

ROOM SERVICE





Pour toute commande Room Service, merci de composer le
« 789 »

For all Room Service order, please dial « 789 »

Service disponible de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Service available from 12pm to 2pm and from 7pm to 9:30pm

LES TARTINABLES SUPERPRODUCTEUR : 85 G

Potted Meat: 85 g  



Crème d'Artichauts <i>Organic artichoke cream</i>	17.00€
Rillette de Canard de Barbarie <i>Muscovy Duck rillette</i>	19.00€
Rillette de Merlu aux Graines de Moutarde <i>Organic Hake rillette with mustard seeds</i>	19.00€
Crème de Pois Chiches citron Cumin <i>Organic fine cream of chickpeas lemon cumin</i>	17.00€
Crème Fine d'Olives Vertes de Lucques <i>Organic fine cream of green olives</i>	17.00€
Crème fine de Poivrons de Provence <i>Organic fine cream of peppers</i>	17.00€



NOS ENTRÉES / OUR STARTERS



Os à Moelle Pain Grillé, Persillade Maison, Salade, <i>Marrow bones, toasted bread, homemade persillades, salad</i>	21.00€
Ch'ti Salade Mélange de jeunes Pousses, Croquettes au Maroilles, Poire et Noix <i>Mixed salad, maroilles cheese croquette, pear and walnuts</i>	25.00€
Soupe de Butternut au Cumin Mousse de Fromage de Chèvre, Crouton au Cajun <i>Goat Cheese Mousse, Cajun Crouton</i>	17.00€
Potjevleesch Terrine de 4 viandes en gelée maison, graines de moutarde à la bière, Salade <i>Terrine of 4 meats in homemade jelly, beer mustard seeds, Salad</i> <i>(option plat + frites supp+3 euros)</i>	17.00€
Assiette de Saumon Fumé ☾ Crème de ciboulette <i>Plate of Smoked Salmon, chives cream</i>	24.00€
Assiette de Fromages ☾ <i>Plate of cheeses</i>	24.00€
Assiette de Charcuteries 🐷 ☾ <i>Plate of cold meats</i>	24.00€
Assiette charcuteries, fromages ☾ 🐷 <i>Plate of cheese and cold meats</i>	28.00€





Contient du Porc



Disponibles 24/7

NOS PLATS / OUR MAIN COURSES



Suprême de Volaille	28.00€
Cuit à basse température, Purée de Patate Douce, mélange de Champignons et Sauce Maroilles. <i>Low temperature cooked poultry breast, Sweet Potato Puree, mixed mushrooms and Maroilles cheese sauce.</i>	
Côte de Cochon de Montagne 	30.50€
Glacé à la sauce gastrique aux herbes, Gratin de pommes de terre au Chorizo, Brocoletti et chou-fleur rôti au four <i>Pork chop, Glazed with Gastric Herbs Sauce, Chorizo and Potato Gratin, Brocoletti, Oven Roasted Cauliflower</i>	
Burger Gantois	27.00€
Steak haché de Bœuf, Tomate, Mont des Cats, Laitue romaine, Chutney d'oignons, Sauce Burger maison <i>Minced beef, tomatoes, Mont des Cats cheese, roman lettuce, onion chutney, homemade burger sauce</i>	
Boeuf	32.00€
Pavé de Filet de Boeuf Persillée, Polenta Crémeuse au Parmesan, Champignons à la crème, Petits pois (140 gr) <i>Beef Fillet with Parsley, Creamy Polenta with Parmesan, Creamed Mushrooms, Peas (140 gr)</i>	
Crevettes (option végétarien)	24.00€
Pâte Tagliatelle, crevettes aux Cajun, vieux Parmesan, Sauce Alfredo, zeste de citron vert <i>Tagliatelle Pasta, Cajun Shrimp, Old Parmesan, Alfredo Sauce, Lime Zest</i>	
Cabillaud	32.00€
Façon Waterzooï, Tagliatelle de légumes sautés <i>Waterzooï style, Sautéed vegetable tagliatelle</i>	
Croque-Monsieur  	24.00€
Tome de Cambrai, Frites, Salade <i>Toasted Ham and cheese sandwich, French Fries, Salad</i>	
Salade César	26.00€
<i>Cesar salad</i>	



Contient du Porc



Disponibles 24/7

NOS DESSERTS / OUR DESSERT



Tarte aux Pommes façon Crumble	12.00€
Sablé, Pommes caramélisées et Crumble <i>Apple tart, caramelized apple, crumble</i>	
Chocolat	12.00€
Mousse Chocolat, Crème Fouettée Parfumé à la Fleur d'Oranger <i>Chocolate Mousse, Whipped Cream Flavored with Orange Blossom</i>	
Éclair Hermitage	12.00€
Dessert Signature farcie au choix Saisonnier du Chef <i>Signature Dessert stuffed with the Chef's Seasonal choice</i>	
Café ou Thé Gourmand	14.00€



LES APÉRITIFS / APPETIZERS DRINKS

Kir vin Blanc ou rouge 15 cl	13.00€
Martini, Suze, Campari 5 cl	11.00€
Pastis, Ricard 2 cl	10.00€
Gin, Vodka, Whisky 4 cl	15.00€
Supplément soda	4.50€
Cocktail au choix	21.00€

LES BIÈRES BOUTEILLES 33 CL

	11.00€
La Gantoise 6°	10.00€
Grimbergen blanche 6°	11.00€
Grimbergen rouge 6°	13.50€
Chimay bleu / rouge 7°	12.00€
Anosteke blonde 8°	12.00€
Triple Karmeliet 8.4°	11.00€
Rince Cochon blonde 8.5°	13.50€
Duvel 8.5°	14.00€
Westmalle triple 9.5°	14.50€
Maredesous triple 10°	
Paix Dieu 10°	

NOS CHAMPAGNE

	14 cl	75cL
Laurent-Perrier La Cuvée	18.00€	90.00€
Laurent-Perrier Cuvée rosé	22.00€	190.00€

LES DIGESTIFS

Cognac VSOP	15.00€
Get 27 / 31	15.00€
Bailey's	15.00€
Génépi	15.00€

LES SOFT, CAFÉS & THÉS

Vittel 50cl/litre	7.00 € / 9.00 €
San Pellegrino 50cl/Litre	7.00 € / 9.00 €
Jus de fruits Papillon (orange, pomme, poire, pêche, framboise, abricot)	7.00€
Coca cola, Zéro, Orangina, Limonade, Perrier, 33 cl / Fuze Tea 25 cl	7.00€
Expresso, Décaféiné	5.50€
Double expresso, capuccino	8.00€
Thé, Infusion	6.00€

LA CARTE DES VINS

	12 cl	75 cl
Le Rosé		
Domaine Haut du Clos Rosé Reserve 2021 (Côtes de Provence)	10.50€	52.50€
Les Vins Blancs		
Edmond Rentz-Pinot Gris 2019 (Alsace)	12.00€	60.00€
Domaine Hauts du Clos, Terre de Rolle 2021 (Côtes de Provence)	10.00€	50.00€
Chablis - Domaine des Genèves 2020 (Bourgognes)	15.00€	75.00€
Le Moelleux		
Domaine de Miselle IGP Côtes de Gascogne, Petit Manseng	10.00€	50.00€
Les Vins Rouges		
Château Fontis Médoc Cru-bourgeois 2013 (Bordeaux)	12.00€	60.00€
Château La Grivelière 2020 AOC (Côtes du Rhône)	9.50€	47.50€
Château Suau, Cadillac Côtes de Bordeaux 2016 AOP (Bordeaux)	12.50€	62.50€
Pinot Noir Philippe les cotilles (Bourgogne)		63.00€