





.SERVED ALL DAY.


## *Tapas to Share Tapas om te Delen*


### **DIPPING / OM TE DIPPEN**

NACHOS & 3 SAUCES: CHEDDAR, SALSA, JALAPEÑOS /  
NACHO'S & 3 SAUZEN: CHEDDAR, SALSA, JALAPEÑO'S  ..... 12 €

HOUMOUS & BERBER WHEAT PANCAKES / HOUMOUS  
& BERBER TARWE PANNENKOEKEN  ..... 14 €

EGGPLANT CAVIAR & FOCACCIA / AUBERGINE  
KAVIAAR & FOCACCIA  ..... 14 €

GUACAMOLE & RAW VEGETABLES / GUACAMOLE  
& RAUWE GROENTEN  ..... 15 €

TZATZIKI & TOASTED WRAPS / TZATZIKI  
& GEROOSTERDE WRAPS  ..... 12 €

TARAMA & BLINIS / TARAMA & BLINI'S ..... 14 €

### **PINSA ROMANA**

DIAVOLA ..... 15 €

FOUR CHEESE / VIER KAZEN  ..... 14 €

### **FRIED SNACKS (8 PIECES) / GEFRITUURDE HAPJES (8 STUKS)**

SPRING ROLLS / LOEMPIA'S ..... 12 €

SAMOSA ..... 12 €

CALAMARI / INKTVISRINGEN ..... 14 €

BITTERBALLEN ..... 11 €

GYOZA  ..... 12 €

CHORIZO CROQUETTES / CHORIZOKROKETTEN ..... 16 €

CHEESE CROQUETTES / KAASKROKETTEN  ..... 12 €

SERVED ALL DAY.

## Tapas to Share Tapas om te Delen

### MEATS / VLEESGERECHTEN

CHICKEN DRUMSTICK / KIPPENBOUT (8 PC) .....	18 €
CARAMELIZED RIBS / GEKARAMELISEERDE RIBBEN (10 PC) .....	20 €
LAMB ARROSTICINI / LAMSARROSTICINI (10 PC) .....	18 €
POULTRY YAKITORI / GEVOGELTE YAKITORI .....	17 €
TACOS (4 PC) .....	21 €
EMPANADAS (6 PC) .....	16 €






### SWEETS / ZOETIGHEDEN

CHURROS WITH NUTELLA / CHURROS MET NUTELLA .....	16 €
MINI DONUTS, CROUSTILLON STYLE / MINI BEIGNETS IN CROUSTILLON-STIJL .....	15 €
ASSORTMENT OF MINI DESSERTS / ASSORTIMENT VAN MINI DESSERTS .....	14 €
ICE CREAM AND TOPPINGS (4 SCOOPS) / IJS EN TOPPINGS (4 BOLLEN) .....	15 €

### KIDS MENU – 20€

**1 aperitif without alcohol**  
+ 1 dish of your choice  
Chicken escalope / fries / compote  
/ salad  
or mini meatballs / Tomato / fries /  
salad  
or spaghetti bolognaise  
**+ 1 Ice cream vanilla or  
chocolate**

## The must-tries De traditionals

<b>CLUB SANDWICH</b> .....	22€
Toasted bread, chicken, tomato, bacon, egg, salad, and fries Geroosterd brood, kip, tomaat, spek, ei, salade en frietjes	
<b>CROQUE-MONSIEUR / CROQUE-MADAME</b> .....	17€
<b>POACHED EGG</b> 	15 €
Brioche canapé, mushroom fricassée and truffle mousseline Gepocheerd ei – Brioche canapé, gebakken champignons en truffel mousseline	
<b>POKE BOWL</b> .....	22€
Marinated tuna, rice, edamame, avocado, mango, cucumber, carrot, radish Gemarineerde tonijn, rijst, edamame, avocado, mango, komkommer, wortel, radijs	
<b>POKE BOWL VÉGÉTARIEN</b> 	15€
Rice, edamame, avocado, mango, cucumber, carrot, radish Rijst, edamame, avocado, mango, komkommer, wortel, radijs	
<b>SPAGHETTI BOLOGNAISE</b> .....	18 €
<b>LOBSTER LINGUINE</b> .....	38 €
Linguine met kreeft	
<b>PENNE WITH SCAMPI</b> .....	22 €
Penne met scampi	
<b>RICOTTA AND SPINACH CANNELLONI WITH TARRAGON TOMATO CREAM</b> 	19 €
Ricotta en spinazie cannelloni met dragon-tomatenroom	
<b>MUSHROOM RISOTTO, PARMESAN CRISP</b>  	22 €
Champignon risotto, parmezaanse galette	


## Croquettes Kroketten

1 OR 2 PIECES / 1 OF 2 STUKS

<b>CHORIZO</b> .....	12 € / 16 €
<b>GREY SHRIMP / GRIJZE GARNALEN</b> .....	17 € / 24 €
<b>AU WITH CHEESE / MET KAAS</b> 	12 € / 16 €

An allergy / intolerance? Report it to your waiter  
Een allergie / intolerantie? Rapporteer het aan je server

## Salads Salades

<b>CAESAR SALAD WITH CHICKEN</b> .....	19€
Romaine Salad, Chicken, Anchovies, Parmesan, Eggs, Croutons Romeinse Salade, Kip, Ansjovis, Parmezaanse kaas, Eieren, Croutons	
<b>VEGETARIAN SALAD WITH SEASONAL VEGETABLES</b>  .....	16 €
Vegetarische salade met seizoensgebonden groenten	
<b>SMOKED DUCK BREAST SALAD</b> .....	21€
Tangy red berries, old-style mustard vinaigrette, raspberry vinegar, and honey Salade met gerookte eendenborst – Zure rode vruchten, oude mosterd vinaigrette, frambozenazijn en honing	

## Fish Visgerechten

<b>ENDIVE VELOUTÉ WITH GREY SHRIMP</b> .....	16 €
Red Port jelly Andijvie velouté met grijze garnalen – Rode Port gelei	
<b>ROASTED SCALLOPS (5 PC)</b> .....	35 €
Bitter almond purée, young shoots, and passionfruit vinaigrette Geroosterde coquilles Saint-Jacques – Bittere amandelpuree, jonge scheuten en passievrucht vinaigrette	
<b>LOBSTER PARMENTIER</b> .....	36 €
Kreeft Parmentier	
<b>SOLE MEUNIÈRE</b> .....	44 €
Steamed potatoes, farmhouse butter, warm vegetables Zeetong meunière – Gestoomde aardappelen, hoeveboter, warme groenten	
<b>COD FLORENTINE STYLE</b> .....	29 €
Kabeljauw op Florentijnse wijze	
<b>ROASTED SEA BASS FILLET</b> .....	27 €
Potato purée with porcini mushrooms and caramelized cauliflower Gebakken zeebaarsfilet – Aardappelpuree met eekhoorn-tjesbrood en gekarameliseerde bloemkool	

## *Meats* *Vleesgerechten*

**BEEF FILLET ON STONE** ..... 38€

Fries, salad, choice of sauce\*

Ossenhaas op Steen – Frieten, salade, saus naar keuze\*

**BEEF RIBEYE (300 G)** ..... 35€

Fries, salad, choice of sauce\*

Ribeye van Rundvlees (300 g) – Frieten, salade, saus naar keuze\*

**DUCK BREAST** ..... 29€

Amandine potatoes, caramelized shallots, Brussels sprouts,  
balsamic vinegar sauce

Eendenborst – Amandine aardappelen, gekonfijte sjalotten, spruitjes,  
balsamic vinaigrette

**OPEN QUAIL RAVIOLI** ..... 28€

Asian broth with Chinese cabbage, sun-dried tomato, and sesame

Open kwartel ravioli – Aziatisch bouillon met Chinese kool,  
gedroogde tomaat en sesam

**RACK OF LAMB** ..... 38€

Broccoli purée with pistachio, crispy polenta fries

Lamsrack – Broccolipuree met pistache, krokante polenta frietjes

**PORK KNUCKLE WITH MUSTARD, FRIES, SALAD** ..... 31€

Hammenok met mosterd, frieten, salade

*\*Choice of sauces: pepper, mushroom-cream, béarnaise*

*\*Keuze uit sauzen: peper, champignon-crème, béarnaise*

## *Slow-cooked dishes* *Gesmoorde gerechten*

**VOL-AU-VENT, FRIES, SALAD** ..... 22€

Koninginnehapje, frieten, salade

**FLEMISH STEW, FRIES, SALAD** ..... 24€

Vlaamse stoverij, frieten, salade

**LIÈGE-STYLE MEATBALLS, FRIES, SALAD** ..... 1 PIECE/STUK : 15€

Luikse gehaktballen, frieten, salade

2 PIECES / STUKKEN : 18€

**MEATBALLS IN TOMATO SAUCE, FRIES, SALAD** ..... 1 PIECE/STUK : 15€

Gehaktballen in tomatensaus, frieten, salade

2 PIECES / STUKKEN : 18€

# Burgers

## BACON PEPPER (WITH OR WITHOUT BACON) 24 €

Brioche pepper bread, beef steak, bacon, homemade sauce, salad, tomato, fries

Brioche peperbrood, rundvleessteak, spek, huisgemaakte saus, salade, tomaat, frietjes

## CHICKEN 23 €

Brioche bun, homemade breaded chicken breast, basil mayonnaise, fried egg, fries, salad

Brioche broodje, huisgemaakte gepaneerde kipfilet, basilicum mayonaise, gebakken ei, frietjes, salade

## VEGETARIAN 22 €

Brioche bun, vegetarian burger, salad, tomato, chutney, fries

Briochebroodje, vegetarische burger, salade, tomaat, chutney, frietjes



*The gourmet choice!*

*Elke Zondag*

*Brunch*

van 12:00 tot 16:30

**48,50€\***

**Onbeperkt buffet  
Zoet en hartig**

\* Drinkjes inbegrepen,  
behalve bij de brunch  
speciale gelegenheden

*Every  
Sunday*

*Brunch*

from 12pm to 4pm






**48,50€\***

**all-you-can-eat buffet  
sweet/savory**

\* drinks included,  
excluding special  
brunches

# Pizzas

*Only valid on Thursday evening,  
Friday evening & Saturday evening.  
Alleen geldig op donderdagavond,  
vrijdagavond & zaterdagavond.*

<b>MARGUERITA</b> 	11 €
Tomato sauce, mozzarella, basi Tomatensaus, mozzarella, basilicum	
<b>JAMBON, CHAMPIGNONS</b> (HAM, MUSHROOMS)	13 €
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms Tomatensaus, mozzarella, ham, champignons	
<b>SOLE MIO</b>	14 €
Tomato sauce, mozzarella, ham, cracked egg Tomatensaus, mozzarella, ham, ei	
<b>VÉGÉTALE</b> 	13 €
Tomato sauce, mozzarella, artichokes, spinach, eggplant, olives Tomatensaus, mozzarella, artisjokken, spinazie, aubergine, olijven	
<b>PINEAPPLE / HAWAII</b>	13 €
Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple Tomatensaus, mozzarella, ham, ananas	
<b>CALZONE RICOTTA SPINACH</b> 	15 €
Tomato sauce, mozzarella, ricotta, spinach Tomatensaus, mozzarella, ricotta, spinazie	
<b>TONNO</b>	15 €
Tomato sauce, mozzarella, tuna, olives, red onion Tomatensaus, mozzarella, tonijn, olijven, rode ui	
<b>4 SAISONS</b>	15 €
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes, hard-boiled eggs Tomatensaus, mozzarella, ham, champignons, olijven, artisjokken, hardgekookte eieren	
<b>PARMIGIANA</b> 	14 €
Tomato sauce, mozzarella, eggplants, onions, basil Tomatensaus, mozzarella, aubergine, uien, basilicum	
<b>4 FROMAGES</b> 	14 €
Tomato sauce, mozzarella, parmesan, gorgonzola, taleggio Tomatensaus, mozzarella, parmesan, gorgonzola, taleggio	
<b>EXTRA / SUPPLEMENT</b>	1,50 €

## Pizzas

*Only valid on Thursday evening,  
Friday evening & Saturday evening.*

*Alleen geldig op donderdagavond,  
vrijdagavond & zaterdagavond.*

<b>PARME ET ROQUETTE</b> (PARMA HAM & ARUGULA) .....	16 €
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, arugula, parmesan Tomatensaus, mozzarella, Parmaham, rucola, parmesan	
<b>SCAMPIS</b> .....	17 €
Tomato sauce, mozzarella, garlic shrimp, olives Tomatensaus, mozzarella, knoflookscampi, olijven	
<b>FETA</b>  .....	14 €
Tomato sauce, bell pepper, olives, feta, mozzarella Tomatensaus, paprika, olijven, feta, mozzarella	
<b>DIAVOLA</b> .....	15 €
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, bell peppers Tomatensaus, mozzarella, pikante salami, paprika	
<b>BARBECUE</b> .....	16 €
Tomato, mozzarella, bacon, merguez, BBQ sauce Tomaat, mozzarella, spek, merguez, BBQ-saus	
<b>CARBONARA</b> .....	16 €
Cream, mozzarella, guanciale, egg, parmesan Room, mozzarella, guanciale, ei, parmesan	
<b>EXTRA / SUPPLEMENT</b> .....	1,50 €



## Desserts

CLASSIC CRÈME BRÛLÉE .....	12 €
Klassieke crème brûlée	
DAME BLANCHE / DAME NOIRE .....	11 €
BITTER CHOCOLATE LAVA CAKE WITH VANILLA ICE CREAM .....	14 €
Bittere chocoladetaartje met vanille-ijs	
TARTE TATIN WITH CARAMEL ICE CREAM .....	13 €
Tarte Tatin met karamelijs	
FRENCH TOAST BRIOCHE WITH APRICOT COMPOTE .....	14 €
Verloren brioche met abrikozencompote	
PASSION FRUIT PANNA COTTA WITH COCONUT CREAM .....	12 €
Panna cotta met passievrucht en kokosroom	
LIMONCELLO CUP: LEMON SORBET, ZEST, LIMONCELLO .....	12 €
Limoncello beker: citroensorbet, schil, limoncello	
ASSORTED AGED CHEESES (3 KINDS OR 5 KINDS) .....	13 € • 17 €
Assortiment van gerijpte kazen (3 soorten of 5 soorten)	
GOURMET COFFEE .....	16 €
Koffie gourmand	
IRISH COFFEE / ITALIAN COFFEE / FRENCH COFFEE .....	13 €

Lunch  
menu

29€



2 courses

Monday to  
Friday from  
12 pm  
to 2 pm

Lunch  
menu

29€



2 cursussen

maandag tot  
vrijdag van  
12u  
tot 14u

# Chef's Menu

## 3 courses / gangen : 49€

Starter, main course & dessert • Voorgerecht, hoofdgerecht & dessert

## 5 courses / gangen : 60€

2 starters, «l'entre deux», main course & dessert  
2 voorgerechten, «l'entre deux», hoofdgerecht & dessert

### ROASTED SCALLOPS BITTER ALMOND PURÉE, YOUNG SHOOTS, AND PASSIONFRUIT VINAIGRETTE

Geroosterde coquilles Saint-Jacques – Bittere amandelpuree,  
jonge scheuten en passievrucht vinaigrette

OR / OF

### OPEN QUAIL RAVIOLI ASIAN BROTH WITH CHINESE CABBAGE, SUN-DRIED TOMATO, AND SESAME

Open kwartel ravioli – Aziatisch bouillon met Chinese kool,  
gedroogde tomaat en sesam

OR / OF

### SMOKED DUCK BREAST SALAD, TANGY RED BERRIES, OLD-STYLE MUSTARD VINAIGRETTE, RASPBERRY VINEGAR, AND HONEY

Salade met gerookte eendenborst – Zure rode vruchten, oude mosterd vinaigrette,  
frambozenazijn en honing

OR / OF

### ENDIVE VELOUTÉ WITH GREY SHRIMP RED PORT JELLY

Andijvie velouté met grijze garnalen – Rode Port gelei

\* \* \* \* \*

## L'ENTRE DEUX

### LIMONCELLO CUP: LEMON SORBET, ZEST, LIMONCELLO

Limoncello beker: citroensorbet, schil, limoncello

\* \* \* \* \*

### DUCK BREAST, AMANDINE POTATOES, CARAMELIZED SHALLOTS, BRUSSELS SPROUTS, BALSAMIC VINEGAR SAUCE

Eendenborst – Amandine aardappelen, gekonfijte sjalotten,  
spruitjes, balsamicovinaigrette

OR / OF

### ROASTED SEA BASS FILLET POTATO PURÉE WITH PORCINI MUSHROOMS AND CARAMELIZED CAULIFLOWER

Gebakken zeebaarsfilet – Aardappelpuree met eekhoorn-tjesbrood  
en gekarameliseerde bloemkool

\* \* \* \* \*

### CLASSIC CRÈME BRÛLÉE

Klassieke crème brûlée

OR / OF

### PASSION FRUIT PANNA COTTA WITH COCONUT CREAM

Panna cotta met passievrucht en kokosroom