



## Menu 11-05-2026

**Two courses: 44€ (excl. dessert)**

**Three courses: 49€**

### Starters 16€

#### **Quail lollipops, port sauce**

Sucettes de caille, sauce au porto  
Kwartellolly's, portosaus

#### **Grilled octopus, kiwi-cucumber condiment, green chili, herb oil**

Poulpe grillé, condiment kiwi-concombre, piment vert, huile verte  
Gegrilde octopus, kiwi-komkommercondiment, groene chili, groene olie

#### **Mint panna cotta, peas, broad beans, almond milk espuma (VG)**

Panna cotta à la menthe, petits pois, fèves, émulsion au lait d'amande (VG)  
Panna cotta met munt, erwten, tuinbonen, emulsie van amandelmelk (VG)

### Mains 30€

#### **Mechelen cuckoo chicken, potato millefeuille, crispy chips, poultry jus**

Coucou de Malines, millefeuille de pommes de terre, chips croustillantes, jus de volaille  
Mechelse koekoek, aardappelmillefeuille, krokante chips, gevogeltejus

#### **Pollock fillet in parsley crust, broccolini, green sauce cream**

Filet de colin en croûte de persil, broccolini, crème au jus vert  
Koolvisfilet in peterseliekorst, broccolini, crème van groene jus

#### **Carrot in four textures**

Autour de la carotte en quatre textures  
Wortel in vier texturen

### Desserts 8€

#### **Pastel de nata by Dominican**

#### **White monochrome**

Monochrome blanc  
Wit monochroom

#### **Soy milk, black sesame, yuzu**

Lait de soja, sésame noir, yuzu  
Sojamelk, zwarte sesam, yuzu

---

**"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

---