

Les entrées • Voorgerechten • Starters

	Carpaccio de bœuf BBB – comté – roquette – Huile de Truffe	€ 14,00
	Rundercarpaccio BWB – comté kaas – rucola – truffelolie <i>Beef carpaccio Belgian Blue – comté cheese – arugula – truffle oil</i>	
	Carpaccio de saumon – vinaigrette de sésame, piment, poireau et oignon rouge	€ 14,00
	Zalmparpaccio – sesamvinaigrette – peper – prei – rode ui <i>Salmon carpaccio – sesame vinaigrette – pepper – leek – red onion</i>	
	Quiche chèvre, tomates séchées et pignon de pin (140gr)	€ 14,00
	Quiche met geitenkaas, zongedroogde tomaten en pijnboompitten (140gr) <i>Quiche with goat cheese, sun-dried tomatoes and pine nuts (140gr)</i>	
	Cassolette de scampis ail – fines herbes et tomates	€ 16,00
	Scampispannetje knoflook en fijne kruiden en tomaten <i>Pan of scampis garlic and herbs and tomatoes</i>	
	Ravioli de homard – petit légumes - sauce bisque	2p € 18,00
	Ravioli van kreeft – kleine groenten - bisquesaus <i>Ravioli of lobster – baby vegetables – bisque sauce</i>	
	Planche à partager charcuteries, fromages du moment et mini-croquettes	2p € 16,00
	Vleeswaren, kaas en mini croquettes bord te delen <i>Charcuterie, cheeses and mini croquettes board to share</i>	
	Salade de Falafel	€ 12,00
	Falafelsalade <i>Falafel salad</i>	

Croquettes • Kroketten

	Croquettes de crevette de la Mer du Nord, persil frit	€ 10,00/p
	Martin's Noordzee garnaalkrokette, gefruite peterselie. <i>Shrimp croquettes from North Sea, fried parsley</i>	
	Croquettes de fromage à la bière de Waterloo	€ 8,50/p
	Kaaskrokette met Waterloo bier <i>Cheese croquettes with Waterloo beer</i>	

Plats • Hoofdgerechten • Main courses

Magret de canard laqué soja et gingembre – légumes de saison et pomme rösti	€ 29,00
Gelakte eendenborst met soja en gember – seizoensgroenten en rösti-aardappel <i>Glazed duck breast with soy and ginger – seasonal vegetables and potato rösti</i>	
Boulettes de veau grand-mère	€ 22,00
Balletjes op grootmoeders wijze <i>Meatballs "Grandmother" style</i>	
L'authentique Américain, frites, salade	€ 25,50
Américain, frietjes, salade <i>Classic Americain, French fries, salad</i>	
Poulpe à Lagareiro – pomme de terre écrasée et chorizo	€ 32,00
Lagareiro-stijl octopus – geplette aardappelen en chorizo <i>Lagareiro-style octopus – crushed potatoes and chorizo</i>	
Suprême de poulet à la Basquaise	€ 26,00
Kipfilet op Baskische wijze <i>Chicken supreme Basquaise style</i>	
Martin's salade César – poulet crispy	€ 20,00
Martin' Caesar Salade – krokante kip <i>Martin's Caesar Salad – crispy chicken</i>	
Martin's salade nordique au saumon gravlax	€ 20,00
Martin's Noordse salade met gravlaxzalm <i>Martin's Nordic Salad with gravlax salmon</i>	
 Martin's salade Grecque – émietter de feta	€ 20,00
Martin's Griekse salade – verkruimelde feta <i>Martin's Greek salad – crumbled feta cheese</i>	
 Martin's salade végétan au choix (césar ou grecque)	€ 20,00
Martin's vegan salade naar keuze (Caesar of Grieks) <i>Martin's vegan salad of choice (Caesar or Greek style)</i>	
Burger Bistro Martin – Bun's nature – cheddar rouge – oignons pickles – coppa – sauce burger	€ 26,00
Bistro Martin burger – natuur bun – rode cheddar – ingelegde uien – coppa - burgersaus <i>Bistro Martin burger – plain bun – red cheddar – pickled onions – coppa – burger sauce</i>	
 Vegan Burger – Bun's nature – Violife fromage vegan – pesto – oignons pickles – tomate rôtie	€ 23,00
Vegan Burger – natuur bun – Violife vegan kaas – pesto – ingelegde uien – geroosterde tomaat <i>Vegan Burger – plain bun – Violife vegan cheese – pesto – pickled onions – roasted tomato</i>	
Le spaghetti bolognaise 100% veau	€ 18,00
Spaghetti bolognese 100% kalfsvlees <i>Bolognese spaghetti 100% veal</i>	

Tagliatelle aux scampis – sauce coco-curry – légumes Thaï € 22,00
Tagliatelle met scampis – kokos-currysaus – Thaise groenten
Tagliatelle with scampi – coconut curry sauce – Thai vegetables

Penne carbonara au jambon de porc fumé € 22,00
Penne carbonara met gerookte varkensham
Penne carbonara with smoked pork ham

Aiguillettes de cabillaud pané et salade mixte – saus tartare Maison et frites. € 25,00
Gepaneerde kabeljouwreepjes met gemengde salade – huisgemaakte tartaarsaus en frieten
Breaded cod strips with mixed salad – homemade tartar sauce and fries

Lasagne de veau maison € 18,00
Huisgemaakte kalfslasagne
Homemade veal lasagne

Plancha

Pavé de bœuf (250gr) € 27,00
Steak pavé (250gr)
Beef steak (250gr)

Brochette de saumon (180gr) € 22,00
Zalmspies (180gr)
Salmon skewer (180gr)

Filet de volaille fermier (180gr) € 20,00
Filet van boerengevogelte (180gr)
Fillet of farm poultry (180gr)

Entrecôte Holstein (300gr) € 31,00
Holstein entrecote (300gr)
Holstein ribeye steak (300gr)

Salade composée et frites en accompagnement ou pomme purée ou riz ou bouquet de légumes
Gemengde salade, frieten, aardappelpuree of rijst als bijgerecht of groenteboeket
Mixed salad and French fries or mashed potatoes or rice included or vegetable medley

Sauce : Béarnaise, au poivre, Archiduc, Choron, Shropshire € 3,50
Saus: Béarnaise, peper, Archiduc, choron, shropshire
Sauce: Béarnaise, pepper, Archiduc, choron, Shropshire

Desserts • Nagerechten • Desserts

Dame Blanche Dame Blanche <i>Dame Blanche</i>	€ 10,00
Carpaccio d'ananas parfumé glacé coco Ananas carpaccio met kokosijz <i>Pineapple carpaccio with coconut ice cream</i>	€ 10,00
Mousse au chocolat Chocolademousse <i>Chocolate mousse</i>	€ 10,00
Gaufre de Bruxelles sucre ou chantilly Brusselse Wafel met suike rof slagroom <i>Brussels Waffle with sugar or whipped cream</i>	€ 10,00
Crème Catalane Catalaanse crème <i>Catalan cream</i>	€ 10,00
Moelleux au chocolat glace au lait d'amandes Chocolade moelleux met amandelmelkijz <i>Chocolate cake ice cream and almond</i>	€ 10,00
Fromage frais – sucre caramel – muesli et fruit de saison Verse kaas – karamel suiker – muesli en seizoenvruchten <i>Fresh cheese – caramel sugar – muesli and seasonal fruits</i>	€ 10,00
Crêpes (2 pcs) sucre ou Mikado Pannenkoeken (2 stuks) met suiker of Mikado <i>Crêpes (2 pcs) with sugar or Mikado style</i>	€ 10,00
Salade de fruits Fruitsalade <i>Fruit salad</i>	€ 8,00

Carte Enfants • Kinderkaart • Children's menu < 12 ans/ jaar/years

Pavé de bœuf (125gr) – salade - frites Steak pavé (125gr) – sla - frietjes <i>Beef steak (125gr) – salad - fries</i>	€ 14,00
Nuggets de poulet – salade - frites Kipnuggets – salade - frietjes <i>Chicken nuggets – salad - fries</i>	€ 12,00
Croque-Monsieur (1pc) - salade - sauce Croque-Monsieur (1 stuk) – salade - saus <i>Croque-Monsieur (1pc) – salad - sauce</i>	€ 8,00
Spaghetti bolognaise Spaghetti bolognese <i>Bolognese spaghetti</i>	€ 10,00
Penne carbonara Penne carbonara <i>Penne carbonara</i>	€ 10,00

(UNIQUEMENT LE MIDI • ENKEL 'S MIDDAGS • LUNCH SERVICE ONLY)

Le Boost (Pain bagnat – mozzarella – bacon – œuf – avocat – salade – pesto rouge) Le Boost (bagnat brood – mozzarella – spek – ei – avocado – salade – rode pesto) <i>The Boost (bagnat bread – mozzarella – bacon – egg – avocado – salad – red pesto)</i>	€ 16,00
Croque Monsieur 2 pcs avec salade Croque-Monsieur (2 stuks) met salade <i>Croque-Monsieur (2pcs) with salad</i>	€ 16,00
Club sandwich poulet – fromage – œuf brouillé Club sandwich met kip – kaas – roerei <i>Club sandwich with chicken – cheese – scrambled egg</i>	€ 16,00
Toasts cannibale 2 pcs – Tartare de boeuf Toast cannibaal 2 stuks – Rundstartaar <i>Cannibal toast 2 pieces – Beef tartare</i>	€ 16,00



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-ge-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.