

## Starters.

|                                                                                                                                                                                                                                                              |                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Huître et tartare de bœuf, moutarde marinée et mayonnaise à l'échalote<br><i>Oyster and beef tartar, pickled mustard and shallot mayo</i><br>Oester en rundertartaar, gepekeld mosterd en sjalotmayonaise<br><b>* Flavoured with Belgian Oscietra caviar</b> | € 28<br><br><br>+ € 25 |
| Velouté de morilles parfumée aux quatre épices<br><i>Morel mushroom velouté with four spices</i><br><i>Velouté van morieljes met vier specerijen</i>                                                                                                         | € 19                   |
| Calamars frits, chimichurri, salsa de tomate et encre croustillante<br><i>Fried calamari with chimichurri, tomato salsa and crispy ink</i><br>Gefrituurde calamares met chimichurri, tomatensalsa en krokante inkt                                           | € 22                   |
| Croquette de crevettes, sauce au curry rouge et tartare de crevettes<br><i>Prawn croquette, red curry sauce and prawn tartare</i><br>Garnalenkroket, rode currysaus en garnalentartaar<br><b>*Price winner @ culinary festival Brussels 2023</b>             | € 24                   |
| Betterave rouge, rhubarbe marinée et mousse de skyr à la camomille<br><i>Red beetroot, pickled rhubarb and skyr mousse with chamomile</i><br>Rode biet, gepekeld rabarber en skyrmousse met kamille                                                          | € 22                   |
| 'Ceasar Salade' volaille label rouge, Parmesan, anchois, œuf de caille<br><i>'Caesar Salad' red label poultry, Parmesan, anchovies, quail egg</i><br>'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><br><i>Salmon confit, leek and potato cream, smoked herring caviar</i><br>Gekonfijte zalm, prei-aardappelcrème, gerookte haringkaviaar                           | € 35               |
| <i>Caille rôtie, jus au Porto, purée truffée et girolles</i><br><i>Roasted quail, port jus, truffled purée and chanterelles</i><br>Geroosterde kwartel, portosaus, truffelpuree en cantharellen                                                  | € 32               |
| <i>Canard laqué, crème de maïs doux, jus au hoisin, légumes glacées</i><br><i>Lacquered duck, sweetcorn cream, hoisin duck jus, glazed vegetables</i><br>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><br><i>Pumpkin and mushroom risotto with garlic, rosemary, and orange zest</i><br>Pompoen- en champignonrisotto met knoflook, rozemarijn en sinaasappelzest | € 29               |
| <i>The Dominican pasta – Raviolis de Homard</i><br><i>The Dominican pasta – Lobster Ravioli Pasta</i><br>The Dominican pasta – Ravioli met Kreeft<br><b>* Flavoured with Belgian Oscietra caviar</b>                                             | € 43<br><br>+ € 25 |
| <i>Poulpe grillé, mojo rouge, purée d'ají et salade façon coréenne</i><br><i>Grilled octopus, red mojo, ají purée and Korean-style salad</i><br>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<br><i>'Caesar Salad' red label poultry, Parmesan, anchovies, quail egg</i><br>'Caesar Salade' hoevekip rood label, Parmezaanse kaas, ansjovis, kwartelei                              | € 31 |
| Cabillaud 'Fish & Chips', sauce tartare, Picco de Gallo<br><i>Cod 'Fish &amp; Chips', tartar sauce, Picco de Gallo</i><br>Kabeljauw 'Fish & Chips', tartaar saus Picco de Gallo                                                                              | € 35 |
| Club sandwich - poulet <b>ou</b> saumon fumé - mesclun – frites<br><i>Club sandwich - chicken <b>or</b> smoked salmon - mesclun - fries</i><br>Club sandwich - kip <b>of</b> gerookte zalm - mesclun - frietjes                                              | € 31 |
| Burger, Steak haché 'Holstein' <b>ou</b> filet de poulet, truffe, roquette, Pecorino<br><i>Burger, Hamburger 'Holstein' <b>or</b> chicken breast, truffle, arugula, Pecori</i><br>Burger, Hamburger 'Holstein' <b>of</b> kipfilet, truffel, rucola, Pecorino | € 35 |
| Black Angus* (220 gr), légumes de saison<br><i>Black Angus, seasonal vegetables</i><br>Black Angus, seizoensgroenten<br><b>* Maturation 21 jours</b><br><b>* Choice between pepper-, béarnaise- or chantarelles sauce</b>                                    | € 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.

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

