



Menu 22-09-2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Beef carpaccio with parmesan and rocket

Carpaccio de bœuf au parmesan et roquette

Carpaccio van rund met parmezaan en rucola

Sweetbread croquettes, cauliflower purée and fennel

Croquettes de ris de veau, purée de chou-fleur et fenouil

Kroketten van kalfszwezerik, bloemkoolpuree en venkel

Zucchini and blue cheese velouté

Velouté de courgette au fromage bleu

Courgettesoep met blauwe kaas

Mains 30€

Coucou de Malines, tikka masala and vegetable wok

Coucou de Malines, tikka masala et wok de légumes

Mechelse koekoek, tikka masala en groentewok

Marinated cod with spices, tartar sauce and mini vegetables

Cabillaud mariné aux épices, sauce tartare et mini-légumes

Gemarineerde kabeljauw met kruiden, tartaarsaus en minigroenten

Ravioli with creamy truffle sauce

Raviolis à la sauce crémeuse à la truffe

Ravioli met romige truffelsaus

Desserts 8€

Lemon crème brûlée

Crème brûlée au citron

Citroen crème brûlée

Tarte tatin with vanilla ice cream

Tarte tatin à la glace vanille

Tarte tatin met vanille-ijs

Seasonal fruit salad

Salade de fruits de saison

Seizoensfruit salade

“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