

## ENTRÉES | VOORGERECHTEN | STARTERS

**# Carpaccio de veau, vinaigrette vitello tonnato, churros de parmesan aux câpres, sucrine grillée** € 18  
Carpaccio van kalfsvlees, vitello tonnato vinaigrette, churros van parmezaan met kappertjes, gegrilde sucrine  
*Veal carpaccio, vitello tonnato vinaigrette, parmesan churros with capers, grilled sucrine*

**Tataki de bonite, vichyssoise, maquée aux radis et cébettes** € 19  
Bonito tataki, vichyssoise, plattekaas met radijs en lente-uitjes  
*Bonito tataki, vichyssoise, fromage blanc with radishes and spring onions*

**Navarin d'agneau, crèmeux de navet braisé, petits pois, jus au porto** € 16  
Lamsnavarin, romige gestoofde raap, erwten, portsauce  
*Lamb stew, creamy braised turnip, peas, port sauce*

**Quenelles de scampis, piperade de légumes, crème de muscat au paprika** € 18  
Quenelle van scampi's, piperade van groenten, crème van Muscat wijn met paprika  
*Scampi's quenelles, vegetables piperade, cream with Muscat and paprika*

**# 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 garnaalkroket 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  
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  
Caesarsalade van de chef  
*Chef's Caesar salad*

## PLATS | HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

**Dos de cabillaud rôti, raviole au curry shoarma, cresson fontaine, blette, crème de poivrons confits** € 30  
Geroosterde kabeljauw, raviole met shoarma kerrie sauce, waterkers, snijbiet, crème van gekonfijte peper  
*Roasted cod with shoarma curry ravioli, watercress, chard, pepper cream*

**Filet de dorade, caviar d'aubergine, purée au piment basque, vinaigrette aux herbes fraîches** € 29  
Zeebrasemfilet, auberginekaviaar, Baskische peperpuree, verse kruiden vinaigrette  
*Sea bream fillet, eggplant caviar, Basque pepper puree, fresh herb vinaigrette*

**# 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*

**# L'Authentique tartare de bœuf coupé au couteau, frites, salade** € 25  
L'Authentique handgesneden rundstartaar, frietjes en sla  
*The Authentique hand-cuted beef tartare, French fries and salad*

**Magret de canard grillé, mac and cheese, jambon de canard fumé, oseille rouge** € 29  
Gegrilde eendenborst, mac en cheese, gerookte eendenham, rode zuring  
*Grilled duck breast, mac and cheese, smoked duck ham, red sorrel*

**Ballotine de Coucou de Malines, saucisse de Morteau, lentilles du Puy, œuf poché** 🇧🇪 € 26  
Ballotine van Mechelse Koekoek, Morteau-worst, Du Puy linzen, gepocheerd ei  
*Ballotine of Coucou de Malines, Morteau sausage, lentils du Puy, poached egg*

**# Pavé de bœuf 250 gr grillé, salade et frites** € 29  
Gegrilde biefstuk 250gr, salade en frietjes  
*Grilled beef steak 250gr, salad and French fries*

**# Contre filet 250 gr Black Angus poêlé, salade et frites** € 36  
Gebakken lendestuk 250gr, salade en frietjes  
*Pan-fried sirloin steak 250gr, salad and French fries*

**Béarnaise** € 3  
**Forestière au poivre concassé, champignons saus met peper, mushroom sauce with pepper**

**# Salade Martin's 'Côté Mer'** € 36  
**Saint-Jacques, crevettes, mangue, menthe et vinaigrette douce au miel**  
Sint-Jakobsvruchten, garnalen, mango, munt en zachte honing vinaigrette  
*Saint-Jacques, shrimps, mango, mint and sweet honey vinaigrette*

**# Salade César à la façon du Chef** € 26  
Caesar salade van de Chef  
*Chef's Caesar salad*

#### DESSERTS | NAGERECHTEN | DESSERTS

**# La Dame blanche originale** € 12  
De authentieke « Dame-Blanche »  
*The original « Dame Blanche »*

**# Mousse légère au chocolat, ganache, chutney mangue passion** € 12  
Lichte chocolademousse, ganache, mango-passiechutney  
*Light chocolate mousse, ganache, mango passion chutney*

**# Crème brûlée au citron meringué** € 12  
Crème brûlée met citroen en meringue  
*Crème brûlée lemon meringue*

**Pain perdu façon Suzette** € 12  
Wentelteefjes op Suzette wijze  
*Suzette-styled French toast*

**Café Gourmand** € 15  
Fijnproeverskoffie  
*Café gourmand*

**# La sélection de fromages affinés 'Pascal Fauville'** € 15  
Selectie van gerijpte kazen 'Pascal Fauville'  
*Selection of refined cheese 'Pascal Fauville'*

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

# = ROOM SERVICE

## Menu de Saison

### **Tataki de bonite, vichyssoise, maquée aux radis et cébettes**

Bonito tataki, vichyssoise, plattekaas met radijs en lente-uitjes

Bonito tataki, vichyssoise, fromage blanc with radishes and spring onions

\*\*\*\*\*

### **\*Navarin d'agneau, crémeux de navet braisé, petits pois, jus au porto**

Lamsnavarin, romige gestoofde raap, erwten, portsauce

Lamb stew, creamy braised turnip, peas, port sauce

\*\*\*\*\*

### **Ballotine de Coucou de Malines, saucisse de Morteau, lentilles du Puy, œuf poché**

Ballotine van Mechelse Koekoek, Morteau-worst, Du Puy linzen, gepocheerd ei

Ballotine of Coucou de Malines, Morteau sausage, lentils du Puy, poached

Ou

### **Dos de cabillaud rôti, raviole au curry shoarma, cresson, blette, crème de poivrons confits**

Geroosterde kabeljauw, raviole met shoarma kerrie sauce, waterkers, snijbiet, crème van gekonfijte peper

Roasted cod with shoarma curry ravioli, watercress, chard, pepper cream

\*\*\*\*\*

### **Mousse légère au chocolat, ganache, chutney mangue passion**

Lichte chocolademousse, ganache, mango-passiechutney

Light chocolate mousse, ganache, mango passion chutney

**3 Services : 55€**

**\*4 Services : 65€**

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

Château la Mazerolle

*Sauvignon blanc*

Château la Mazerolle

*Merlot*

### **Forfait sans alcool 20€/\*26€**

Osan - Verveine, Curcuma

Osan - Shiso, Basilic

Eau

Café ou thé



### **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**

#### **Spaghettis 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 (Dernière commande prise à 13h30 et 21h30)**

**Le samedi soir nous ne servons que le menu de saison**

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

**+32 2 655.73.73**

[glb@martinshotels.com](mailto:glb@martinshotels.com)

[www.martinshotels.com](http://www.martinshotels.com)

