




ENTRÉES | VOORGERECHTEN | STARTERS

- Gaspacho, sablé au piment d'Espelette, tagliatelles de concombre en pickles et basilic**  €15/€20
Gaspacho, sablé met piment d'Espelette, tagliatelle van gepekeld komkommer en basilicum
Gaspacho, shortbread with Espelette pepper, pickled cucumber tagliatelle and basil
- # Carpaccio d'espadon, tartare de poulpe, tuile de quinoa et pesto** €19
Carpaccio van zwaardvis, tartaar van octopus, tuilje van quinoa en pesto
Swordfish carpaccio, octopus tartare, quinoa biscuit and pesto
- Pluma ibérique basse température, croquant de figes, taboulé, jus perlé** €17
Iberische pluma op lage temperatuur, krokantje van vijgen, taboulé, jus
Low temperature Iberian pluma, crunchy figs, tabbouleh, gravy
- Tartare de bœuf fumé maison, burrata, huile de basilic, granola salé** €18
Huisgemaakte tartaar met gerookte rundvlees, burrata, basilicumolie, gezouten granola
Homemade smoked beef tartare, burrata, basil oil, salty granola
- Tartare de tomates du jardin du Ménéil, burrata, huile de basilic, granola salé**  € 16/€24
Tomatentartaar uit de jardin du Ménéil, burrata, basilicumolie, gezouten granola
Tomato tartare from the Jardin du Ménéil, burrata, basil oil, salty granola
- # 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
Garnalenkroketten
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

- Loup de mer grillé, risotto ricotta et origan frais, chou rave, harenka, jus de langoustine** €30
Gegrilde zeebaars, risotto met ricotta en verse oregano, koolrabi, harenka, langoustinejus
Grilled sea bass, risotto with ricotta and fresh oregano, kohlrabi, harenka, langoustine gravy
- Filet de dorade, caviar d'aubergine, duchesse à la provençal, tomates soufflées, pourpier** €29
Zeebrasemfilet, auberginekaviaar, Provençaalse aardappelpuree, gepofte tomaten, postelein
Sea bream fillet, eggplant caviar, Provençal duchesse, puffed tomatoes, purslane
- # 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

# L'Authentique tartare de bœuf coupé au couteau, frites, salade	€24
<i>L'Authentique handgesneden rundstartaar, frietjes en sla</i>	
<i>The Authentique hand-cuted beef tartare, French fries and salad</i>	
# Burger Black Angus du Chef, cheddar, salade iceberg, pickles, sauce maison et frites	€25
<i>Chef's burger BlackAngus, cheddar, ijsbergsalade, augurken, huisgemaakte saus, frietjes</i>	
<i>Chef's burger Black Angus, cheddar, iceberg salad, pickles, house sauce, French fries</i>	
Magret de canard grillé, cromesquis, tartare de tomates du jardin du Ménil, roquette 	€28
<i>Gegrilde eendenborst, cromesquis, tartaar van tomaten uit du Jardin du Menil, rucola</i>	
<i>Grilled duck breast, cromesquis, tomato tartare from the garden du Menil, arugula</i>	
Paleron de veau grillé, légumes du potager, lard de colonnata tagliatelles à l'ail noir	€26
<i>Gegrilde kalfslapje, seizoensgroentjes, colonnataspek, tagliatelle met zwarte knoflook</i>	
<i>Grilled veal chuck, seasonal vegetables, colonnata bacon, tagliatelle with black garlic</i>	
# Pavé de bœuf Hereford grillé 250 gr, salade et frites	€28
<i>Hereford gegrilde biefstuk 250gr, salade en frietjes</i>	
<i>Hereford grilled beef steak 250gr, salad and French fries</i>	
# Contre filet 250 gr Black Angus poêlé, salade et frites	€36
<i>Gebakken lendestuk 250gr, salade en frietjes</i>	
<i>Pan-fried sirloin steak 250gr, salad and French fries</i>	
Béarnaise	€2
Forestière au poivre concassé, champignons saus met peper, mushroom sauce with pepper	

DESSERTS | NAGERECHTEN | DESSERTS

# La Dame blanche originale	€12
<i>De authentieke « Dame-Blanche »</i>	
<i>The original « Dame Blanche »</i>	
# Mousse légère au chocolat, ganache, chutney mangue passion	€12
<i>Lichte chocolademousse, ganache, mango-passiechutney</i>	
<i>Light chocolate mousse, ganache, mango passion chutney</i>	
# Crème brûlée à la violette, sorbet aux mûres	€12
<i>Violette crème brûlée, bramensorbet</i>	
<i>Violet crème brûlée, blackberry sorbet</i>	
Demi-sphère au chocolat blanc, fraises margarita, chantilly mascarpone et citron vert	€12
<i>Half bolletje dessert van witte chocolade, margarita aardbeien, limoen-mascarpone slagroom</i>	
<i>White chocolate half-sphere, Margarita strawberries, lime mascarpone whipped cream</i>	
Café Gourmand	€15
<i>Fijnproeverskoffie</i>	
<i>Café gourmand</i>	
# La sélection de fromages affinés 'Pascal Fauville'	€15
<i>Selectie van gerijpte kazen 'Pascal Fauville'</i>	
<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

Gaspacho, sablé au piment d'Espelette, tagliatelles de concombre en pickles et basilic
Gaspacho, sablé met piment d'Espelette, pickels van komkommertagliatelle en basilicum
Gaspacho, shortbread with Espelette pepper, pickled cucumber tagliatelle and basil

*** Pluma ibérique basse température, croquant de figes, taboulé, jus perlé**
Iberische pluma op lage temperatuur, crokant van vijgen, tabouleh, geperleerde jus
Low temperature Iberian pluma, crunchy figs, tabbouleh, pearled gravy

Magret de canard grillé, crosquis, tartare de tomates du jardin du Ménil, roquette
Gegrilde eendenborst, crosquis, tartaar van tomaten uit du Jardin du Menil, rucola
Grilled duck breast, crosquis, tomato tartare from the garden du Menil, arugula

Ou

Filet de dorade, caviar d'aubergine, duchesse à la provençal, tomates soufflées, pourpier Zeebrasemfilet,
auberginekaviaar, Provençaalse aardappelpuree, gepofte tomaten, postelein
Sea bream fillet, eggplant caviar, Provençal duchesse, puffed tomatoes, purslane

Demi-sphère au chocolat blanc, fraises margarita, chantilly mascarpone et citron vert
Half bolletje dessert van witte chocolade, margarita aardbeien, limoen-mascarpone slagroom
White chocolate half-sphere, Margarita strawberries, lime mascarpone whipped cream

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

Domaine Bouchard, Grenache, Colombard
Domaine Bouchard, Grenache Syrah

Forfait sans alcool, café ou thé €18/*€24

Osan - Verveine, Curcuma
Osan - Shiso, Basilic

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 le midi du Lundi au Vendredi, Enkel op Maandag tot Vrijdag middag,
Only from Monday to Friday at noon**

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

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



“ Disponible entre 14h et 19h, geldig tussen 14.00 en 19.00 uur, only between 2 p.m. and 7 p.m ”

- # 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
Garnalenkroketten, *Shrimp croquettes*
- # Burger du Chef, Angus, cheddar, salade iceberg, pickles, sauce maison et frites** €24
Chef's burger, Angus, cheddar, ijsbergsalade, augurken, huisgemaakte saus, frietjes
Chef's burger, Angus, cheddar, iceberg salad, pickles, house sauce, French fries
- # 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
'Seaside Salad' Saint-Jacques, shrimps, mango, mint and sweet honey vinaigrette
- # Salade César à la façon du Chef** €16/€26
Caesarsalade van de chef, *Chef's Caesar salad*
- # L'Authentique tartare de bœuf, frites, salade** €24
L'Authentique rundstartaar, frietjes en sla, *The Authentique beef tartare, French fries and salad*
- # Pavé de bœuf 250 gr grillé, salade et frites** €27
Gegrilde biefstuk 250gr, salade en frietjes, *Grilled beef steak 250gr, salad and French fries*
- Béarnaise OU Forestière au poivre concassé, champignons saus met peper, mushroom sauce with pepper** €2

Desserts

- La Dame blanche originale** €12
De authentieke « Dame-Blanche », *The original « Dame Blanche »*
- Sorbets du jour** €12
Sorbet van de dag, *Sorbet*
- # Crème brûlée du Chef** €12
Crème brûlée van de Chef, *Chef's Crème brûlée*
- Café Gourmand** €15
Fijnproeverskoffie, *Café gourmand*
- # Pour les enfants, kindermenu, Children'menu** €25

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

+32 2 655.73.73 / www.martinshotels.com / gib@martinshotels.com