



Menu 02-03-2026

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Leek velouté with truffle

Velouté de poireaux à la truffe

Preivelouté met truffel

Beef tartare with spiced French fries

Tartare de bœuf, frites épicées

Rundertartaar met gekruide frietjes

Grilled octopus with chimichurri sauce and creamy mashed potatoes

Poulpe grillé, sauce chimichurri et purée de pommes de terre

Gegrilde octopus met chimichurri en romige aardappelpuree

Mains 30€

Ricotta and spinach cannelloni with béchamel sauce

Cannelloni ricotta et épinards, sauce béchamel

Cannelloni met ricotta en spinazie, béchamelsaus

Cod à l'Armoricaïne with roasted potatoes

Cabillaud à l'armoricaïne, pommes de terre rôties

Kabeljauw op Armoricaanse wijze met geroosterde aardappelen

Corn-fed chicken with peppercorn sauce and wok vegetables

Poulet fermier nourri au maïs, sauce au poivre et légumes wok

Maïskip met pepersaus en wokgroenten

Desserts 8€

Seasonal fruit salad

Salade de fruits de saison

Seizoensfruit salade

Tiramisu

Brussels waffle with 70% Belgian dark chocolate and vanilla ice cream

Gaufre de Bruxelles au chocolat noir belge 70 % et glace vanille

Brusselse wafel met 70% Belgische pure chocolade en vanille-ijs

“Enhance your meal with our wine selection”

White wine

Michele Chiarlo | Palas Gavi | floral | sage | almond

8€/glass

Gavi DOCG, Piemonte, Italy | Cortese

Red wine

Le Muricce ‘La Donna Doga’ | smooth | light | red berries

8€/glass

Toscana, Italy | Sangiovese