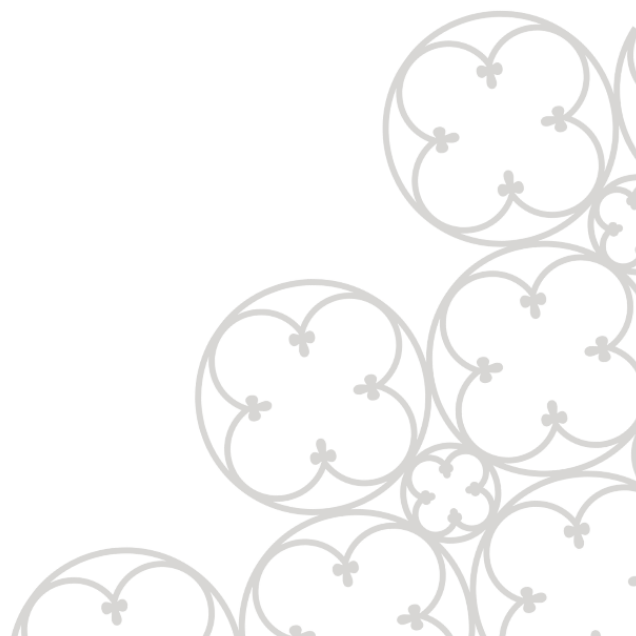


Starters.

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 'Ceasar Salade' volaille label rouge, Parmesan, anchois, œuf de caille '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.

Fine cheeses, selected by Master Cheesemaker 'Frederic Van Tricht', chutney <i>Fromages fins, sélectionnés par le maître fromager '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
Belgian chocolate molten cake 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-Pork 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



GASTRO MENU

This menu is available only during the evening

3 Amuse-bouche.

Huîtres à la sauce au poivre vert
Oysters in green peppercorn sauce
Oesters in groene peperkorrelsaas

Tartare de betterave, caviar Royal Belgium et infusion de céleri
Beetroot tartare, Royal Belgian caviar and celery infusion
Bietentartaar, Royal Belgian kaviaar en selderij-infusie

Noix de Saint-Jacques, purée de chou-fleur et chocolat blanc, avec guanciale
St. Jacques scallops, cauliflower and white chocolate purée with guanciale
Sint-jakobsschelpen, bloemkool-witte chocoladecrème met guanciale

Veau braisé lentement, Os à moelle, carbonara à la noix de coco, fenouil
Slow-cooked veal, bone marrow and coconut carbonara, fennel
Langzaam gegaard kalfsvlees, beenmerg en kokos-carbonara, venkel
**** flavoured with Italian summertruffle (+ € 25)**

Semifreddo au café, crumble de noisette et truffe noire
Coffee semifreddo, hazelnut crumble and black truffle
Koffie-semifreddo, hazelnootcrumble en zwarte truffel

Coffee & mignardises

Price : € 139 pp

