



Menu 01-06-2026

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Hamachi Ceviche kissed by Passion Fruit and Garden Herbs

Ceviche de hamachi sublimé par le fruit de la passion et les herbes du jardin
Hamachi-ceviche met passievrucht en tuinkruiden

A Reimagined Greek Salad with Mediterranean Notes

Salade grecque revisitée aux saveurs méditerranéennes
Carpaccio de Black Angus à la truffe noire fraîchement râpée

Black Angus Carpaccio with Shaved Black Truffle

Carpaccio de Black Angus à la truffe noire fraîchement râpée
Black Angus-carpaccio met vers geschaafde zwarte truffel

Mains 30€

Linguine with Mediterranean Clams and Sea Essence

Linguine aux palourdes méditerranéennes et aux saveurs marines
Linguine met mediterrane venusschelpen en zee-aroma's

Coucou de Malines, served with strawberry risotto and delicate aromas

Coucou de Malines au risotto de fraises et aux arômes délicats
Coucou de Malines met aardbeienrisotto en verfijnde aroma's

Eggplant Parmigiana in the Spirit of Southern Italy

Aubergine parmigiana dans l'esprit du sud de l'Italie
Aubergine parmigiana in de geest van Zuid-Italië

Desserts 8€

Citrus Pavlova with Passion Fruit

Pavlova aux agrumes et au fruit de la passion
Citrus-pavlova met passievrucht

Seasonal Fruit Selection at Market Freshness

Sélection de fruits de saison à la fraîcheur du marché
Selectie van seizoensfruit, marktvers geserveerd

Dominican-style Dame Blanche

"Enhance your meal with our wine selection."

White wine

Michele Chiarlo | Palas Gavi | floral | sage | almond 8€/glass
Gavi DOCG, Piemonte, Italy | Cortese

Red wine

Le Muricce 'La Donna Doga' | smooth | light | red berries 8€/glass
Toscana, Italy | Sangiovese