



Menu 13-10-2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Pheasant croquettes with green salad and onion Duvel compote

Croquettes de faisan, salade verte et compote d'oignons à la Duvel
Fazantencroquetten, groene salade en Duvel-uiencompote

Warm winter salad with avocado, roasted carrot, grains and yogurt sauce

Salade hivernale tiède, avocat, carotte rôtie, céréales et sauce au yaourt
Warme wintersalade met avocado, geroosterde wortel, granen en yoghurtsaus

Vitello tonnato, capers and rocket

Vitello tonnato, câpres et roquette
Vitello tonnato, kappertjes en rucola

Mains 30€

Pork medallion slow cooked, roasted vegetables and red wine sauce

Médailillon de porc mijoté, légumes rôtis et sauce au vin rouge
Langzaam gegaarde varkensmedaillon, geroosterde groenten en rode wijnsaus

Pan fried red mullet with aubergine and spicy bisque

Rouget poêlé, aubergine et bisque épicée
Gebakken rode mul, aubergine en pittige bisque

Tagliatelle with red pesto

Tagliatelles au pesto rouge
Tagliatelle met rode pesto

Desserts 8€

Fruit salad

Salade de fruit
Vruchtensalade

Crème brûlée with speculoos crumble

Crème brûlée au crumble de speculoos
Crème brûlée met speculooskruimels

Chocolate brownie, salted caramel sauce and vanilla ice cream

Brownie au chocolat, sauce caramel salé et glace vanille
Chocoladebrownie, gezouten karamelsaus 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