

Les entrées • Voorgerechten • Starters

**Carpaccio de bœuf BBB – pecorino – olives séchées – pesto basilic et balsamique** € 14,00

Rundercarpaccio BWB – pecorino – gedroogde olijven – pesto basilicum en balsamico  
*Beef carpaccio Belgian Blue – pecorino – dried olives – pesto basil and balsamic*

**Cassolette de scampis ail et fines herbes – zestes de citron vert** € 14,00

Scampispannetje knoflook en fijne kruiden - limoenschillen  
*Pan of scampis garlic and herbs – lime zests*

 **Ravioli de truite de nos Ardennes – sauce au thym citron** 2p € 15,00

Ravioli van forel uit Ardennen – saus met tijm citroen  
*Ravioli of trout from Ardennes – sauce with thyme lemon*

 **Ravioli pomme – raisin – curry Madras** 2p € 14,00

Ravioli Appel – Druif – curry Madras  
*Ravioli Apple – Grape – Madras curry*

**Planche à partager charcuteries, fromages du moment et mini-croquettes** € 16,00

Vleeswaren, kaas en mini croquettes bord te delen  
*Charcuterie, cheeses and mini croquettes board to share*

Croquettes • Kroketten


 **Croquettes de crevette de la Mer du Nord, persil frit** € 9,50/p

Martin's Noordzee garnaalkroketten, gefruite peterselie.  
*Shrimp croquettes from North Sea, fried parsley*

 **Croquettes de fromage à la bière de Waterloo** € 8,00/p

Kaaskroketten met Waterloo bier  
*Cheese croquettes with Waterloo beer*

Plats • Hoofdgerechten • Main courses

 **Boulettes de veau à la liégeoise** € 23,00

Balletjes op Luikse wijze  
*Meatballs "Liege" style*

**Boulettes de veau sauce tomate – crème et parmesan** € 22,00


Balletjes met tomatensaus – room en Parmezaanse kaas  
*Veal Meatballs in tomatoes, cream and parmesan*

**L'authentique Américain, frites, salade** € 25,00

Steak Américain, frietjes, salade  
*Classic Steak American, French fries, salad*

**Salade César Martin's – poulet crispy** € 20,00

Martin' Caesar Salade – krokante kip  
*Martin's Caesar Salad – crispy chicken*

 **Salade César Martin's vegan** € 20,00

Vegan Martin' Caesar Salade  
*Vegan Martin's Caesar Salad*

**Burger Bistro Martin – pain au poivre – croquette au fromage – oignons rouges pickles - Pancetta** € 25,00

Burger Bistro Martin – peperbrood – kaaskroket – rode uien pickles - Pancetta  
*Bistro Martin Burger – pepper bread – cheese croquette – red onions pickles - Pancetta*

**Salade Martin's nordique au saumon fumé maison** € 20,00

Noordelijke Martin's Salade met huisgemaakte gerookte zalm  
*Nordic Martin's Salad with homemade smoked salmon*

 **Vegan Burger Crispy – Tartare de tomate – Violife fromage vegan – sucrine – pesto vert** € 23,00

Vegan Burger Crispy – Tartaar van tomaten – Violife vegan kaas – Sla – groene pesto  
*Vegan Burge Crispypyr – Tomato tartar – Violife vegan cheese – lettuce – green pesto*

**Le spaghetti bolognaise 100% veau** € 18,00

Spaghetti bolognese 100% kalfsvlees  
*Bolognaise spaghetti 100% veal*

**Tagliatelle aux scampis – crème aigre – tomates et petits pois** € 22,00

Tagliatelle met scampis – zure room – tomaten en erwtjes  
*Tagliatelle with scampis – sour cream – tomatoes and peas*

**Penne carbonara au porc Brasvar** € 22,00

Penne carbonara met Brasvar varkenvlees  
*Penne carbonara with Brasvar pork*

**Fish and chips de cabillaud et julienne de piquillos – sauce tartare maison et frites de patate douce** € 24,00

Fish and chips van kabeljauw en juliennepiquillos – huisgemaakte tartaarsaus en zoete aardappelfrietjes  
*Fish and chips of cod and julienne of piquillos – homemade tartar sauce and chips of sweet potatoes*

Plancha

**Pavé de bœuf (250gr)** € 26,50

Steak pavé (250gr)  
*Beef steak (250gr)*

**Filet de saumon (200gr)** € 25,00

Zalmfilet (200gr)  
*Salmon fillet (200gr)*

**Filet de volaille fermier (180gr)** € 21,00

Filet van boerengevogelte (180gr)  
*Fillet of farm poultry (180gr)*

**Salade composée et frites en accompagnement ou pommes purée ou riz**

Fris slaatje met frietjes of purée of rijst inbegrepen  
*Mixed salad and French fries or mashed potatoes or rice included*

**Sauce : Béarnaise, au poivre, Archiduc, Provençale** € 3,50

Saus: Béarnaise, peper, Archiduc, Provençaals  
*Sauce: Béarnaise, pepper, Archiduc, Provençal*

Desserts • Nagerechten • Desserts

<b>Dame Blanche</b> Dame Blanche <i>Dame Blanche</i>	€ 10,00
<b>Mousse au chocolat</b> Chocolademousse <i>Chocolate mousse</i>	€ 10,00
<b>Gaufre de Bruxelles façon Dame Blanche</b> Brusselse Wafel in Dame Blanche wijze <i>Brussels Waffle in Dame Blanche way</i>	€ 10,00
<b>Crème brûlée à la mandarine Napoléon et sucre</b> Crème brûlée met Napoléon mandarijn en suiker <i>Crème brûlée with Napoleon mandarin orange and sugar</i>	€ 10,00
<b>Moelleux au chocolat glace amande</b> Moelleux met chocolade ijs en amandel <i>Chocolate cake ice cream and almond</i>	€ 10,00
<b>Fromage frais – sucre caramel – muesli et fruit de saison</b> Verse kaas – karamel suiker – muesli en seizoenvruchten <i>Fresh cheese – caramel sugar – muesli and seasonal fruits</i>	€ 10,00
<b>Tiramisu speculoos et pomme cannelle</b> Tiramisu speculoos en appel kaneel <i>Tiramisu speculoos and apple cinnamon</i>	€ 10,00

Carte Enfants • Kinderkaart • Children's menu

<b>Pavé de bœuf (125gr) – salade - frites</b> Steak pavé (125gr) – sla - frietjes <i>Beef steak (125gr) – salad - fries</i>	€ 14,00
<b>Nuggets de poulet maison – salade - frites</b> Huisgemaakte kipnuggets – sla - frietjes <i>Homemade chicken nuggets – salad - fries</i>	€ 12,00
<b>Croque-Monsieur (1pc)</b> Croque-Monsieur (1 stuk) <i>Croque-Monsieur (1pc)</i>	€ 10,00
<b>Spaghetti bolognaise</b> Spaghetti bolognese <i>Bolognese spaghetti</i>	€ 10,00
<b>Penne carbonara</b> Penne carbonara <i>Penne carbonara</i>	€ 10,00



Végétarien | Vegetarisch | Vegetarian



Plats, boissons essentiellement composés de produits biologiques, éco labellisés, labellisés commerce équitable, produits locaux ou de saison.  
Gerechten, dranken voornamelijk samengesteld uit biologische, eco-labelde, fair trade, lokale of seizoensgebonden producten.  
Dishes, drinks mainly composed of organic, eco-labelled, fair trade, local or seasonal products.

Les plats peuvent contenir des allergènes et leur composition peut varier de jour en jour. N'hésitez pas à vous adresser au personnel de salle pour toute question concernant une allergie alimentaire.

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten en de samenstelling ervan kan van dag tot dag wijzigen. Gelieve u tot het personeel te wenden indien u vragen heeft omtrent voedselallergie.

The ingredients used in our kitchen can contain allergens and our recipes may vary daily. Should you have any concerns regarding food allergies, please contact our waiter prior to ordering.