

## ENTRÉES | VOORGERECHTEN | STARTERS

- Eclair au chèvre, endives caramélisées aux agrumes, viande des Grisons, noix** €17  
Eclair van geitenkaas, gekarameliseerde andijvie met citrusvruchten, grisonvlees, walnoten  
*Goat cheese in puff pastry, caramelized endives with citrus fruits, Grisons meat, walnuts*
- # Joes de cabillaud rôties, mousse d'edamame, émulsion au chou rave, bergamote et lait de coco** €18  
Geroosterde kabeljauwwangetjes, edamamemousse, emulsie van koolrabi, bergamot en kokosmelk  
*Roasted cod cheeks, edamame mousse, kohlrabi emulsion, bergamot and coconut milk*
- Foie gras poêlé, sot l'y laisse de dinde, gyoza de pomme, raisin et citrouille, sauce au porto rouge** €23  
Sot l'y laisse van kalkoen, gyoza van appel, druif en pompoen, rode portsaus  
*Turkey Sot l'y laisse, gyoza with apple, grape and pumpkin, red port sauce*
- Tartare de bœuf fumé, cromesquis de vitelotte, rémoulade de céleri rave, vinaigrette truffée** €18  
Tartaar van gerookt rundvlees, vitelotte cromesquis, remoulade van knolselderij, truffelvinaigrette  
*Smoked beef tartare, vitelotte cromesquis, celeriac remoulade, truffle vinaigrette*
- # Croquettes au fromage à la bière de Waterloo (1/2/3 pièces)** €10/€16/€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)** €12/€20/€28  
Garnalkroketten  
*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** €16/€24  
Caesarsalade van de chef  
*Chef's Caesar salad*

## PLATS | HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

- Matelote d'aiglefin et moules de bouchot, flanc de carotte jaune, crémeux de jus de moule, pleurotes** €30  
Matelote van schelvis en bouchotmosselen, gele wortelflank, romig mosselsaus, oesterzwammen  
*Haddock matelote and bouchot mussels, yellow carrot flank, creamy mussel sauce, oyster mushrooms*
- Gambas rôties, tagliatelles à l'encre de seiche, câpres, citron, noisettes, sauce Nantua** €26  
Geroosterde gambas, tagliatelle met inktvisinkt, kappertjes, citroen, hazelnoten, Nantuasaus  
*Roasted king prawns, squid ink tagliatelle, capers, lemon, hazelnuts, Nantua sauce*
- # Aile de raie, sauce meunière avec ou sans câpres, purée ou frites** €27  
Roggevlugel, meunièresaus met of zonder kappertjes, puree of frietjes  
*Skate wing with meunière sauce with or without capers, mashed potatoes or French fries*

<b># L'Authentique tartare de bœuf coupé au couteau, frites, salade</b>	<b>€24</b>
L'Authentique handgesneden rundstartaar, frietjes en sla <i>The Authentique hand-cuted beef tartare, French fries and salad</i>	
<b># Burger Black Angus, cantal, sucrine, mayonnaise à la truffe, oignons en pickles et frites</b>	<b>€26</b>
Black Angus burger, cantal, sucrine, truffelmayonnaise, pickels van uien, frietjes <i>Black Angus burger, cantal, sucrine, truffle mayonnaise, pickled onions and fries</i>	
<b>Mijoté de cuisse de canard, chou farci, saucisse de Morteau, carottes fondantes, sauce dijonnaise</b>	<b>€28</b>
Gestooft eendenbout, gevulde kool, Morteau-worst, zachte worteltjes, Dijonaisesaus <i>Braised duck leg, stuffed cabbage, Morteau sausage, sweet carrots, Dijonnaise sauce</i>	
<b>Filet de biche, girolles, mousse de patate douce, aïlles en pickels, brioche, jus corsé</b>	<b>€38</b>
Hertenfilet, zoete aardappelmousse, pickels van cantharellen, brioche, wild saus <i>Deer fillet, sweet potato mousse, pickled chanterelles, brioche, game sauce</i>	
<b># Pavé de bœuf Hereford grillé 250 gr, salade et frites</b>	<b>€28</b>
Hereford gegrilde biefstuk 250gr, salade en frietjes <i>Hereford grilled beef steak 250gr, salad and French fries</i>	
<b>Contre filet 250 gr Black Angus poêlé, salade et frites</b>	<b>€36</b>
Gebakken lendestuk 250gr, salade en frietjes <i>Pan-fried sirloin steak 250gr, salad and French fries</i>	
<b>Béarnaise</b>	<b>€2</b>
<b>Forestière au poivre concassé, champignons saus met peper, mushroom sauce with pepper</b>	

#### DESSERTS | NAGERECHTEN | DESSERTS

<b># La Dame blanche originale</b>	<b>€12</b>
De authentieke « Dame-Blanche » <i>The original « Dame Blanche »</i>	
<b># Mousse caramel, griottes, crumble café, glace au Bailey's</b>	<b>€12</b>
Karamelmousse, morellen kersen, koffiecrumble, Bailey's-ijs <i>Caramel mousse, morello cherries, coffee crumble, Bailey's ice cream</i>	
<b># Crème brûlée à la mandarine, tuile au sésame</b>	<b>€12</b>
Mandarijn crème brûlée, knapperige van sesam <i>Mandarin crème brûlée, crispy of sesame</i>	
<b>Croustade de pommes caramélisées, financier, sirop d'érable, glace vanille</b>	<b>€12</b>
Gekarameliseerde appelkrokant, financier, vanille-ijs <i>Caramelized apple crisp, financier, vanilla ice cream</i>	
<b>Café Gourmand</b>	<b>€15</b>
Fijnproeverskoffie <i>Café gourmand</i>	
<b># La sélection de fromages affinés 'Pascal Fauville'</b>	<b>€15</b>
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 €55 /\*4 Services €65

**Eclair au chèvre, endives caramélisées aux agrumes, viande de grison, noix**  
Eclair van geitenkaas, gekarameliseerde andijvie met citrusvruchten, grisonvlees, walnoten  
*Goat cheese in puff pastry, caramelized endives with citrus fruits, Grisons meat, walnuts*

\*\*\*\*\*

**Sot l'y laisse de dinde, gyozas de pomme, raisin et citrouille, réduction de porto rouge**  
Sot l'y laisse van kalkoen, Gyoza van appel, druif en pompoen, rode portsaus  
*Turkey Sot l'y laisse, Gyoza with apple, grape and pumpkin, red port sauce*

\*\*\*\*\*

**Matelote d'aiglefin, moules de bouchot, flanc de carotte jaune, crémeux de jus de moule, pleurotes**  
Matelote van schelvis, bouchotmosselen, gele wortelflank, romig mosselsaus, oesterzwammen *Haddock matelote, bouchot mussels, yellow carrot flank, creamy mussel sauce, oyster mushrooms*

Ou

**Mijoté de cuisse de canard, chou farci, saucisse de Morteau, carottes fondantes, sauce dijonnaise**  
Gestooft eendenbout, gevulde kool, Morteau-worst, zachte worteltjes, Dijonnaisesaus  
*Braised duck leg, stuffed cabbage, Morteau sausage, sweet carrots, Dijonnaise sauce*

\*\*\*\*\*

**Crème brûlée à la mandarine, tuile au sésame**  
Mandarijn crème brûlée, knapperige van sesam  
*Mandarin crème brûlée, crispy of sesame*

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

Domaine Bouchard, *Grenache, Colombar*  
Domaine Bouchard, *Grenache Syrah*  
Basilic

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

Osan - *Verveine, Curcuma*  
Osan - *Shiso,*

### LUNCH DU JOUR | LUNCH VAN DE DAG | BUSINESS LUNCH

Forfait Vin, eau, café ou thé du Lunch

1 Course €22

2 courses €29

3 courses €39

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 €25

**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 23h, excepté le samedi de 14h à 23h (Last order at 22h30)**

Het restaurant is elke dag geopend van 12.00 uur tot 23.00 uur, behalve op zaterdag van 14.00 uur tot 23.00 uur.

*The restaurant is open every day from 12:00 p.m. to 11:00 p.m., except Saturday from 2:00 p.m. to 11:00 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 alleen voor groepen worden geprivatiseerd

*On Saturday lunchtime the restaurant can be privatized for groups only*

**“ Disponible entre 14h et 18h, geldig tussen 14:00 en 18:00 uur, only between 2 p.m. and 6 p.m ”**

<b># Croquettes au fromage à la bière de Waterloo (1/2/3 pièces)</b> 	<b>€10/€16/€22</b>
Kaaskroketten met Waterloo bier, <i>Cheese croquettes made with Waterloo beer</i>	
<b># Duo de croquettes de crevettes grises et fromage</b>	<b>€18</b>
Duo van garnalkroket en kaaskroket, Schrimp and cheese croquettes duo	
<b># Croquettes de crevettes grises (1/2/3 pièces)</b>	<b>€12/€20/€28</b>
Garnalenkroketten, <i>Shrimp croquettes</i>	
<b># Burger Black Angus, cantal, sucrine, mayonnaise à la truffe, oignons en pickles et frites</b>	<b>€26</b>
Chef's burger, Angus, cheddar, ijsbergsalade, augurken, huisgemaakte saus, frietjes <i>Chef's burger, Angus, cheddar, iceberg salad, pickles, house sauce, French fries</i>	
<b># Salade Martin's 'Côté Mer' Saint-Jacques, crevettes, mangue, menthe et vinaigrette douce au miel</b>	<b>€22/€32</b>
Slaatje 'Côté Mer' Sint-Jakobsvruchten, garnalen, mango, munt en zachte honing vinaigrette <i>'Seaside Salad' Saint-Jacques, shrimps, mango, mint and sweet honey vinaigrette</i>	
<b># Salade César à la façon du Chef</b>	<b>€16/€24</b>
Caesarsalade van de chef, <i>Chef's Caesar salad</i>	
<b># L'Authentique tartare de bœuf, frites, salade</b>	<b>€24</b>
L'Authentique rundstartaar, frietjes en sla, <i>The Authentique beef tartare, French fries and salad</i>	
<b># Pavé de bœuf 250 gr grillé, salade et frites</b>	<b>€28</b>
Gegrilde biefstuk 250gr, salade en frietjes, <i>Grilled beef steak 250gr, salad and French fries</i>	
<b>Béarnaise OU Forestière au poivre concassé, champignons saus met peper, mushroom sauce with pepper</b>	<b>€2</b>
<b>Desserts</b>	
<b>La Dame blanche originale</b>	<b>€12</b>
De authentieke « Dame-Blanche », <i>The original « Dame Blanche »</i>	
<b>Sorbets du jour</b>	<b>€12</b>
Sorbet van de dag, <i>Sorbet</i>	
<b># Crème brûlée du Chef</b>	<b>€12</b>
Crème brûlée van de Chef, <i>Chef's Crème brûlée</i>	
<b>Café Gourmand</b>	<b>€15</b>
Fijnproeverskoffie, <i>Café gourmand</i>	
<b># Pour les enfants, kindermenu, Children'menu</b>	<b>€25</b>
<b>Filet de Volaille ou de poisson poêlé, compote, frites OU Spaghettis Bolognaise</b>	
Gebakken kipfilet of visfilet compote, frietjes, <i>Pan-fried chicken fillet or fish fillet, French fries, compote</i>	
*****	
<b>Dame Blanche</b>	

# = ROOM SERVICE

**+32 2 655.73.73 / [www.martinshotels.com](http://www.martinshotels.com) / [gib@martinshotels.com](mailto:gib@martinshotels.com)**