



Menu 24-11-2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Pumpkin velouté with coconut milk

Velouté de potiron au lait de coco
Pompoensoep met kokosmelk

Tricolour couscous salad with sundried tomato, feta and green vegetables

Salade de couscous tricolore, tomate séchée, feta et légumes verts
Tricolore couscoussalade met zongedroogde tomaat, feta en groene groenten

Beef carpaccio with rocket, parmesan and truffle oil

Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan et huile de truffe
Carpaccio van rundvlees met rucola, parmezaan en truffelolie

Mains 30€

Pollock with spiced vegetable couscous and gratinated aioli

Lieu noir avec couscous de légumes épicés et aioli gratiné
Koolvis met gekruide groentecouscous en gegratineerde aioli

Roasted Mechelen cuckoo chicken with potatoes and chimichurri sauce

Coucou de Malines rôti et pommes de terre avec sauce chimichurri
Geroosterde Mechelse koekoek met aardappelen en chimichurrisaus

Tagliatelle with cheese cream and truffle oil

Tagliatelle à la crème de fromage et huile de truffe
Tagliatelle met kaasroom en truffelolie

Desserts 8€

Pear bavaois with salted caramel and cold white chocolate and yoghurt soup

Bavaois de poire et caramel salé avec soupe froide de chocolat blanc et yaourt
Peerbavaois met gezouten karamel en koude soep van witte chocolade en yoghurt

Fruit salad

Salade de fruits
Fruitsalade

Chocolate fondant with white chocolate crumble and vanilla ice cream

Moelleux au chocolat, crumble de chocolat blanc et glace vanille
Chocoladefondant met witte chocoladecrumble en vanille-ijs

“Enhance your meal with our wine selection”

White wine

Michele Chiarlo | Palas Gavi | floral | sage | almond
Gavi DOCG, Piemonte, Italy | Cortese

8€/glass

Red wine

Le Muricce ‘La Donna Doga’ | smooth | light | red berries
Toscana, Italy | Sangiovese

8€/glass