

Starters.

Velouté de panais - gingembre - lait de coco - panais croustillant - beignet au curry € 17

Parsnip velouté – ginger – coconut milk - crispy parsnip – curry beignet

Velouté van pastinaak – gember – kokosmelk - krokante pastinaak - beignet van curry

Stracciatella - fruits grillés - tomates - pistache € 19

Stracciatella - grilled fruits - tomatoes - pistachio

Stracciatella – gegrild fruit - tomaat - pistache

Poulpe grillé - romesco de carottes - avocat – herbes € 21

Grilled octopus - carrot romesco - avocado - herbs

Gegrilde octopus - wortel romesco - avocado - kruiden

Croquettes de crevettes - curry rouge - croustillant de nouilles € 24

Shrimp croquettes - red curry - crispy noodle Crunch

Garnaal kroketten – rode curry - krokantje van noedels

***Price winner @ culinary festival Brussels 2023**

Tartar de bœuf 'Holstein' - croustillant - assaisonnement asiatique € 29

Beef Tartare 'Holstein' - crisp - Asian seasoning

Rundstartaar 'Holstein' - krokantje - aziatische kruiding

****flavoured with Piemontese summertruffle**

+ € 25

'Caesar Salade' volaille label rouge - Parmesan - anchois - œuf de caille € 21

'Caesar Salad' red label poultry - Parmesan - anchovies - quail egg

'Caesar Salade' hoevekip rood label - Parmezaanse kaas - ansjovis - kwartelei

- 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.

Lotte - purée de patate douce fumée - bimi rôti – sésame <i>Monkfish - smoked sweet potato purée - roasted bimi - sesame</i> <i>Zeeduivel - gerookte zoete-aardappelpuree - geroosterde bimi - sesam</i> **flavoured with Belgian Oscietra caviar	€ 38 + € 25
Coucou de Malines - sauce au basilic Thaï - poivre vert - orge perlée <i>Coucou de Malines - Thai basil sauce with green pepper - pearl barley</i> Mechelse koekoek - Thaise basilicumsaus met groene peper - parel gerst	€ 32
Magret de canard - jus de Madère - chicorée grillée – figues <i>Duck breast - Madeira sauce - grilled chicory - figs</i> Eendenborstfilet - Madeira saus - gegrilde witloof - vijgen	€ 39
Risotto aux champignons - betterave - noix - Pecorino <i>Mushroom risotto - beetroot - walnuts – Pecorino</i> Risotto met boschampignons - rode biet - walnoten - Pecorino	€ 29
Homard (350 gr) - tagliatelles blanches et noires - sauce bisque <i>Lobster - white and black tagliatelle - lobster bisque</i> Kreeft - witte en zwarte tagliatelle – Kreeftenbisque **flavoured with Belgian Oscietra caviar	€ 48 + € 25

- 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.

'Ceasar Salade' volaille label rouge - Parmesan - anchois - œuf de caille <i>'Caesar Salad' red label poultry - Parmesan - anchovies - quail egg</i> <i>'Caesar Salade' hoevekip rood label - Parmezaanse kaas - ansjovis - kwartelei</i>	€ 31
Cabillaud 'Fish & Chips' - panko - sauce tartare - Picco de Gallo <i>Cod 'Fish & Chips' - panko - tartar sauce - Picco de Gallo</i> Kabeljauw 'Fish & Chips' - panko - tartaar saus - Picco de Gallo	€ 35
Club sandwich - poulet ou saumon fumé - mesclun – frites <i>Club sandwich - chicken or smoked salmon - mesclun - fries</i> Club sandwich - kip of gerookte zalm - gemengde salade - frietjes	€ 31
Burger – Steak haché 'Holstein' ou filet de poulet - truffe - roquette – Pecorino <i>Burger - Hamburger 'Holstein' or chicken breast - truffle - arugula - Pecorino</i> Burger - Hamburger 'Holstein' of kipfilet - truffel - rucola - Pecorino	€ 38
Contre -filet - sauce béarnaise ou poivre - légumes de saison <i>Strip loin - béarnaise or Pepper sauce - seasonal vegetables</i> Lendebiefstuk - béarnaise of pepersaus - seizoensgroenten	€ 38

Sides

Frites - <i>French fries</i> - frietjes	€ 7
Salade mixte - <i>mixed salad</i> - gemengde Salade	€ 7
Légumes chaudes - <i>warm vegetables</i> - warme groenten	€ 7
Patate douce - <i>sweet potato</i> - zoete aardappel	€ 7

- 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.

Mousse de fromage blanc - fruit de la passion - dulce de leche € 12
White Cheese Mousse - passion fruit - dulce de leche
Mousse van verse kaas - passievrucht - dulce de leche

Crème brûlée à l'orange à la minute € 12
Orange crème brûlée made on the spot
Crème brûlée met sinaasappel, huisbereid

Crèmeux de chocolat blanc - yaourt -Campari € 12
White Chocolate Cream – yogurt - Campari
Crème van witte chocolade - yoghurt - Campari

Gin tonic - concombres - yuzu € 12
Gin tonic - cucumber - yuzu
Gin tonic - komkommer - yuzu



Tapas.

Croquette Pata Negra - coulis de poivron rouge € 9,00
Pata Negra Croquettes – red bell pepper coulis
Kroketje van Pata Negra – coulis van rode paprika

Beignet de Ibérico et caviar € 9,00
Beignet of Ibérico and Caviar
Beignet van Ibérico ham en kaviaar

Salade de pommes de terre et crevettes grises € 9,00
Salad of Spring Potato and Grey Shrimps
Slaatje van lente aardappel en grijze garnalen

Gazpacho de cerises et pistache € 9,00
Gazpacho of Cherry Tomatoes and Pistachio
Gazpacho van kersttomaat en pistachenoot

Chicken Karaage - mayonnaise asiatique € 9,00
Chicken Karaage - asian mayonnaise
Kip Karaage - aziatische mayonaise

Hummus chou-fleur violet € 9,00
Hummus of Pink Cauliflower
Hummus van paarse bloemkool

