



Menu 24-08-2026

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Black Angus Beef Carpaccio · Truffle · Pecorino

Carpaccio de bœuf Black Angus · Truffe · Pecorino

Carpaccio van Black Angus-rund · Truffel · Pecorino

Burrata Pugliese · Heritage Tomatoes · Wépion Strawberries

Burrata Pugliese · Tomates anciennes · Fraises de Wépion

Burrata Pugliese · Oude tomatenrassen · Aardbeien uit Wépion

Belgian Grey Shrimp Croquettes · Traditional Garnish

Croquettes de crevettes grises belges · Garniture traditionnelle

Belgische grijze garnalenkroketten · Traditionele garnituur

Mains 30€

Milanese-Style Osso Buco · Gremolata

Osso Buco à la milanaise · Gremolata

Osso buco op Milanese wijze · Gremolata

Paccheri Pasta · Guanciale · Taleggio · Parmesan

Pâtes paccheri · Guanciale · Taleggio · Parmesan

Paccheri · Guanciale · Taleggio · Parmezaan

Confit Pollock · Yellow Curry Sauce · Meli-Melo Vegetables

Lieu noir confit · Sauce au curry jaune · Mélange de légumes

Gekonfijte koolvis · Gele currysaus · Gemengde groenten

Desserts 8€

The Dominican Dame Blanche · Vanilla Ice Cream · Warm Chocolate Sauce

Dame Blanche dominicaine · Glace à la vanille · Sauce au chocolat chaud

Dominicaanse Dame Blanche · Vanille-ijs · Warme chocoladesaus

Cherry Tart · Vanilla Ice Cream

Tarte aux cerises · Glace à la vanille

Kersentaart · Vanille-ijs

Selection of Aged Cheeses · Fig Chutney

Sélection de fromages affinés · Chutney de figues

Selectie van gerijpte kazen · Vijgenchutney

“Enhance your meal with our wine selection.”

White wine

Michele Chiarlo | Palas Gavi | floral | sage | almond
Gavi DOCG, Piemonte, Italy | Cortese

8€/glass

Red wine

Le Muricce ‘La Donna Doga’ | smooth | light | red berries
Toscana, Italy | Sangiovese

8€/glass