Starters.

Brussels chicory, gratinated cheese crème brûlée, ham crumble, black sesame, Cebo de Campo ice cream € 22
Chiconettes de Bruxelles, crème brûlée au fromage gratinée, crumble de jambon, sésame noir, glace au Cebo de Campo
Brussels witloof, gegratineerde kaas crème brûlée, crumble van ham, zwarte sesam, ijs van Cebo de Campo

Chioggia Beetroot Ravioli, honey and citrus-infused ricotta, delicate beetroot veil and pomegranate vinaigrette. € 21
Raviole de betterave Chioggia, ricotta au miel et aux agrumes, voile de betterave et vinaigrette à la grenade
Ravioli van Chioggia-biet, ricotta met honing en citrusvruchten, fijne sluier van rode biet en granaatappelvinaigrette

Roasted bone marrow, delicately seasoned beef tartare, foie gras € 28
Os à moelle, tartare de bœuf & foie gras,
Geroosterde mergpijp, subtiel gekruide rundertartaar, foie gras.

Grey shrimp croquette with crispy kadaif, 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

Bouillabaisse, Rich rockfish broth, focaccia bruschetta, saffron rouille € 27
Bouillabaisse, bouillon corsé de poissons de roche, bruschetta de focaccia, rouille au safran
Bouillabaisse, krachtige bouillon van rotsvissen, bruschetta van focaccia, saffraanrouille.

'Grand Lounge' Pâté en Croûte, vanilla-confit pear and mustard seeds. € 22
Pâté en croûte 'Grand Lounge', poire confite à la vanille et graines de moutarde
Paté in korstdeeg 'Grand Lounge', gekonfijte peer met vanille en mosterdzaad.

BBQ octopus, fresh green pea, Kalamata olive crumble, bread toasted ice cream € 24
BBQ poulpe, petits pois frais, crumble aux olives de Kalamata, glace pain grillé.
BBQ octopus, verse doperwten, crumble van Kalamata-olijven, ijs getoast brood

- 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



Pasta & Risotto.

Risotto ‘Nicholas’, creamy wild mushrooms, Sbrinz cheese, black truffle € 36
Risotto ‘Nicholas’ champignons sauvages, fromage Sprinz, truffe noire.
Risotto ‘Nicholas’, romige wilde paddenstoelen, Sbrinz-kaas, zwarte truffel.

Paccheri di Gragnano with Taleggio, creamy Taleggio cheese sauce, crispy guanciale € 32
Paccheri di Gragnano au Taleggio, crème onctueuse de Taleggio, guanciale croustillant.
Paccheri di Gragnano met Taleggio, fluweelzachte Taleggio-kaassaus, krokante guanciale.

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

Maincourses.

Pigeon Supreme, glazed butternut, stuffed onion, blackcurrant jus € 38
Suprême de pigeon, butternut glacé, oignon farci, jus corsé cassis
Duiven suprême, geglaceerde flespompoen, gevulde, krachtige vijfkruiden jus

Veal Sweetbreads Rossini, pan-seared foie gras, crispy potato, parsnip, morels € 42
Ris de veau Rossini, foie gras poêlé, pomme de terre croustillant, panais, morilles.
Kalfszwezerik Rossini, gebakken foie gras, krokante aardappel, pastinaak, morieljes

Sole Fillet with Seaweed Butter, tender salsify, Brussels sprouts, oyster sauce € 44
Filet de sole au beurre d’algues, salsifis, choux de Bruxelles et sauce aux huîtres
Zeetongfilet met Zeewierboter, zachte schorseneren, spruitjes en oestersaus.

- 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

Line-Caught Sea Bass, Vinho Verde sauce, cavolo nero panna cotta, celeriac € 36
Bar de ligne, sauce au Vinho Verde, panna cotta de cavolo nero, céleri-rave
Lijngevangen Zeebaars, Vinho Verde-saus, panna cotta van palmkool, knolselder

Pan-Seared Scallops from Dieppe, lardo di Colonnata, coral espuma, charred leeks € 38
Saint-Jacques poêlées de Dieppe, lardo di Colonnata, espuma de corail et poireaux brûlés
Gebakken Sint-Jakobsschelpen uit Dieppe, lardo di Colonnata, espuma van koraal, geblakerde prei

Grilled Galician Beef Tenderloin, rich five-spice jus, golden Pont-Neuf potatoes € 38
Filet pur de bœuf de Galice grille,jus corsé aux cinq épices, pommes Pont-Neuf dorées
Gegrilde Ossenhaas uit Galicië, krachtige vijfkruidenjus, gebakken Pont-Neuf-aardappelen.

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 € 37
Cod 'Fish & Chips', tartar sauce, Picco de Gallo
Kabeljauw 'Fish & Chips', tartaar saus Picco de Gallo

Club sandwich - poulet **ou** saumon fumé - mesclun – frites € 31
*Club sandwich - chicken **or** smoked salmon - mesclun - fries*
Club sandwich - kip **of** gerookte zalm - mesclun - frietjes

Sides

Pommes de terre au romarin - Rosemary Potatoes – Rozemarijnpatatjes € 8

Légumes chaudes - warm vegetables - warme groenten € 8

Salade mixte - mixed salad - gemengde Salade € 8

Patate douce - sweet potato - zoete aardappel € 8

Frites - French fries – frietjes € 8

Desserts.

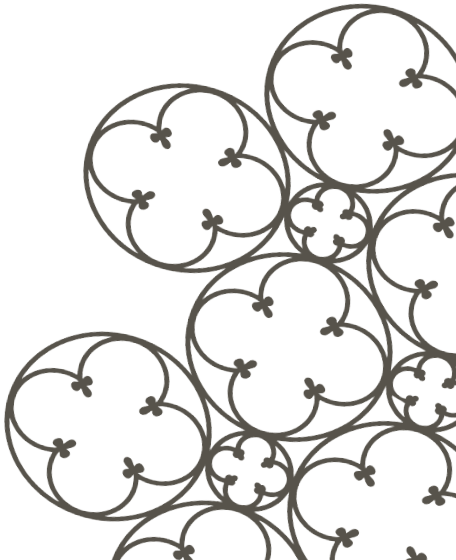
Green Apple Trompe-l'oeil € 15
Apple and Grand Marnier Bavarian cream, white chocolate and citrus biscuit
Trompe-l'œil pomme verte
Bavaroise à la pomme et au Grand Marnier, chocolat blanc et biscuit aux agrumes
Trompe-l'Œil van Groene Appel
Bavarois van appel en Grand Marnier, witte chocolade en citrusbiscuit

Selection of Aged Cheeses € 17
A refined selection from master cheesemonger Frédéric Van Tricht, chutney
Sélection de fromages affinés
Une sélection raffinée du maître fromager Frédéric Van Tricht, chutney
Selectie van Gerijpte Kazen
Een verfijnde selectie van meester-kaasaffineur Frédéric Van Tricht, chutney

Limoncello Sabayon, accompanied by Tuscan Cantuccini ice cream € 16
Sabayon au Limoncello, accompagné d'une glace aux Cantuccini Toscans.
Sabayon met Limoncello, vergezeld van ijs met Toscaanse cantuccini

Tasmanian Smoked Chocolate, confit pear, Tuscan hazelnut praline € 18
Chocolat fumé de Tasmanie, poire confite et praliné aux noisettes de Toscane
Gerookte Chocolade uit Tasmanië, gekonfijte peer en praliné van Toscaanse hazelnoten

Trilogy of Homemade Sorbets & Ice Creams € 12
Trilogie de sorbets & glaces maison
Trilogie van Huisgemaakte Sorbets & Roomijs



GASTRO MENU.

3 Amuse-Bouches

—

Roasted bone marrow, delicately seasoned beef tartare, foie gras *
Os à moelle, tartare de bœuf & foie gras,
Geroosterde mergpijp, subtiel gekruide rundertartaar, foie gras.

—

Chioggia Beetroot Ravioli, honey and citrus-infused ricotta, delicate beetroot veil and pomegranate vinaigrette.
Raviole de betterave Chioggia, ricotta au miel et aux agrumes, voile de betterave et vinaigrette à la grenade
Ravioli van Chioggia-biet, ricotta met honing en citrusvruchten, fijne sluier van rode biet en granaatappelvinaigrette

—

Pan-Seared Scallops from Dieppe, lardo di Colonnata, coral espuma, charred leeks **
Saint-Jacques poêlées de Dieppe, lardo di Colonnata, espuma de corail et poireaux brûlés
Gebakken Sint-Jakobsschelpen uit Dieppe, lardo di Colonnata, espuma van koraal, geblakerde prei

—

Pigeon Supreme, glazed butternut, stuffed onion, rich five-spice jus
Suprême de pigeon, butternut glacé, oignon farci, jus corsé aux cinq épices
Duiven suprême, geglaceerde flespompoen, gevulde, krachtige vijfkruiden jus

—

Green Apple Trompe-l'oeil
Apple and Grand Marnier Bavarian cream, white chocolate and citrus biscuit
Trompe-l'œil pomme verte
Bavaroise à la pomme et au Grand Marnier, chocolat blanc et biscuit aux agrumes
Trompe-l'Œil van Groene Appel
Bavarois van appel en Grand Marnier, witte chocolade en citrusbiscuit

—

Coffee & Mignardises

		Incl. wine flight or premium NA-cocktails
Price Menu 3-course :	€ 65	€ 85
* Price Menu 4-course :	€ 85	€115
**Price Menu 5-course :	€ 119	€ 159

BÔTAN

Tapas.

Muhammara, yaourt et grenade servis avec du pain libanais € 11,00
Muhammara, yogurt and pomegranate served with Lebanese bread
Muhammara, yoghurt en granaatappel geserveerd met Libanees brood

Chicken Karaage, mayonnaise asiatique € 11,00
Chicken Karaage, asian mayonnaise
Kip Karaage, aziatische mayonaise

Wild Mushroom and Truffle Risotto € 11,00
Risotto aux champignons sauvages et à la truffe
Risotto met wilde paddenstoelen en truffel

Kataifi-Wrapped Scampi with Wasabi Mayonnaise € 11,00
Scampis en croûte de kadaïf, mayonnaise au wasabi
Scampi in kataifideeg met wasabi mayonaise

Moussaka Croquettes with Feta Cream € 11,00
Croquettes de moussaka, crème de feta
Moussaka kroketjes met feta crème

Tuna Tacos with Guacamole, Lime and Coriander € 11,00
Tacos au thon, guacamole, citron vert et coriandre
Tonijn taco's met guacamole, limoen en koriander

Flemish Beef Stew Spring Rolls with Beef & Beer Emulsion € 11,00
Nems de carbonnade flamande, émulsion au bœuf et à la bière
Loempia's met Vlaams stoofvlees en een emulsie van rundvlees en bier

Mini Lobster-Style Rolls, Smoked BBQ Ibérico Pork Secreto € 11,00
Mini-pains façon lobster roll au secreto de porc ibérique fumé
Mini-broodjes in ‘lobsterrol’-Istijl met gerookte BBQ Ibérico secreto