

Suggestions du chef

Les entrées

- Carpaccio de rôti de veau aux cèpes, pécorino et pomme verte** 20
Kalfscarpaccio met porcini paddestoelen, pecorino en groene appel
Roasted veal carpaccio with porcini mushrooms, pecorino and green apple
- Fish and chips d'églefin à la Guinness, sauce tartare et sucrine** 18
Schelvis fish and chips met Guinness, tartaarsaus en sucrine
Haddock fish and chips with Guinness, tartar sauce and sucrine
- 6 huitres creuses Marennes d'Oléron fines de claire n°3 sur glace, pain beurré et citron** 20
6 Marennes d'Oléron fines de claire n°3 oesters op ijs, beboterd brood en citroen
6 Marennes d'Oléron fines de claire n°3 oysters on ice, buttered bread and lemon

Les plats

- Risotto de légumes « au vert », râpé de Pecorino à la truffe (+ 4 noix de Saint-Jacques 12€)** 22
Risotto van groene groenten, geraspte Pecorino kaas met truffels (+ 4 sint-jakobsschelpen 12€)
Green vegetable risotto, grated Pecorino cheese with truffles and rocket (+ 4 scallops €12)
- Noisette de lotte et moules jumbo aux agrumes et safran, légumes confits** 31
Zeeduivel noisette en jumbo mosselen met citrusvruchten en saffraan, ingemaakte groenten
Monkfish noisette and jumbo mussels with citrus fruit and saffron, candied vegetables
- Filet de Coucou de Malines à la Brabançonne, céleri rave et pomme amandine** 31
Mechelse koekoeksfilet met Brabançonne saus, knolselderij en amandine pomme
Malines cuckoo fillet à la Brabançonne, celeriac and pomme amandine
- Magret de canard, ananas et gingembre, salsifis rôti et purée de patate douce au lait de coco** 32
Eendenborst, ananas en gember, gepofte schorseneren en zoete aardappelpuree met kokosmelk
Duck breast, pineapple and ginger, roast salsify and sweet potato purée with coconut milk

Les desserts

Profiteroles, crème pâtissière à la vanille et sauce chocolat **11**

Profiterolles met vanillevla en chocoladesaus

Profiteroles with vanilla custard and chocolate sauce

Café liégeois **11**

Luikse koffie

Liège coffee

Menu 3 Services 46 €

Duo de croquettes de crevettes et fondu aux fromages belges, mesclun de salades

OU

Carpaccio de rôti de veau aux cèpes, pécorino et pomme verte

—————

Noisette de lotte et moules jumbo aux agrumes et safran, légumes confits

OU

Filet de Coucou de Malines à la Brabançonne, céleri rave et pomme amandine

—————

Profiteroles, crème pâtissière à la vanille et sauce chocolat

Sélection de vins, eau et café 23 €