten van kreeft 1908 *</i> Lobster croquettes 1908 *	Chardonnay los Vascos Pouilly-Fumé	5,50€ 8,00€
Maki de boeuf aux gambas et à la fleur de sel <i>Maki van rund met gamba's en zout van top kwaliteit</i> Maki of beef with prawns and top-quality salt	Pink elephant Tarrango frais	5,00€ 5,50€
Tapas de canard "Nouveau Taste" <i>Tapas van eend "Nouveau Taste"</i> Duck tapas "Nouveau Taste"	Tarrango frais Enate crianza	5,50€ 6,00€
Mesclun du Centenaire <i>Gemengde "Century" salade</i> Mixed "Century" salad	Tarrango frais Pink elephant	5,50€ 5,00€
Craquelin de chèvre au sirop de Liège <i>Krakeling van geitenkaas met Luikse stroop</i> Sugared bread of goat cheese with syrup	Viognier Vacqueyras	5,00€ 7,00€

2-course menu « à la carte » at 30€ 3-course menu « à la carte » at 35€ \* extra charge of 5€

# To warm you up... 8.00€

Soupes de Tomates à travers le Siècle  
*Tomatensoepen door de eeuw heen*  
Tomato soups through the century

Mélior d'asperges  
*Mélior van asperges*  
Mélior of asparagus

# Pastissimo... 16.00€



Lasagna al forno

Ravioles du jour  
*Ravioli van de dag*  
Ravioli of the day

Tarrango frais 5,50€  
St Nicolas de Bourgueil 6,00€

Pulvino Grillo 6,00€  
Tarrango frais 5,50€

2-course menu « à la carte » at 30€ 3-course menu « à la carte » at 35€ \* extra charge of 5€

# To surf with...

20.00€



Filets de rougets rôtis, purée au wasabi et parmesan en pommade

*Gebraden rode mulfilet met wasabi puree en parmezaan pasta*

Roasted red mullet with wasabi mashed potatoes and parmesan paste

Pulvino Grillo 6,00€

Pink elephant 5,00 €

"Woké" de lotte primavera \*

*Gewokte zeeduivel primavera \**

Wok-fried monkfish primavera \*

Chardonnay Los Vascos 5,50€

Villa Maria Sauvignon 7,50€

Bar Victoria crème de tapenade noire et tomates confites

*Victoria baars met zwarte tapenade en geconfijte tomaatjes*

Victoria bass with black tapenade and candied tomatoes

Viognier 5,00€

Toques & Clochers 7,50€

Coquilles St-Jacques au beurre d'orange et "chips de mer" \*

*Sintjacobsschelpen met sinaasappelboter en "chips van de zee" \**

Sea scallops with orange butter sauce and "crisps of the sea" \*

Pouilly-Fumé 8,00€

Tarrango frais 5,50€

2-course menu « à la carte » at 30€ 3-course menu « à la carte » at 35€ \* extra charge of 5€

# To turf with...

20.00€



Emincé de boeuf "Savora" aux herbes fraîches  
*Fijne reepjes van "Savora" rund met verse kruiden*  
Thinly sliced "Savora" beef with fresh herbs

Enate crianza 6,00€  
Château Peyre-Lebade 8,00€

Entrecôte grillée sauce choron  
*Gegrilde entrecôte met choron saus*  
Grilled rib steak with choron sauce

Château Peyre-Lebade 8,00€  
Century wine 5,50€

Tournedos d'autruche, navets confits au miel et graines de sésame  
*Struisvogel tournedos, geconfijte meiknolletjes met honing en sesamzaadjes*  
Tournedos of ostrich, candied turnips with honey and sesame seeds

St Nicolas de Bourgueil 6,00€  
Addumari 7,50€

Mini Tatin d'agneau confit et Rougail d'abricots  
*Klein Tatin taartje van geconfijte lam met "rougail" van abrikozen*  
Mini Tatin tart with candied lamb and "Rougail" of apricots

Vacqueyras 7,00€  
Villa Maria Pinot noir 8,50€

Rognons en Lutté Belle Epoque  
*Kalfsniertje "en Lutté Belle Epoque"*  
Veal kidneys "en Lutté Belle Epoque"

St Nicolas de Bourgueil 6,00€  
Vacqueyras 7,00€

Dos de lapereau et purée de patates douces vanillées, crème d'amandes amères  
*Jonge konijnrug met een zoete aardappelen puree, vanille en amandel saus*  
Back of young rabbit with mashed sweet potatoes with vanilla and almond sauce

Century wine 5,50€  
Addumari 7,50€

2-course menu « à la carte » at 30€ 3-course menu « à la carte » at 35€ \* extra charge of 5€

# To finish in style... 8.00€



Carpaccio d'ananas à la fleur d'oranger sorbet champagne  
*Carpaccio van ananas met sinaasappelbloesem en champagne sorbet*  
Carpaccio of pineapple with orange blossoms and champagne sorbet

Blanc manger aux framboises et glace au spéculoos  
*Blancmanger met frambozen en speculaas ijs*  
Blancmanger with raspberries and speculoos ice cream

Mousse d'avocat et mascarpone sur cake au chocolat noir  
*Avocadomousse en mascarpone op een chocoladecake*  
Avocado mousse and mascarpone on a chocolate cake

Late harvest Muscat 6.00€  
Porto Barros L.B.V. 8.00€

Assiette de fromages belges affinés  
*Palletje verfijnde belgische kazen*  
Belgian fine cheese platter

Century wine 5.50€  
Château Peyre-Lebade 8.00€

2-course menu « à la carte » at 30€ 3-course menu « à la carte » at 35€ \* extra charge of 5€