Starters.

Octopus carpaccio, yuzu sorbet, oregano and olive oil € 21
Carpaccio de poulpe, sorbet au yuzu, origan et huile d'olive
Carpaccio van octopus, yuzu sorbet, oregano en olijfolie

Sea bream ceviche, passion fruit, coconut milk and lime € 25
Ceviche de dorade, maracuja, lait de coco et citron vert
Ceviche van zeebrasem, passievrucht, kokosmelk en limoen

Smoked beef tartare, basil crumble and citrus, Belgian Oscietre caviar € 28
Tartare de bœuf fumé, crumble de basilic et agrumes, caviar Belge Oscietre
Gerookte rundertartaar, basilicum crumble en citrusvruchten, Belgian Oscietra-kaviaar

Grey shrimp croquette with crispy kadaifi, shellfish and Greek yogurt € 24
Croquette de crevettes grises et kadaïf croustillant, crustacés et yaourt grec
Grijze garnalenkroket met krokante kadaïf, schaaldieren en Griekse yoghurt

Burrata, Charentais melon, green tomato consommé and basil sorbet € 22
Burrata, melon Charentais, consommé tomate verte et sorbet au basilic
Burrata, Charentais-meloen, consommé van groene tomaat en basilicumsorbet

Vitello tonnato and wasabi ice cream € 24
Vitello tonnato et glace au wasabi
Vitello tonnato en wasabi ijs

Let us surpise you with our market fresh products € 20
Laissez-vous séduire par la fraîcheur de nos ingrédients du marché
Laat je verrassen met onze markt verse ingrediënten

- For tables of > 6 people, we kindly ask your collaboration and limit the choice to 3 dishes per course.
- If you have a question about allergies, our team is ready with the answer

Maincourses.

Lamb fillet, pistachios jacket, eggplant caviar, potatoes with summer truffle € 41
Filet d'agneau en croûte de pistaches, caviar d'aubergine, pommes de terre à la truffe d'été
Lamsfilet in een pistachekorst, auberginekaviaar en aardappelen met zomertruffel

Slow-cooked sea bass fillet, citrus mashed potatoes and Roman-style artichoke € 35
Filet de bar cuit à basse température, pommes de terre aux agrumes et artichaut à la romaine
Zacht gegaarde filet van zeebaars, mousseline van aardappelen met citrus en Romeinse artisjok

Lemon capellini, red shrimp tartare, preserved lemon and lovage € 35
Capellini al limone, tartare de gambero rosso, citron confit et livèche
Capellini met citroen, tartaar van rode gamba, gekonfijte citroen en lavas

Grilled Malines chicken supreme, roasted white peach, creamy pea purée € 35
Suprême de Coucou de Malines grillé, pêche blanche rôtie, crémeux de petits pois
Gegrilde suprême van Mechelse koekoek, geroosterde witte perzik, romige erwtencrème

Duo of linguine with half a lobster, saffron bisque, confit tomatoes and basil € 41
Duo de linguine au demi-homard, bisque safranée, tomates confites et basilic
Duo van linguine met halve kreeft, saffraan bisque, gekonfijte tomaten en basilicum

Cod loin wrapped in green and yellow zucchini, wild garlic risotto, saffron sauce € 38
Cabillaud en robe de courgettes vertes et dorées, risotto à l'ail des ours et sauce safranée
Kabeljauw in een jasje van groene en gele courgette, risotto met daslook en saffraan saus

Galician beef tenderloin Rossini-style, green asparagus, five-spice juice € 38
Filet pur de bœuf de Galice façon Rossini, asperges vertes, jus corsé aux cinq épices
Galicische runderfilet op Rossini-wijze, groene asperges, jus met vijfkruidenpoeder
**** Choice between pepper-, béarnaise- or chantarelles sauce***

Let us surpise you with our market fresh products € 29
Laissez-vous séduire par la fraîcheur de nos ingrédients du marché
Laat je verrassen met onze markt verse ingrediënten

- For tables of > 6 people, we kindly ask your collaboration and limit the choice to 3 dishes per course.
- If you have a question about allergies, our team is ready with the answer

Maincourses – Classics.

'Ceasar Salade' volaille label rouge, Parmesan, anchois, œuf de caille € 31
'Caesar Salad' red label poultry, Parmesan, anchovies, quail egg
'Caesar Salade' hoevekip rood label, Parmezaanse kaas, ansjovis, kwartelei

Cabillaud 'Fish & Chips', sauce tartare, Picco de Gallo € 35
Cod 'Fish & Chips', tartar sauce, Picco de Gallo
Kabeljauw 'Fish & Chips', tartaar saus Picco de Gallo

Club sandwich - poulet **ou** saumon fumé - mesclun – frites € 35
*Club sandwich - chicken **or** smoked salmon - mesclun - fries*
Club sandwich - kip **of** gerookte zalm - mesclun - frietjes

Burger, Steak haché 'Holstein' **ou** filet de poulet, truffe, roquette, Pecorino € 36
*Burger, Hamburger 'Holstein' **or** chicken breast, truffle, arugula, Pecori*
Burger, Hamburger 'Holstein' **of** kipfilet, truffel, rucola, Pecorino

Sides

Pommes de terre au romarin - Rosemary Potatoes – Rozemarijnpatatjes *€ 5*

Légumes chaudes - warm vegetables - warme groenten *€ 5*

Salade mixte - mixed salad - gemengde Salade *€ 5*

Patate douce - sweet potato - zoete aardappel *€ 5*

Frites - French fries – frietjes *€ 5*

- For tables of > 6 people, we kindly ask your collaboration and limit the choice to 3 dishes per course.
- If you have a question about allergies, our team is ready with the answer

Desserts.

Fromages Finesse, sélectionnés par Maître fromager ‘Frederic Van Tricht’, chutney € 18
Fine cheeses, selected by Master Cheesemaker 'Frederic Van Tricht', chutney
Fijne kazen, geselecteerd door Kaasmeester ‘Frederic Van Tricht’, chutney

Variation of melon, yuzu and Midori liqueur € 18
Déclinaison de melon, yuzu et liqueur de Midori
Variatie van meloen, yuzu en Midori-likeur

Coconut Pavlova, roasted pineapple and fresh verbena € 12
Pavlova à la noix de coco, ananas rôti et verveine fraîche
Kokos Pavlova, geroosterde ananas en verse verbena

Grand cru dark chocolate, cherries and a delicate hint of chili € 12
Chocolat noir grand cru, cerises et une délicate touche de piment
Grand cru pure chocolade, kersen en een subtiele toets van chili

Signature sorbet trio: matcha & yuzu, beetroot & coffee, honey & lavender € 11
Trio de sorbets signatures: matcha & yuzu, betterave & café, miel & lavande
Signatuur-sorbettrio: matcha & yuzu, biet & koffie, honing & lavendel

Tapas.

Guanciale, miso soup with truffle oil € 9,00
Guanciale, soupe miso à l'huile de truffe
Guanciale, misosoep met truffelolie

Pork belly, mustard mayonnaise, pickled mustard seeds, red onion € 11,00
Poitrine de porc, mayonnaise à la moutarde, graines de moutarde marinées, oignon rouge
Varkensbuik, mosterdmayonaise, ingelegde mosterdzaadjes, rode ui

Cod croquettes, green spinach mayonnaise, roasted paprika powder € 9,00
Croquettes de cabillaud, mayonnaise aux épinards verts, paprika fumé rôti
Kabeljauwkroketten, groene spinaziemayonaise, geroosterd paprikapoeder

Waffle with Comté cream cheese and red pepper julienne € 9,00
Gaufre au fromage Comté frais et julienne de poivron rouge
Wafel met Comté-roomkaas en julienne van rode paprika

Croquette Pata Negra, coulis de poivron rouge € 9,00
Pata Negra Croquettes, red bell pepper coulis
Kroketje van Pata Negra, coulis van rode paprika

Pain 'New-Pork style' au homard et perles d'agrumes € 9,00
Lobster roll with 'New-York style' roll and lime pearls
Lobster roll 'New-York'- stijl met citroen parels

Muhammara, yaourt et grenade servis avec du pain libanais € 9,00
Muhammara, yogurt and pomegranate served with Lebanese bread
Muhammara, yoghurt en granaatappel geserveerd met Libanees brood

Chicken Karaage, mayonnaise asiatique € 9,00
Chicken Karaage, asian mayonnaise
Kip Karaage, aziatische mayonaise