

ENTRÉES | VOORGERECHTEN | STARTERS

- # Carpaccio de veau, vinaigrette vitello tonnato, churros de parmesan aux câpres, sucrine grillée** € 19
Carpaccio van kalfsvlees, vitello tonnato vinaigrette, churros van parmezaan met kappertjes, gegrilde sucrine
Veal carpaccio, vitello tonnato vinaigrette, parmesan churros with capers, grilled sucrine
- Saumon en deux textures, vinaigrette douce de moutarde et aneth** € 19
Zalm op twee manieren, zoete mosterd en dille vinaigrette
Salmon in two textures, sweet mustard and dill vinaigrette
- Carré de poitrine de porc, chips de pomme de terre, mousse de céleri truffé, sauce au Madère** € 16
Carré van buikspek, aardappelchips, mousse van selderij met truffel, Maderasaus
Rack of pork belly, potato chips, truffled celery mousse, Madera sauce
- Quenelles de scampis, risotto de topinambour, sauce crémant d'Alsace au paprika** € 20
Scampis quenelles, risotto van aardpeer, saus cremant d'Alsace met paprika
Scampis quenelles, Jerusalem artichoke risotto, Alsace crémant and paprika sauce
- # Croquettes au fromage à la bière de Waterloo (2 pièces)** € 16
Kaaskroketten met Waterloo bier (2 stukken)
Cheese croquettes made with Waterloo beer (2 pieces)
- # Duo de croquettes de crevettes grises et fromage** € 20
Duo van garnalkroket en kaaskroket
Schrimp and cheese croquettes duo
- # Croquettes de crevettes grises (2 pièces)** € 22
Garnalenkroketten (2 stukken)
Shrimp croquettes (2 pieces)
- # Salade Martin's 'Côté Mer'** € 22
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** € 16
Caesarsalade van de chef
Chef's Caesar salad
- PLATS | HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES**
- Dos d'Aiglefin en croûte, pommes parisiennes, rouille aux crevettes grises et salicorne** € 30
Schelvis met kruidenkorst, Parijse aardappelen, rouille met grijze garnalen en zeekraal
Crusted haddock, Parisian potatoes, rouille with grey shrimp and samphire
- Filet de bar, salsifis au curry breton, pétoncles, pomme purée** € 32
Zeebaarsfilet, schorseneren met Bretoense kerrie, schelpen, aardappelpuree
Sea bass fillet, salsify with Brittany curry, scallops, mashed potatoes
- # Aile de raie, sauce meunière avec ou sans câpres, purée ou frites** € 28
Roggeveugel, meunièresaus met of zonder kappertjes, puree of frietjes
Skate wing with meunière sauce with or without capers, mashed potatoes or French fries
- # L'Authentique tartare de bœuf coupé au couteau, frites, salade** € 24
L'Authentique handgesneden rundstartaar, frietjes en sla
The Authentique hand-cut beef tartare, French fries and salad

Magret de canard rôti et son confit, purée de corne de Bélier, mousse de carotte au miel de nos ruches	€ 29
Geroosterde en gekonfijte eend, aardappelpuree, mousse van wortel en honing uit onze bijenkorven <i>Roasted duck breast and confit, butter puree, carrot mousse with honey from our hives</i>	
Ballotine de Coucou de Malines, saucisse de Morteau, lentilles du Puy, œuf de caille	€ 26
Ballotine van Mechelse Koekoek, Morteau-worst, Du Puy linzen, kwarteleitje <i>Ballotine of Coucou de Malines, Morteau sausage, lentils du Puy, quail egg</i>	
# Pavé de bœuf 250 gr grillé ou poêlé, salade et frites	€ 29
Gegrilde of gebakken biefstuk 250gr, salade en frietjes <i>Grilled or pan-fried beef steak 250gr, salad and French fries</i>	
# Entrecôte Hereford 250 gr poêlée au beurre demi-sel, salade et frites	€ 45
Hereford entrecôte 250 gr gebakken in halfgezouten boter, salade en frietjes <i>Hereford rib steak 250 gr pan-fried with salted butter, salad and French fries</i>	
Béarnaise	€ 3
Forestière au poivre concassé, champignons saus met peper, mushroom sauce with pepper	
# Salade Martin's 'Côté Mer'	€ 36
Gambas, Saint-Jacques, crevettes grises, mangue, menthe et vinaigrette douce au miel	
Gambas, Sint-Jakobsvruchten, grijze garnalen, mango, munt en zachte honing vinaigrette <i>Gambas, Saint-Jacques, grey shrimps, mango, mint and sweet honey vinaigrette</i>	
# Salade César à la façon du Chef	€ 24
Caesar salade van de Chef <i>Chef's Caesar salad</i>	
<u>DESSERTS NAGERECHTEN DESSERTS</u>	
# La Dame blanche originale	€ 12
De authentieke « Dame-Blanche » <i>The original « Dame Blanche »</i>	
# Panna cotta belle Hélène aux noisettes	€ 12
Panna Cotta belle Hélène met hazelnoten <i>Panna Cotta belle Hélène with hazelnut</i>	
# Crème brûlée à la griotte	€ 12
Crème brûlée met morellen kersen <i>Crème brûlée with morello cherries</i>	
Pain perdu façon Suzette	€ 12
Wentelteefjes op Suzette wijze <i>Suzette-styled French toast</i>	
Café Gourmand	€ 15
Fijnproeverskoffie <i>Café gourmand</i>	
# La sélection de fromages affinés	€ 15
Selectie van gerijpte kazen <i>Selection of refined cheese</i>	

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

= ROOM SERVICE

Menu de Saison

Saumon en deux textures, vinaigrette douce de moutarde et aneth

Zalm op twee manieren, zoete mosterd en dille vinaigrette

Salmon in two textures, sweet mustard and dill vinaigrette

Carré de poitrine de porc, chips de pomme de terre, mousse de céleri truffé, sauce au Madère

Carré van buikspek, aardappelchips, mousse van selderij met truffel, Maderasaus

Rack of pork belly, potato chips, truffled celery mousse, Madera sauce

Magret de canard rôti et confit, purée de corne de Bélier, mousse de carotte au miel de nos ruches

Geroosterde en gekonfijte eend, aardappelpuree, mousse van wortel en honing uit onze bijenkorven

Roasted duck breast and confit, butter puree, carrot mousse with honey from our hives

Ou

Dos d'Aiglefin en croûte, pommes parisiennes, rouille aux crevettes grises et salicorne

Schelvis met kruidenkorst, Parijse aardappelen, rouille met grijze garnalen en zeekraal

Crusted haddock, Parisian potatoes, rouille with grey shrimp and samphire

Panna cotta belle Hélène aux noisettes

Panna Cotta belle Hélène met hazelnoten

Panna Cotta belle Hélène with hazelnut

4 Services : 60€

Forfait Vin, eau, café 26€

Château la Mazerolle

Sauvignon blanc

Château la Mazerolle

Merlot



Lunch de Jour

2 courses 29€

3 courses 39€

Forfait Vin, eau, café du Lunch

2 courses 12€

3 courses 16€

Uniquement le midi du lundi au Vendredi

Enkel op Maandag tot Vrijdags middag

Only from Monday to Friday at noon

MENU ENFANT 2 SERVICES | KINDERMENU 2-GANGEN | CHILDREN'S MENU 2- COURSES 25€

Filet de Volaille ou de poisson poêlé, compote, frites

Gebakken kipfilet of visfilet compote, frietjes

Pan-fried chicken fillet or fish fillet, French fries, compote

ou

Spaghetti Bolognaise

Dame Blanche

Le restaurant Genval.Les.Bains est ouvert tous les jours excepté le samedi midi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30

Le Samedi soir nous ne servons que le menu de saison

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

02/655.73.73

glb@martinshotels.com

www.martinshotels.com

