



Menu 15-06-2026

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Vitello tonnato, herb salad, violet mustard, and pickles.

Vitello tonnato, salade d'herbes, moutarde violette et pickles.

Vitello tonnato, kruidensalade, paarse mosterd en pickles.

Shrimp croquettes, stir-fried noodles, and shrimp tartare.

Croquettes de crevettes, nouilles sautées et tartare de crevettes.

Garnaalkroketten, gewokte noedels en garnalentartaar.

Beetroot carpaccio, goat cheese snow, and kimchi vinaigrette.

Carpaccio de betterave, neige de fromage de chèvre et vinaigrette au kimchi.

Carpaccio van rode biet, geitenkaassneeuw en kimchi-vinaigrette.

Mains 30€

Confit cod, Thai basil green curry, and sautéed spinach with pine nuts.

Cabillaud confit, curry vert au basilic thaï et épinards sautés aux pignons.

Gekonfijte kabeljauw, groene curry met Thaise basilicum en gebakken spinazie met pijnboompitten.

Belgian free-range chicken, dahl purée, roasted romanesco, and pistachios.

Poulet fermier belge, purée de dahl, romanesco rôti et pistaches.

Belgische hoevekip, dahlpuree, geroosterde romanesco en pistachenoten.

Green risotto with spinach and mushrooms.

Risotto vert aux épinards et champignons.

Groene risotto met spinazie en champignons.

Desserts 8€

Fruit salad.

Salade de fruits.

Fruitsalade.

Pineapple carpaccio, pink peppercorn, and coconut ice cream.

Carpaccio d'ananas, poivre rose et glace à la noix de coco.

Ananascarpaccio, roze peper en kokosijs.

Pistachio mille-feuille with chocolate crumble.

Allumette à la pistache et crumble au chocolat.

Pistache-allumette met chocoladecrumble.

"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