

ENTRÉES | VOORGERECHTEN | STARTERS

- Œuf parfait 63°, raviole de racine de persil au beurre maître d'hôtel, mousse à la pancetta** €16
Perfect gebakken ei (63°C), ravioli met peterseliewortel, maître d'hôtel boter, pancetta-mousse
63°C slow-cooked egg, parsley root ravioli with maître d'hôtel butter, pancetta mousse
- Cappuccino de butternut, espuma de marron, brioche aux champignons des bois** €18
Cappuccino van butternut, espuma van kastanje, brioche met boschampignons
Butternut squash cappuccino, chestnut espuma, brioche with wild mushrooms
- Tataki de bonite, crème aigre à l'aneth, pickles de girolles, croquant à l'ai noir** €20
Tataki van bonito, zure room met dille, pickels van cantharellen, knoflookcrisp
Bonito tataki, sour cream with dill, pickled chanterelles, black garlic crisp
- Foie gras poêlé, sot l'y laisse de dinde, caramel de porto rouge, crumble de balsamique et truffe** €25
Gebakken foie gras, kalkoenoster, karamel van rode porto, crumble van balsamico en truffel
Pan-seared foie gras, turkey oyster, red port caramel, balsamic and truffle crumble
- # 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** €20
Duo van garnaalkroket 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
Slaatje '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 | HOOFGERECHTEN | MAIN COURSES

- Gambas royale, dauphine de patate douce, chutney de mangue, sauce hoisin** €26
Koningsgambas, dauphine van zoete aardappelen, mangochutney, hoisinsaus
King prawns, sweet potato dauphine, mango chutney, hoisin sauce
- # 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
- Filet de bar poêlé, risotto à la florentine, crevettes grises, beurre blanc perlé** €32
Gebakken zeebaarsfilet, Florentijnse risotto, grijze garnalen, beurre blanc
Pan-seared sea bass fillet, Florentine risotto, north sea grey shrimps, beurre blanc

# L'Authentique tartare de bœuf coupé au couteau, frites, salade 	€25
L'Authentique handgesneden rundstartaar, frietjes en sla <i>The Authentique hand-cuted beef tartare, French fries and salad</i>	
# Burger Black Angus, fromage à raclette, relish, sucrine, lard fumé, mayonnaise à la truffe	€25
Black angus burger, raclettekaas, relish, little gem, gerookt spek, truffelmayonaise <i>Black Angus burger, raclette cheese, relish, baby gem lettuce, smoked bacon, truffle mayonnaise</i>	
Pintadeau basse t°, tartufata, parmentier de vitelotte et cuisse confite, gel de cranberries	€29
Op lage temperatuur gegaarde parelhoen, tartufata, parmentier van vitelotte en gekonfijte bout, cranberrygel <i>Low-temperature cooked guinea fowl, tartufata, vitelotte potatoes and confit leg parmentier, cranberry gel</i>	
Filet de biche, espuma de pomme de terre, céleri confit, fricassée de champignons des bois, aïrelles	€42
Hertenfilet, aardappelespuma, gekonfijte selderij, fricassee van boschampignons, rode bosbessen <i>Venison fillet, potato espuma, confit celery, wild mushroom fricassee, lingonberries</i>	
# Pavé de bœuf Hereford grillé 250 gr, salade et frites	€32
Hereford gegrilde biefstuk 250gr, salade en frietjes <i>Hereford grilled beef steak 250gr, salad and French fries</i>	
Entrecôte Irlandaise Wexford 250gr poêlée ou grillée, salade et frites	€40
Wexford Ierse Ribeye 250gr gebakken of gegrild, salade en frietjes <i>Wexford Irish Ribeye Steak 250g pan-fried or grilled, salad and fries</i>	
Béarnaise	€2
Forestière au poivre concassé , champignons saus met peper, <i>mushroom sauce with pepper</i>	
<u>DESSERTS NAGERECHTEN DESSERTS</u>	
# La Dame blanche originale	€13
De authentieke « Dame-Blanche » <i>The original « Dame Blanche »</i>	
# Crème brûlée au sureau, glace vanille	€13
Crème brûlée met vlierbloesem, vanille-ijs <i>Elderflower crème brûlée, vanilla ice cream</i>	
# Nougat glacé à la mandarine	€13
Diepvries nougat met mandarijn <i>Frozen nouget with mandarin</i>	
Mille-feuille croustillant de pommes caramélisées, mousse diplomate	€13
Krokante mille-feuille met gekaramelliseerde appel, diplomaten crème <i>Crispy mille-feuille with caramelised apple, diplomat cream</i>	
Café Gourmand	€15
Fijnproeverskoffie <i>Café gourmand</i>	
# La sélection de fromages affinés 'Pascal Fauville'	€15
Selectie van gerijpte kazen 'Pascal Fauville' <i>Selection of refined cheese 'Pascal Fauville'</i>	

 **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-

Tataki de bonite, crème aigre à l'aneth, pickles de girolles, croquant à l'ai noir

Tataki van bonito, zure room met dille, pickels van cantharellen, knoflookcrisp

Bonito tataki, sour cream with dill, pickled chanterelles, black garlic crisp

*** Cappuccino de butternut, espuma de marron, brioche aux champignons des bois ***

Cappuccino van butternut, espuma van kastanje, brioche met boschampionns

Butternut squash cappuccino, chestnut espuma, brioche with wild mushrooms

Pintadeau basse t°, tartufata, parmentier de vitelotte et cuisse confite, gel de cranberries

Op lage temperatuur gegaarde parelhoen, tartufata, parmentier van vitelotte en gekonfijte bout, cranberrygel

Low-temperature cooked guinea fowl, tartufata, vitelotte potatoes and confit leg parmentier, cranberry gel

Ou

Filet de bar poêlé, risotto à la florentine, crevettes grises, beurre blanc perlé

Gebakken zeebaarsfilet, Florentijnse risotto, grijze garnalen, beurre blanc

Pan-seared sea bass fillet, Florentine risotto, north sea grey shrimps, beurre blanc

Crème brûlée au sureau, glace vanille

Crème brûlée met vlierbloesem, vanille-ijs

Elderflower crème brûlée, vanilla ice cream

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