

Starters.

Huître et tartare de bœuf, moutarde marinée et mayonnaise à l'échalote <i>Oyster and beef tartar, pickled mustard and shallot mayo</i> Oester en rundertartaar, gepekeld mosterd en sjalotmayonaise * Flavoured with Belgian Oscietra caviar	€ 28 + € 25
Velouté de morilles parfumée aux quatre épices <i>Morel mushroom velouté with four spices</i> <i>Velouté van morieljes met vier specerijen</i>	€ 19
Calamars frits, chimichurri, salsa de tomate et encre croustillante <i>Fried calamari with chimichurri, tomato salsa and crispy ink</i> Gefrituurde calamares met chimichurri, tomatensalsa en krokante inkt	€ 22
Croquette de crevettes, sauce au curry rouge et tartare de crevettes <i>Prawn croquette, red curry sauce and prawn tartare</i> Garnalenkroket, rode currysaus en garnalentartaar *Price winner @ culinary festival Brussels 2023	€ 24
Betterave rouge, rhubarbe marinée et mousse de skyr à la camomille <i>Red beetroot, pickled rhubarb and skyr mousse with chamomile</i> Rode biet, gepekeld rabarber en skyrmousse met kamille	€ 22
'Caesar Salade' volaille label rouge, Parmesan, anchois, œuf de caille <i>'Caesar Salad' red label poultry, Parmesan, anchovies, quail egg</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.

<i>Confit de saumon, crème de poireau, pomme de terre, caviar de hareng fumé</i> <i>Salmon confit, leek and potato cream, smoked herring caviar</i> Gekonfijte zalm, prei-aardappelcrème, gerookte haringkaviaar	€ 35
<i>Caille rôtie, jus au Porto, purée truffée et girolles</i> <i>Roasted quail, port jus, truffled purée and chanterelles</i> Geroosterde kwartel, portosaus, truffelpuree en cantharellen	€ 32
<i>Canard laqué, crème de maïs doux, jus au hoisin, légumes glacées</i> <i>Lacquered duck, sweetcorn cream, hoisin duck jus, glazed vegetables</i> Gelakte eend, crème van zoete maïs, hoisin-eendenjus en geglaceerde groenten	€ 32
<i>Risotto à la citrouille et aux champignons avec ail, romarin et zeste d'orange</i> <i>Pumpkin and mushroom risotto with garlic, rosemary, and orange zest</i> Pompoen- en champignonrisotto met knoflook, rozemarijn en sinaasappelzest	€ 29
<i>The Dominican pasta – Raviolis de Homard</i> <i>The Dominican pasta – Lobster Ravioli Pasta</i> The Dominican pasta – Ravioli met Kreeft * Flavoured with Belgian Oscietra caviar	€ 43 + € 25
<i>Poulpe grillé, mojo rouge, purée d'ají et salade façon coréenne</i> <i>Grilled octopus, red mojo, ají purée and Korean-style salad</i> Gegrilde octopus, rode mojo, ají-puree en Koreaanse stijl salade	€ 29

- 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.

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

Sides

<i>Pommes de terre au romarin - Rosemary Potatoes – Rozemarijnpatatjes</i>	€ 5
<i>Légumes chaudes - warm vegetables - warme groenten</i>	€ 5
<i>Salade mixte - mixed salad - gemengde Salade</i>	€ 5
<i>Patate douce - sweet potato - zoete aardappel</i>	€ 5
<i>Frites - French fries – 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.

Praliné de châtaigne, mousse au chocolat blanc et truffe € 11
Chestnut praliné, white chocolate mousse and truffle
Kastanjé praliné, witte chocolademousse en truffel

Gâteau éponge à l'orange, crème au café et crumble au chocolat blanc fumé € 11
Orange sponge cake, coffee cream and smoked white chocolate crumble
Sinaasappel sponge cake, koffieroom en krokante crumble van gerookte witte chocolade

Riz au lait de coco, cardamome, gelée à l'eau de rose avec riz soufflé croustillant € 11
Rice pudding made with coconut milk, cardamom, rose water gel with crispy puffed rice
Rijstpudding van kokosmelk, kardemom, rozenwatergel met knapperige gepofte rijst

Sablé, chocolat noir 75%, caviar de Sailor Jerry, glace à la vanille premium € 12
Sablé, dark chocolate 75%, Sailor Jerry caviar, premium vanilla ice cream
Sablé, donkere chocolade 75%, caviaar van Sailor Jerry, premium vanille-ijs

Fromages Finesse, sélectionnés par Maître fromager 'Frederic Van Tricht', chutney € 18
Fine cheeses, selected by Master Cheesemaker 'Frederic Van Tricht', chutney
Fijne kazen, geselecteerd door Kaasmeester 'Frederic Van Tricht', chutney



Tapas.

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 brioché au homard avec mayonnaise aux agrumes <i>Lobster roll with brioche bread and citrus mayo</i> Lobster roll met briochebrood en citroenmayonaise	€ 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
Moules avec sauce tomate épicée, coriandre et huile de gingembre <i>Mussels with spicy tomato sauce, coriander and ginger oil</i> Mosselen met pittige tomatensaus, koriander en gemberolie	€ 9,00
Chicken Karaage, mayonnaise asiatique <i>Chicken Karaage, asian mayonnaise</i> Kip Karaage, aziatische mayonaise	€ 9,00
Plateau de charcuterie / Plateau de fromages <i>Charcuterie platter / Cheese platter</i> Charcuterie plank / Kaas plank	€ 18,00
Huîtres (3) sur lit de glace <i>Oysters (3) on a bed of ice</i> Oesters (3) op bedje van ijs	€ 9,00

