

ENTRÉES | VOORGERECHTEN | STARTERS

- Haut de cuisse de poulet en barbecue, noix de cajou, salsa de tomate et féta, espuma de salmorejo** €18
Barbecue kipdij, cashewnoten, tomaat en fetasalsa, salmorejo-schuime
Barbecued chicken thigh, cashew nuts, tomato and feta salsa, salmorejo foam
- Raviole de cabécou, poivron confit à l'huile de noisette, jambon de Bayonne** €18
Ravioli met cabécou, gekonfijte paprika in hazelnootolie, Bayonneham
Ravioli with cabécou, roasted bell pepper with hazelnut oil, Bayonne ham
- Croquant de saumon gravlax, curry jaune, raifort, mousse de patates douces au citron vert** €20
Krokante van gravlaxzalm, gele curry, mierikswortel, zoete aardappelmousse met limoen
Crispy gravlax salmon, yellow curry, horseradish, sweet potato lime mousse
- Foie gras grillé, crumble truffe et balsamique, asperge verte, caramel de madère** €25
Gegrilde foie gras, crumble van truffel en balsamico, groene asperge, madeira karamel
Grilled foie gras, crumble of balsamic and truffle, green asparagus, madeira caramel
- # Croquettes au fromage à la bière de Waterloo (1/2/3 pièces)** €12/€18/€22 
Kaaskroketten met Waterloo bier
Cheese croquettes made with Waterloo beer
- # Duo de croquettes de crevettes grises et fromage** €18
Duo van garnalkroket en kaaskroket
Schrimp and cheese croquettes duo
- # Croquettes de crevettes grises (1/2/3 pièces)** €14/€22/€28
Garnalenkroketten
Shrimp croquettes

SALADES | SLAATJES | SALADS

- # Salade Martin's 'Côté Mer'** €22/€32
Saint-Jacques, crevettes, mangue, menthe et vinaigrette douce au miel
Slaattie 'Côté Mer' Sint-Jakobsvruchten, garnalen, mango, munt en zachte honing vinaigrette
'Seaside Salad' Saint-Jacques, shrimps, mango, mint and sweet honey vinaigrette
- # Salade César à la façon du Chef** €18/€26
Caesarsalade van de chef
Chef's Caesar salad

PLATS | HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

- Gambas royales et rouget grondin, fenouil confit au citron, purée à la salicorne, huile de bouillabaisse** €26
Royales Gambas en rode mul, gekonfijte venkel met citroen, aardappelpurée met zeekraal, bouillabaisse-olie
King prawns and red mullet, candied fennel with lemon, mashed potato with samphire, bouillabaisse oil
- # Aile de raie, sauce meunière avec ou sans câpres, purée ou frites** €28
Roggevlugel, meunièresaus met of zonder kappertjes, puree of frietjes
Skate wing with meunière sauce with or without capers, mashed potatoes or French fries
- Dorade grillée, huile vierge de Pamplemousse, jalapenos, houmous de carotte jaune, pommes gaufrettes** €32
Gegrilde dorade, olijfolie met pompelmoes, jalapeños, humus van gele wortel, wafelaardappel
Grilled Sea bream, olive oil with grapefruit, jalapeños, yellow-carrot hummus, waffle potato

L'Authentique tartare de bœuf coupé au couteau, frites, salade **€25**

L'Authentique handgesneden rundstartaar, frietjes en sla

The Authentique hand-cuted beef tartare, French fries and salad

Burger Black Angus, pecorino à la truffe, roquette, tomate cœur de bœuf, mayonnaise au basilic **€25**

Black angus burger, pecorino met truffel, rucola, vleestomaat, mayonnaise met basilicum

Black Angus burger, truffle pecorino, arugula, beefsteak tomato, basil mayonnaise

Magret canard grillé, piperade de légumes, cromesquis de polenta et nduja calabraise **€28**

Gegrilde eendenborst, groentepiperade, polentakroketter en Calabrische 'nduja

Grilled duck breast, vegetable piperade, polenta cromesquis with Calabrian nduja

Piccata de veau grillée, pomme pont neuf, caponata, régiano, beurre blanc au citron **€32**

Gegrilde kalfspiccata, Pont Neuf-aardappelen, caponata, regiano, beurre blanc met citroen

Grilled veal piccata, Pont Neuf potatoes, caponata, Parmigiano Reggiano, beurre blanc with lemon

Pavé de bœuf Holstein grillé 250 gr, salade et frites **€28**

Hereford gegrilde biefstuk 250gr, salade en frietjes

Hereford grilled beef steak 250gr, salad and French fries

Entrecôte Simmental 250gr poêlée ou grillée, salade et frites **€42**

Simmental entrecote 250gr gebakken of gegrild, salade en frietjes

Simmental ribeye 250g pan-fried or grilled, salad and fries

Béarnaise **€2**

Forestière au poivre concassé, champignons saus met peper, *mushroom sauce with pepper*

DESSERTS | NAGERECHTEN | DESSERTS

La Dame blanche originale **€12**

De authentieke « Dame-Blanche »

The original « Dame Blanche »

Crème brûlée façon Suzette, glace vanille **€12**

Crème brûlée op suzette wijze, vanille-ijs

Crème brûlée Suzette style, vanilla ice cream

Mangue, tuile au miel, yaourt **€12**

Mango, krakant van honing, yoghurt

Mango, honey crisp, yogurt

Meli-melo de fraises et mures, sabayon au cava, crumble de pistache **€12**

Meli-melo van aardbeien en bramen, cava sabayon, pistache crumble

Strawberry and blackberry medley, cava sabayon, pistachio crumble

Café Gourmand **€15**

Fijnproeverskoffie

Café gourmand

La sélection de fromages affinés 'Pascal Fauville' **€15**

Selectie van gerijpte kazen 'Pascal Fauville'

Selection of refined cheese 'Pascal Fauville'

 **Végétarien : au choix du chef, Vegetarisch : keuze van de chef, Vegetarian: chef's choice** 

= ROOM SERVICE

-Menu de Saison : 3 Services €59 /*4 Services €69-

Croquant de saumon gravlax, curry jaune, raifort, mousse de patate douce au citron vert

Krokante van gravlaxzalm, gele curry, mierikswortel, zoete aardappelmousse met limoen

Crispy gravlax salmon, yellow curry, horseradish, sweet potato lime mousse

*** Haut de cuisse de poulet en barbecue, noix de cajou, salsa de tomate et féta, espuma de salmorejo ***

Barbecue kipdij, cashewnoten, tomaat en fetasalsa, salmorejo-schuime

Barbecued chicken thigh, cashew nuts, tomato and feta salsa, salmorejo foam

Gambas royales et rouget grondin, fenouil confit au citron, purée à la salicorne, huile de bouillabaisse

Royales Gambas, rode mul, gekonfijte venkel met citroen, aardappelpurée met zeekraal, bouillabaisse-olie

King prawns and red mullet, candied fennel with lemon, mashed potato with samphire, bouillabaisse oil

Ou

Magret canard fumé et grillé, espuma de cèleri et truffe, pomme en deux textures

Gerookte en gegrilde eendenborst, espuma van selderij en truffel, appel in twee texturen

Smoked and grilled duck breast, celery & truffle espuma, apple in two textures

Meli-melo de fraises et mures, sabayon au cava, crumble de pistache

Meli-melo van aardbeien en bramen, cava sabayon, pistache crumble

Strawberry and blackberry medley, cava sabayon, pistachio crumble

Forfait Vin, eau, café ou thé €22/*€28

Domaine Bouchard, Grenache, Colombar

Domaine Bouchard, Grenache Syrah

Forfait sans alcool, café ou thé €16/*€22

The Zero – Sauvignon blanc

The Zero – Rosé Premium

LUNCH DU JOUR | LUNCH VAN DE DAG | BUSINESS LUNCH

1 Course €22

2 courses €29

3 courses €39

Forfait Vin, eau, café ou thé du Lunch

2 courses €12

3 courses €16

Uniquement du Lundi au Vendredi, Enkel op Maandag tot Vrijdag, Only from Monday to Friday

MENU ENFANT 2 SERVICES | KINDERMENU 2-GANGEN | CHILDREN'S MENU 2- COURSES + SOFT DRINK €28

Filet de Volaille ou de poisson poêlé, compote, frites OU Spaghettis Bolognaise

Gebakken kipfilet of visfilet compote, frietjes, *Pan-fried chicken fillet or fish fillet, French fries, compote*

Dame Blanche

Le restaurant est ouvert tous les jours de 12h à 22h, excepté le samedi de 18h30 à 22h (Last order at 21h30)

Het restaurant is elke dag geopend van 12:00 uur tot 22:00 uur, behalve op zaterdag van 18:30 uur tot 22:00 uur

The restaurant is open every day from 12:00 p.m. to 10:00 p.m., except Saturday from 6:30 p.m. to 10:00 p.m.

Le samedi soir nous servons uniquement le menu de saison

Op zaterdagavond serveren wij uitsluitend het seizoensmenu

On Saturday evening we only serve the seasonal menu

Le samedi midi le restaurant peut être privatisé pour des groupes uniquement

Op zaterdagmiddag kan het restaurant geprivatiseerd worden alleen voor groepen

On Saturday lunchtime the restaurant can be privatized for groups only