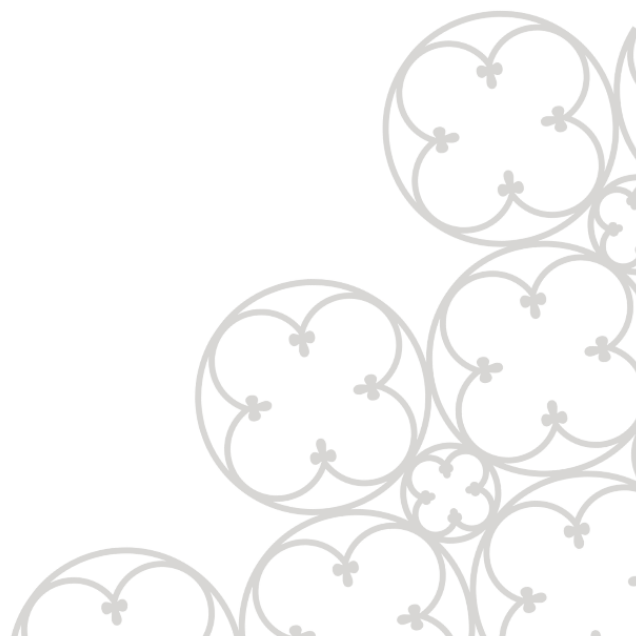


Starters.

Tomato confit, ricotta, shallot compote and pickled blackberry <i>Confit de tomates, ricotta, compotée d'échalotes et mûres marinées.</i> Gekonfijte tomaat, ricotta, sjalottencompote en ingelegde moerbeien	€ 19
King prawn tartar with green apple, yuzu, coriander oil <i>Tartare de gambas au crabe royal, pomme verte, yuzu et huile de coriandre</i> Tartaar van koningsgarnaal met groene appel, yuzu en korianderolie * Flavoured with Belgian Oscietra caviar + € 25	€ 27
Caramelized endives with beurre noisette, Herve cheese cream, black garlic. <i>Endives caramélisées au beurre noisette, crème de fromage Hervé et ail noir</i> Gekaramelliseerde andijvie met beurre noisette, crème van Hervé-kaas en zwarte knoflook	€ 25
St. Jacques gravlax, litchi and green gazpacho <i>Gravlax de Saint-Jacques, litchi et gaspacho vert.</i> Gravlax van sint-jakobsschelp, lychee en groene gazpacho. * Flavoured with Belgian Oscietra caviar + € 25	€ 24
Prawn croquettes, parsley cream and lemon pearls <i>Croquette de crevettes, crème de persil et perles de citron.</i> Garnalenkroket, peterseliecrème en citroenparels. *Price winner @ culinary festival Brussels 2023	€ 22
'Caesar Salad' red label poultry, Parmesan, anchovies, quail egg <i>'Ceasar Salade' volaille label rouge, Parmesan, anchois, œuf de caille</i> 'Caesar Salade' hoevekip rood label, Parmezaanse kaas, ansjovis, kwartelei	€ 22

- 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



Maincourses.

- The Dominican pasta – Raviolis de Homard € 43
The Dominican pasta – Lobster Ravioli Pasta
The Dominican pasta – Ravioli met Kreeft
*** Flavoured with Belgian Oscietra caviar** + € 25
- Pearl barley risotto with mushrooms, Passendale and truffle. € 35
Risotto d'orge perlé aux champignons, Passendale et truffe.
Parelgerstrisotto met paddenstoelen, Passendale en truffel.
- Pork cheek with Belgian chocolate mole, lime hollandaise and braised fennel. € 35
Joue de porc, mole de chocolat belge, sauce hollandaise au citron vert et fenouil braisé.
Varkenswang met Belgische chocolade-mole, limoen-hollandaisesaus en gestoofde venkel
- Hamachi cured in coffee with cauliflower textures and roasted hazelnuts. €39
Hamachi mariné au café, textures de chou-fleur et noisettes torréfiées.
Hamachi gemarineerd in koffie, bloemkooltexturen en geroosterde hazelnoten
- Trio of King prawns, bouillabaisse, pickled celeriac. Fennel with Pernod reduction. € 41
Trio de gambas royales, bouillabaisse, céleri-rave mariné. Fenouil et réduction de Pernod.
Trio van koningsgarnalen, bouillabaisse, ingelegde knolselder. Venkel met Pernod-reductie.

- 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



Maincourses – Classics.

'Caesar Salad' red label poultry, Parmesan, anchovies, quail egg <i>'Ceasar Salade' volaille label rouge, Parmesan, anchois, œuf de caille</i> 'Caesar Salade' hoevekip rood label, Parmezaanse kaas, ansjovis, kwartelei	€ 31
Cod 'Fish & Chips', tartar sauce, Picco de Gallo <i>Cabillaud 'Fish & Chips', sauce tartare, Picco de Gallo</i> Kabeljauw 'Fish & Chips', tartaar saus Picco de Gallo	€ 35
Club sandwich - chicken or smoked salmon - mesclun – fries <i>Club sandwich - poulet ou saumon fumé - mesclun – frites</i> Club sandwich - kip of gerookte zalm - mesclun - frietjes	€ 31
Burger, Hamburger 'Holstein' or chicken breast, truffle, arugula, Pecorino <i>Burger, Steak haché 'Holstein' ou filet de poulet, truffe, roquette, Pecorino</i> Burger, Hamburger 'Holstein' of kipfilet, truffel, rucola, Pecorino	€ 35
Berugi Premium Steak, seasonal vegetables <i>Berugi Premium Steak (220 gr), légumes de saison</i> Berugi Premium Steak, seizoensgroenten * Maturation 21 jours * Choice between pepper-, béarnaise- or chantarelles sauce	€ 35

Sides

<i>Rosemary Potatoes - Pommes de terre au romarin – Rozemarijnpatatjes</i>	€ 5
<i>Warm vegetables - Légumes chauds - Warme groenten</i>	€ 5
<i>Mixed salad - Salade mixte - Gemengde Salade</i>	€ 5
<i>Patate douce - sweet potato - Zoete aardappel</i>	€ 5
<i>French fries - Frites – frietjes</i>	€ 5

- 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



Desserts.

<i>Fine cheeses, selected by Master Cheesemaker 'Frederic Van Tricht', chutney</i> <i>Fine cheeses, selected by Master Cheesemaker 'Frederic Van Tricht', chutney</i> Fijne kazen, geselecteerd door Kaasmeester 'Frederic Van Tricht', chutney	€ 18
Tête de Moine, truffled honey and pear <i>Tête de Moine, miel à la truffe et poire</i> Tête de Moine, truffelhoning en peer	€ 12
Molleux of Belgian chocolate 70%, caviar of Sailor Jerry and vanilla ice-cream <i>Moelleux au chocolat belge 70 %, caviar de Sailor Jerry et glace à la vanille</i> Moelleux van Belgische chocolade 70%, kaviaar van Sailor Jerry en vanille-ijs	€ 12
Roasted banana, Geuze caramel with vanilla and yogurt ice-cream <i>Banane rôtie, caramel de Gueuze à la vanille et glace au yaourt</i> Geroosterde banaan, Gueuze-karamel met vanille en yoghurtijs	€ 11
Our Belgian waffle with Baileys cream and vanilla ice cream <i>Notre gaufre belge avec crème au Baileys et glace à la vanille</i> Onze Belgische wafel met Baileyscrème en vanille-ijs	€ 11



Tapas.

Guanciale, miso soup with truffle oil <i>Guanciale, soupe miso à l'huile de truffe</i> Guanciale, misosoep met truffelolie	€ 9,00
Pork belly, mustard mayonnaise, pickled mustard seeds, red onion <i>Poitrine de porc, mayonnaise à la moutarde, graines de moutarde marinées, oignon rouge</i> Varkensbuik, mosterdmayonaise, ingelegde mosterdzaadjes, rode ui	€ 11,00
Cod croquettes, green spinach mayonnaise, roasted paprika powder <i>Croquettes de cabillaud, mayonnaise aux épinards verts, paprika fumé rôti</i> Kabeljauwkroketten, groene spinaziemayonaise, geroosterd paprikapoeder	€ 9,00
Waffle with Comté cream cheese and red pepper julienne <i>Gaufre au fromage Comté frais et julienne de poivron rouge</i> Wafel met Comté-roomkaas en julienne van rode paprika	€ 9,00
Croquette Pata Negra, coulis de poivron rouge <i>Pata Negra Croquettes, red bell pepper coulis</i> Kroketje van Pata Negra, coulis van rode paprika	€ 9,00
Pain 'New-York style' au homard et perles d'agrumes <i>Lobster roll with 'New-York style' roll and lime pearls</i> Lobster roll 'New-York'- stijl met citroen parels	€ 9,00
Muhammara, yaourt et grenade servis avec du pain libanais <i>Muhammara, yogurt and pomegranate served with Lebanese bread</i> Muhammara, yoghurt en granaatappel geserveerd met Libanees brood	€ 9,00
Chicken Karaage, mayonnaise asiatique <i>Chicken Karaage, asian mayonnaise</i> Kip Karaage, aziatische mayonaise	€ 9,00

