

ENTRÉES | VOORGERECHTEN | STARTERS

- # Croquettes au fromage à la bière de Waterloo (2 pièces)** € 17
Kaaskroketten met Waterloo bier (2 stukken)
Cheese croquettes made with Waterloo beer (2 pieces)
- # Duo de croquettes de crevettes grises et fromage** € 19
Duo van garnaalkroket en kaaskroket
Schrimp and cheese croquettes duo
- # Croquettes de crevettes grises (2 pièces)** € 20
Garnalenkroketten (2 stukken)
Shrimp croquettes (2 pieces)
- Raviole de daurade, espuma de burrata, piperade de légumes, épices méditerranéennes** € 20
Zeebrasem ravioli, espuma van burrata, piperade van groenten, mediterrane kruiden
Sea bream ravioli, espuma with burrata, vegetable piperade, mediterranean spices
- Tartare de veau, œuf mollet frit, vinaigrette vitello tonato, roquette, reggiano** € 22
Kalfstartaar, zachtgekookt ei, vitello tonato vinaigrette, rucola, reggiano
Veal tartare, soft-boiled egg, tuna vinaigrette, arugula, Reggiano
- # Salade Martin's 'Côté Mer'** € 20
Gambas, Saint-Jacques, crevettes grises, mangue, menthe et vinaigrette douce au miel
Slaatje 'Côté Mer' Gambas, Sint-Jakobsvruchten, grijze garnalen, mango, munt en zachte honing vinaigrette
'Seaside Salad' Gambas, Saint-Jacques, grey shrimps, mango, mint and sweet honey vinaigrette
- # Salade César à la façon du Chef** € 18
Caesarsalade van de chef
Chef's Caesar salad

PLATS | HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

- Lieu jaune rôti, guacamole d'asperges vertes, pomme dauphine aux crevettes grises, beurre blanc** € 29
Gebakken vlaswijting, guacamole van groene asperges, dauphine aardappelen met grijze garnalen, beurre blanc
Roasted pollack, green asparagus guacamole, dauphine potatoes with grey shrimps, beurre blanc
- # Sole Meunière (n°3), pomme purée ou pommes frites** € 40
Meunière Zeetong, aardapelpurée of frietjes
Sole Meunière, mashed potatoes or French fries
- Agneau en deux façon, rémoulade chou rave, tarte tatin d'oignons rouges fumés, jus corsé au porto** € 36
Lamsvlees op twee manier, remoulade van koolrabi, tarte tatin van gerookte rode ui, rode portsaus
Lamb in two-way, kohlrabi remoulade, tarte tatin with smoked red onion, port wine sauce
- # L'Authentique tartare de bœuf coupé au couteau, frites, salade** € 25
L'Authentique handgesneden rundstartaar, frietjes en sla
The Authentique hand-cut beef tartare, french fries and salad
- # Entrecôte Hereford 250 gr poêlée au beurre demi-sel, salade et frites** € 38
Hereford ribsteak 250 gr gebakken in halfgezouten boter, salade en frietjes
Hereford rib steak 250 gr panfried with salted butter, salad and French fries
- Pavé de bœuf 250 gr grillé ou poêlé, salade et frites** € 28
Gegrilde of gebakken biefstuk 250gr, salade en frietjes
Grilled or pan-fried beef steak 250gr, salad and French fries
- Béarnaise** € 2
Forestière au poivre concassé, champignons sauce met peper, mushroom sauce with pepper
Sauce à la tartufata, pécorino et roquette

Salade Martin's 'Côté Mer' € 28
Gambas, Saint-Jacques, crevettes grises, mangue, menthe et vinaigrette douce au miel
Gambas, Sint-Jakobsvruchten, grijze garnalen, mango, munt en zachte honing vinaigrette
Gambas, Saint-Jacques, grey shrimps, mango, mint and sweet honey vinaigrette

Salade César à la façon du Chef € 26
Caesarsalade van de chef
Chef's Caesar salad

DESSERTS | NAGERECHTEN | DESSERTS

La Dame blanche originale € 12
De authentieke « Dame-Blanche »
The original « Dame Blanche »

Tartelette aux myrtilles, ganache au chocolat blanc, caramel de violette € 12
Bosbessentaartje, ganache van witte chocolade, violette karamel
Blueberry tartlet, white chocolate ganache, violet caramel

Crème brûlée au café, glace amaretto, espuma mascarpone € 12
Crème brûlée met koffie, amaretto-ijs, mascarpone espuma
Crème brûlée with coffee taste, amaretto ice cream, mascarpone espuma

Café gourmand € 12
Fijnproeverskoffie
Café gourmand

Pain perdu façon Suzette, glace mascarpone € 12
Wentelteefjes op Suzette wijze, mascarpone ijs
Suzette French toast, mascarpone ice cream

La sélection de fromages affinés € 15
Selectie van gerijpte kazen
Selection of refined cheese

SUGGESTIONS :

Entrées :

Asperges blanches à la flamande, croquant de Old Groendal € 24
Witte asperges op z'n Vlaams, krokant van Old Groendal
Flemish-style white asparagus, crunchy from Old Groendal
Ou

Asperges blanches grillées, saumon gravlax fumé par nos soins, sauce mousseline € 28
Gegrilde witte asperges, huisgerookte gravlax zalm, mousselinesaus
Grilled white asparagus, home-smoked gravlax salmon, mousseline sauce

Plat :

Ris de veau braisé, asperges vertes grillées, pomme purée, jaune d'œuf à l'ail des ours € 38
Gebraiseerde kalfszwezerik, gegrilde groene asperges, aardappelpuree, eigeel met daslook
Braised veal sweetbreads, grilled green asparagus, mashed potatoes, egg yolk with wild garlic

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

= ROOM SERVICE



Menu de Saison

Raviole de daurade, espuma de burrata, piperade de légumes, épices méditerranéennes

Zeebrasem ravioli, espuma van burrata, piperade van groenten, mediterrane kruiden
Sea bream ravioli, espuma with burrata, vegetable piperade, mediterranean spices

Ou

Tartare de veau, œuf mollet frit, vinaigrette vitello tonato, roquette, reggiano

Kalfstartaar, zachtgekookt ei, vitello tonato vinaigrette, rucola, reggiano
Veal tartare, soft-boiled egg, tuna vinaigrette, arugula, Reggiano

Lieu jaune rôti, guacamole d'asperges vertes, pomme dauphine aux crevettes grises, beurre blanc

Gebakken vlaswijting, guacamole van groene asperges, dauphine aardappelen met grijze garnalen, beurre blanc
Roasted pollack, green asparagus guacamole, dauphine potatoes with grey shrimps, beurre blanc

Ou

Agneau en deux façon, rémoulade chou rave, tarte tatin d'oignons rouges fumés, jus corsé au porto

Lamsvlees op twee manier, remoulade van koolrabi, tarte tatin van gerookte rode ui, rode portsaus
Lamb in two-way, kohlrabi remoulade, tarte tatin with smoked red onion, port wine sauce

Tartelette aux myrtilles, ganache au chocolat blanc, caramel de violette

Bosbessentaartje, ganache van witte chocolade, violette karamel
Blueberry tartlet, white chocolate ganache, violet caramel

Ou

Crème brûlée au café, glace amaretto, espuma mascarpone

Crème brûlée met koffie, amaretto-ijs, mascarpone espuma
Crème brûlée with coffee taste, amaretto ice cream, mascarpone espuma

3 Services : 58€

4 Services (+ fromage) : 68€

Forfait Vin, eau, café 22€ (3 services) 28€ (4 services)

Château la Mazerolle

Sauvignon blanc

Château la Mazerolle

Merlot

