


ENTRÉES | VOORGERECHTEN | STARTERS

Velouté de topinambour, œuf parfait, foccacia, tapenade d'artichaut, pancetta (option végétarien)	€16
Velouté van aardpeer, perfect ei, focaccia, artisjoktapenade, pancetta (vegetarische optie) <i>Jerusalem artichoke velouté, perfect egg, focaccia, artichoke tapenade, pancetta (vegetarian option)</i>	
Tarte tatin d'endives caramélisées, croustilles de Mornay, épaule de porc confite (option végétarien)	€18
Tatin van gekarameliseerde witloof, croustilles van Mornay saus, gekonfijte varkens schouder (vegetarische optie) <i>Caramelized endives tarte tatin, Mornay croustilles, pulled pork (vegetarian option)</i>	
Saumon gravlax fumé, gel de coing, pickles d'échalote, noisettes torréfiées	€20
Gerookte gravlax zalm, kweepeergel, pickels van sjalot, geroosterde hazelnoten <i>Smoked salmon gravlax, quince gel, pickles of shallot, roasted hazelnuts</i>	
Tartare de veau, brioche dorée, œuf de caille, crème de Comté	€20
Kalfstartaar, brioche, kwarteleitje, room van Comté <i>Veal tartare, brioche, quail egg, Comté cream</i>	
# Croquettes au fromage à la bière de Waterloo (1/2/3 pièces) 	€10/€18/€22
Kaaskroketten met Waterloo bier <i>Cheese croquettes made with Waterloo beer</i>	
# Duo de croquettes de crevettes grises et fromage	€20
Duo van garnaalkroket en kaaskroket <i>Schrimp and cheese croquettes duo</i>	
# Croquettes de crevettes grises (1/2/3 pièces)	€12/€22/€28
Garnalenkroketten <i>Shrimp croquettes</i>	

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 <i>'Seaside Salad' Saint-Jacques, shrimps, mango, mint and sweet honey vinaigrette</i>	
# Salade César à la façon du Chef	€16/€24
Caesarsalade van de chef <i>Chef's Caesar salad</i>	

PLATS | HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Dos de cabillaud, jeunes pousses d'épinards braisés au chorizo, pomme purée, écume de coquillage	€34
Kabeljauwrug, jonge spinaziescheuten gestoofd met chorizo, aardappelpuree schuim van schelpdieren <i>Cod, young spinach leaves braised with chorizo, mashed potatoes, shellfish foam</i>	
# Aile de raie, sauce meunière avec ou sans câpres, purée ou frites	€28
Roggeveugel, meunièresaus met of zonder kappertjes, puree of frietjes <i>Skate wing with meunière sauce with or without capers, mashed potatoes or French fries</i>	
Gyozas de gambas royales, jus perlé au curry rouge, espuma de patate douce, pakchoï grillé	€26
King prawns gyozas, rode curry pareljus, espuma van zoete aardappel, gegrilde paksoi <i>King prawns gyozas, pearl of red curry sauce, sweet potato espuma, grilled pakchoi</i>	

Ballotine de pintade à basse température, persillade de champignons, polenta au pecorino Parelhoenballotine op lage temperatuur gegaard, champignons met peterselie, polenta met pecorino <i>Ballotine of guinea fowl cooked at low temperature, mushroom parsley, polenta with pecorino</i>	€24
# L'Authentique tartare de bœuf coupé au couteau, frites, salade L'Authentique handgesneden rundstartaar, frietjes en sla <i>The Authentique hand-cuted beef tartare, French fries and salad</i>	€26
# Burger Black Angus, cantal, sucrine, mayonnaise à la truffe, oignons en pickles et frites Black Angus burger, cantal, sucrine, truffelmayonnaise, pickels van uien, frietjes <i>Black Angus burger, cantal, sucrine, truffle mayonnaise, pickled onions and fries</i>	€26
# Pavé de bœuf Hereford grillé 250 gr, salade et frites Hereford gegrilde biefstuk 250gr, salade en frietjes <i>Hereford grilled beef steak 250gr, salad and French fries</i>	€28
Magret de canard Rossini, mousse de salsifis, déclinaison de betterave, sauce Madère Rossini eendenborst, schorsenerenmousse, variatie van bieten, Madeirasaus <i>Rossini duck breast, salsify mousse, beetroot variation, Madeira sauce</i>	€34
Contre filet 250 gr Black Angus poêlé, salade et frites Gebakken lendestuk 250gr, salade en frietjes <i>Pan-fried sirloin steak 250gr, salad and French fries</i>	€36
Béarnaise Forestière au poivre concassé, champignons saus met peper, mushroom sauce with pepper	€2
<u>DESSERTS NAGERECHTEN DESSERTS</u>	
# La Dame blanche originale De authentieke « Dame-Blanche » <i>The original « Dame Blanche »</i>	€12
# Crème brûlée aux cookies, glace vanille Crème brûlée met Cookies, vanille-ijs <i>Crème brûlée with cookies, vanilla ice cream</i>	€12
# Tiramisu aux spéculoos et mandarine Tiramisu met speculoos en mandarijn <i>Tiramisu with speculoos and mandarin</i>	€12
Choux façon tarte tatin Kleine soezendeeg taart tatin <i>Small choux buns of tarte tatin</i>	€12
Café Gourmand Fijnproeverskoffie <i>Café gourmand</i>	€15
# La sélection de fromages affinés 'Pascal Fauville' Selectie van gerijpte kazen 'Pascal Fauville' <i>Selection of refined cheese 'Pascal Fauville'</i>	€15

✓ **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-

Saumon gravlax fumé, gel de coing, pickles d'échalote, noisettes torréfiées
 Gerookte gravlax zalm, kweepeergel, pickels van sjalot, geroosterde hazelnoten
 Smoked salmon gravlax, quince gel, pickles of schallot, roasted hazelnuts

Velouté de topinambour, œuf parfait, foccacia, tapenade d'artichaut, pancetta
 Velouté van aardpeer, perfect ei, focaccia, artisjoktapenade, pancetta
 Jerusalem artichoke velouté, perfect egg, focaccia, artichoke tapenade, pancetta

Gyozas de gambas royales, jus perlé au curry rouge, espuma de patate douce, pakchoï grillé
 King prawns gyozas, rode curry pareljus, espuma van zoete aardappel, gegrilde paksoi
 King prawns gyozas, pearl of red curry sauce, sweet potato espuma, grilled pakchoi

Ou

Ballotine de pintade à basse température, persillade de champignons, polenta au pecorino
 Parelhoenballotine op lage temperatuur gegaard, champignons met peterselie, polenta met pecorino
 Ballotine of guinea fowl cooked at low temperature, mushroom parsley, polenta with pecorino

Tiramisu aux spéculoos et mandarine
 Tiramisu met speculoos en mandarijn
 Tiramisu with speculoos and mandarin

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

Domaine Bouchard, Grenache, Colombard
 Domaine Bouchard, Grenache Syrah

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

Osan - Verveine, Curcuma
 Osan – Shiso, Basilic

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 €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 -

# Croquettes au fromage à la bière de Waterloo (1/2/3 pièces) 	€10/€18/€22
Kaaskroketten met Waterloo bier, <i>Cheese croquettes made with Waterloo beer</i>	
# Duo de croquettes de crevettes grises et fromage	€18
Duo van garnaalkroket en kaaskroket, Schrimp and cheese croquettes duo	
# Croquettes de crevettes grises (1/2/3 pièces)	€12/€22/€28
Garnalenkroketten, <i>Shrimp croquettes</i>	
# Aile de raie, sauce meunière avec ou sans câpres, purée ou frites	€28
Roggevlugel, meunièresaus met of zonder kappertjes, puree of frietjes <i>Skate wing with meunière sauce with or without capers, mashed potatoes or French fries salad</i>	
# Burger Black Angus, cantal, sucrine, mayonnaise à la truffe, oignons en pickles et frites	€26
Chef's burger, Angus, cheddar, ijsbergsalade, augurken, huisgemaakte saus, frietjes <i>Chef's burger, Angus, cheddar, iceberg salad, pickles, house sauce, French fries</i>	
# L'Authentique tartare de bœuf, frites, salade	€26
L'Authentique rundstartaar, frietjes en sla, <i>The Authentique beef tartare, French fries and salad</i>	
# Pavé de bœuf 250 gr grillé, salade et frites	€28
Gegrilde biefstuk 250gr, salade en frietjes, <i>Grilled beef steak 250gr, salad and French fries</i>	
Béarnaise OU Forestière au poivre concassé, champignons saus met peper, mushroom sauce with pepper	€2
# Salade Martin's 'Côté Mer' Saint-Jacques, crevettes, mangue, menthe et vinaigrette douce au miel	€22/€32
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>	
<u>Desserts</u>	
La Dame blanche originale	€12
De authentieke « Dame-Blanche », <i>The original « Dame Blanche »</i>	
Sorbets du jour	€12
Sorbet van de dag, <i>Sorbet</i>	
# Crème brûlée aux cookies, glace vanille	€12
Crème brûlée met Cookies, vanille, <i>Crème brûlée with cookies, vanilla ice cream</i>	
Café Gourmand	€15
Fijnproeverskoffie, <i>Café gourmand</i>	
# Pour les enfants, kindermenu, Children'menu	€25
Filet de Volaille ou de poisson poêlé, compote, frites OU Spaghettis Bolognaise	
Gebakken kipfilet of visfilet compote, frietjes, <i>Pan-fried chicken fillet or fish fillet, French fries, compote</i>	

Dame Blanche	

= ROOM SERVICE

+32 (2) 655.73.73 / www.martinshotels.com / glb@martinshotels.com