

ENTRÉES | VOORGERECHTEN | STARTERS

- Velouté de butternut, truite fumée, œuf parfait** € 16
Butternootvelouté, gerookte forel, perfect ei
Butternut velouté, smoked trout, perfect egg
- Croustillant de dinde aux noisettes, rémoulade de kimchi aux airelles, salade, huile de truffe** € 18
Krokante van kalkoen met hazelnoten, kimchi remoulade met veenbessen, salade, truffelolie
Crispy turkey with hazelnuts, kimchi emoulade with cranberries, salad, truffle oil
- Cromesquis de civet de lapin, vinaigrette dijonnaise, pruneau confit à la pancetta** € 18
Cromesquis van konijnenstoofpot, mosterdvinaigrette, gekonfijte pruimen met pancetta
Rabbit stew cromesquis, mustard vinaigrette, candied prune with pancetta
- Gyozas de crevette rouge et langoustine, mousse de patate douce, sauce Ponzu, eryngii grillé** € 19
Gyoza's van rode garnalen en langoustines, mousse van zoete aardappel, Ponzu-saus, gegrilde eryngii
Red shrimp and langoustine gyozas, sweet potato mousse, Ponzu sauce, grilled eryngii
- # Carpaccio de saumon gravlax, chèvre, citron vert, blinis** € 20
Gravlax zalmcarpaccio, geitenkaas, limoen, blini's
Gravlax salmon carpaccio, goat's cheese, lime, blinis
- # Croquettes au fromage à la bière de Waterloo (2 pièces)** € 18
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
Shrimp 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

- # Aile de raie, sauce meunière avec ou sans câpres, purée ou frites maison** € 28
Schaatsvleugel, meunièresaus met of zonder kappertjes, puree of huisgemaakte frieten
Skate wing, meunière with caper or without capers, mash or homemade fries
- Filet de cabillaud rôti, pommes château braisées, choux de Bruxelles, aigrette, Arënka** € 32
Geroosterde kabeljauwfilet, gestoofde kasteelaardappelen, spruitjes, zure saus, Arënka
Roasted cod fillet, braised château potatoes, Brussels sprouts, sour cream, Arënka
- Filet de plie, racine de persil, fricassée d'oignons grelots au vin doux, crème de salicorne** € 30
Botfilet, peterseliewortel, fricassee van baby-uitjes in zoete wijn, zeekraalcrème
Flounder fillet, parsley root, fricassée of baby onions in sweet wine, samphire cream
- # L'Authentique tartare de bœuf coupé au couteau, frites, salade** € 25
L'Authentique handgesneden rundstartaar, frietjes en sla
The Authentique hand-cut beef tartare, french fries and salad

Filet pur de porc, mousse céleri-rave truffé, effiloché de chicon braisé au sirop d'érable, airelles	€ 27
<i>Puur varkensfilet, truffelmousse van knolselderij, gestoofde witlofsnippers in ahornsiroop, veenbessen Pure pork fillet, truffled celeriac mousse, braised shredded Belgian Endive in maple syrup, cranberries</i>	
Pintade, bun n'roll croustillant, chou-fleur et reblochon, pleurotes	€ 28
<i>Parelhoen, krokant bun n'roll, bloemkool en reblochon, oesterzwammen Guinea fowl, crispy bun n'roll, cauliflower and reblochon, oyster mushrooms</i>	
# Pavé de bœuf 250 gr grillé ou poêlé, salade et frites	€ 29
<i>Gegrilde of gebakken biefstuk 250gr, salade en frietjes 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
<i>Hereford ribsteak 250 gr gebakken in halfgezouten boter, salade en frietjes Hereford rib steak 250 gr pan-fried with salted butter, salad and French fries</i>	
Béarnaise	€ 3
<i>Forestière au poivre concassé, champignons sauce met peper, mushroom sauce with pepper Sauce Genval.Les.Bains crème, tomate, lardons; room, tomaat, spek; cream, tomatoes, bacon</i>	
# Salade Martin's 'Côté Mer'	€ 32
<i>Gambas, Saint-Jacques, crevettes grises, mangue, menthe et vinaigrette douce au miel Gambas, Sint-Jakobsvruchten, grijze garnalen, mango, munt en zachte honing vinaigrette Gambas, Saint-Jacques, grey shrimps, mango, mint and sweet honey vinaigrette</i>	
# Salade César à la façon du Chef	€ 24
<i>Caesarsalade van de Chef Chef's Caesar salad</i>	
<u>DESSERTS NAGERECHTEN DESSERTS</u>	
# La Dame blanche originale	€ 12
<i>De authentieke « Dame-Blanche » The original « Dame Blanche »</i>	
# Churros maison, glace vanille	€ 12
<i>Huisgemaakte churros, vanille-ijs Homemade churros, vanilla ice cream</i>	
# Crème brûlée à la pomme, vanille et miel de nos ruches	€ 12
<i>Crème brûlée met appel, vanille en honing uit onze bijenkorven Crème brûlée with apple, vanilla and honey from our beehives</i>	
Pain perdu façon Suzette	€ 12
<i>Wentelteefjes op Suzette wijze Suzette-styled French toast</i>	
Moelleux au chocolat, crumble de cacao, glace au Baileys	€ 12
<i>Chocolade moelleux, crumble met cacao, Baileys ijs Chocolate cake, cocoa crumble, Baileys ice cream</i>	
# La sélection de fromages affinés	€ 15
<i>Selectie van gerijpte kazen Selection of refined cheese</i>	

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

= ROOM SERVICE

Menu de Saison

Croustillant de dinde aux noisettes, rémoulade de kimchi aux airelles, salade, huile de truffe
Krokante van kalkoen met hazelnoten, kimchi remoulade met veenbessen, salade, truffelolie
Crispy turkey with hazelnuts, kimchi remoulade with cranberries, salad, truffle oil

Velouté de butternut, truite fumée, œuf parfait

Butternootvelouté, gerookte forel, perfect ei
Butternut velouté, smoked trout, perfect egg

Pintade, bun n'roll croustillant, chou-fleur et reblochon, pleurotes

Parelhoen, krokant bun n'roll, bloemkool en reblochon, oesterzwammen
Guinea fowl, crispy bun n'roll, cauliflower and reblochon, oyster mushrooms

Ou

Filet de plie, racine de persil, fricassée d'oignons grelots au vin doux, crème de salicorne

Botfilet, peterseliewortel, fricassee van baby-uitjes in zoete wijn, zeekraalcrème
Flounder fillet, parsley root, fricassee of baby onions in sweet wine, samphire cream

Crème brûlée à la pomme, vanille et miel de nos ruches

Crème brûlée met appel, vanille en honing uit onze bijenkorven
Crème brûlée with apple, vanilla and honey from our beehives

4 Services : 58€

Forfait Vin, eau, café 22€

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 24€

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 restaurant peut être privatisé pour des groupes le samedi midi uniquement

02/655.73.73

glb@martinshotels.com

www.martinshotels.com

