



**B R A S S E R I E**  
R E S T A U R A N T

## MENU DÉGUSTATION

**3 services à 49 €**

**5 services à 60 €**

## MENU KIDS • 20€

**1 apéro sans alcool**

**+ 1 plat au choix**

Escalope de poulet / frites /  
compote / salade

ou mini boulettes / sauce tomates  
/ frites / salade

ou spaghetti bolognaise

**+ 1 glace (vanille ou cho-  
colat)**

## ENTRÉES FROIDES

**CARPACCIO DE BETTERAVE** ..... 19 €

Noix de cajou, mousseline de céleri-rave, gel d'agrumes, shiso rouge, atsina

**SAUMON MARINÉ « GRAVLAX » EN TARTARE** ..... 21€

Ricotta à l'huile d'olive, toast aux noix et pickles de légumes

**CEVICHE DE DORADE AU CITRON VERT** ..... 20 €

Kimchi, grenade, guacamole et dentelle de pain

### **SUGGESTIONS GIBIER :**

**TERRINE DE FOIE GRAS** ..... 29 €

Toast brioché et confit d'oignons maison / supplément menu + 3 €

**CARPACCIO DE CERF** ..... 25 €

Tagliatelles de céleri et roquette, copeaux de truffe, vinaigrette de foie gras



## ENTRÉES CHAUDES

<b>NEMS DE RIS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS DES BOIS</b> .....	<b>22 €</b>
Réduction de jus de veau au Porto et jeunes pousses de céleri	
<b>SAINT-JACQUES RÔTIES</b> .....	<b>23 €</b>
Mousseline de carottes au gingembre, sauce citrus	
<b>SOUFFLÉ DE HOMARD</b> .....	<b>28 €</b>
Servi tiède avec ses mouillettes, / supplément menu +3 € salade de jeunes pousses et vinaigrette au safran	

## L'ENTRE DEUX

<b>COUPE LIMONCELLO :</b>	
<b>SORBET CITRON, ZESTES, LIMONCELLO</b> .....	<b>12 €</b>



## PLATS

<b>FILET PUR DE BŒUF SUR PIERRE SAUCE AU CHOIX</b> .....	<b>38 €</b>
Légumes chauds, purée de céleri, beurre maître d'hôtel / supplément menu +5 € Sauces au choix : poivre, champignons-crème, béarnaise	
<b>ENTRECÔTE DE BŒUF 300 GR</b> .....	<b>34 €</b>
Béarnaise, bouquetière de légumes et frites	
<b>MAGRET DE CANARD CROUSTILLANT</b> .....	<b>29 €</b>
Riz aux petits légumes, cacahuètes et jus court au tandoori	

## SUGGESTIONS GIBIER

<b>CIVET DE MARCASSIN</b> .....	<b>28€</b>
Champignons sautés et salade aux pommes allumettes	
<b>FILET DE BICHE</b> .....	<b>34€</b>
Pommes caramélisées et croquettes de pomme de terre aux airelles	
<b>FILET DE MARCASSIN EN CROÛTE DE GRUAU DE CACAO</b> .....	<b>31€</b>
Marmelade de chicons braisés et gratin dauphinois, réduction à la Kriek	

## SUGGESTIONS DE LA MER

<b>BRICK DE HOMARD AU TOPINAMBOUR, BISQUE ET HERBES FRAÎCHES</b> .....	<b>½ : 38 € • ENTIER : 56€</b>
/ supplément menu +5 • +16€	
<b>SPAGHETTI AU HOMARD (DEMI)</b> .....	<b>38€</b>
Sauce tomate légèrement bisquée / supplément menu +5 €	
<b>POT-AU-FEU DE SCAMPIS AU LAIT DE COCO</b> .....	<b>28 €</b>
Petits légumes et crumble de noix râpées	
<b>SOLE MEUNIÈRE</b> .....	<b>47 €</b>
Avec sa garniture de légumes chauds et pommes persillées / supplément menu +10 €	



## DESSERTS

<b>MOUSSE DE CHÈVRE AU MIEL</b> .....	14 €
Émincé de figues, amande amère et cresson d'atsina	
<b>PANNA COTTA AU CARAMEL BAILEYS ET TUILE DE FRUITS SECS</b> .....	11 €
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> .....	14 €
Caramel de cèpes, glace vanille et tuile de cacao	
<b>CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE</b> .....	12 €
<b>DAME BLANCHE / DAME NOIRE</b> .....	11 €
<b>COUPE COINTREAU, GLACE CARAMEL ET BEURRE SALÉ</b> .....	14 €
<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS</b> .....	15 €
<b>CRÊPES ET LEURS GARNITURES</b> .....	13 €
Sucre, jus Suzette, chocolat, chantilly, coulis de fruits	
<b>COOKIE À PARTAGER</b> .....	16 €
<b>IRISH COFFEE / ITALIAN COFFEE / FRENCH COFFEE</b> .....	13 €

---

Désirez-vous des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontiers !  
Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier.



**BRASSERIE**  
RESTAURANT

**KIDS MENU •**  
**20€**

**1 aperitif zonder alcohol**  
**+ 1 gerecht naar keuze**  
Kipfilet / frieten / compote / sla  
Of minigehaktballetjes /  
tomatensaus / frieten / sla  
of spaghetti bolognaise  
**+ 1 ijsje (vanille of chocolade)**

**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**

**TASTING**  
**MENU**

**3 courses / gangen : 49 €**  
**5 courses / gangen : 60 €**

**COLD STARTERS**  
**KOUDE VOORGERECHTEN**

**BEETROOT CARPACCIO** ..... 19 €

Cashew nuts, celeriac mousseline, citrus gel, red shiso, atsina  
Carpaccio van Rode Biet • Cashewnoten, knolselderij mousseline,  
citrusgel, rode shiso, atsina

**MARINATED "GRAVLAX" SALMON TARTARE** ..... 21 €

Ricotta with olive oil, walnut toast, and pickled vegetables  
Gemarineerde "Gravlax" Zalm Tartaar • Ricotta met olijfolie,  
walnotentoast en ingelegde groenten

**SEA BREAM CEVICHE WITH LIME** ..... 20 €

Kimchi, pomegranate, guacamole, and crispy bread  
Zeebaars Ceviche met Limoen • Kimchi, granaatappel,  
guacamole en krokant brood

**GAME SUGGESTIONS :**

**FOIE GRAS TERRINE** ..... 29 €

Brioche toast and homemade onion confit / supplément menu + 3 €  
Terrine van Foie Gras • Brioche toast en huisgemaakte uienconfijt

**VENISON CARPACCIO** ..... 25 €

Celery tagliatelle and arugula, truffle shavings, foie gras vinaigrette  
Herten Carpaccio • Selderij tagliatelle en rucola, truffel schilfers, foie gras vinaigrette



## HOT STARTERS WARME VOORGERECHTEN

### SWEETBREAD SPRING ROLLS WITH WILD MUSHROOMS ..... 22 €

Veal jus reduction with Port and young celery shoots

Kalfsweebreads Loempia's met Boschampignons • Kalfsjus reductie met Port en jonge selderijblaadjes

### ROASTED SCALLOPS ..... 23 €

Carrot mousseline with ginger, citrus sauce

Gebakken Sint-Jakobsschelpen • Wortelmousseline met gember, citrus saus

### LOBSTER SOUFFLÉ ..... 28 €

Served warm with soldiers, young shoots salad, / supplément menu + 3 €  
and saffron vinaigrette

Kreeft Soufflé • Lauw geserveerd met soldaatjes, salade van jonge blaadjes en saffraan vinaigrette

## L'ENTRE DEUX

### Limoncello cup: lemon sorbet, zest, limoncello ..... 12 €

Limoncello beker: citroensorbet, schil, limoncello



## MAIN COURSES HOOFDGERECHTEN

**BEEF TENDERLOIN ON A HOT STONE  
WITH SAUCE OF YOUR CHOICE** 38 €  
Warm vegetables, celery purée, maître d'hôtel butter / sup. menu + 5 €  
Ossenhaas op een hete steen met saus naar keuze • Warme groenten,  
knolselderijpuree, maître d'hôtel boter

*Choice of sauces: pepper, mushroom-cream, béarnaise*  
*Keuze uit sauzen: peper, champignon-crème, béarnaise*

**BEEF RIBEYE 300G** 34 €  
Béarnaise, bouquet of vegetables, and fries  
Entrecote van rundvlees 300g • Béarnaise, groente boeket en frieten

**CRISPY DUCK BREAST** 29 €  
Rice with small vegetables, peanuts, and tandoori jus  
Krokante Eendenborst • Rijst met fijne groenten, pinda's en tandoori jus

### GAME SUGGESTIONS

**WILD BOAR STEW** 28 €  
Sautéed mushrooms and salad with matchstick apples  
Everzwijnstoofpot • Gebakken champignons en salade met appelstokjes

**VENISON FILLET** 34 €  
Caramelized apples and potato croquettes with lingonberries  
Hertfilet • Gekarameliseerde appels en aardappel kroketten met veenbessen

**WILD BOAR FILLET IN COCOA OATS CRUST** 31 €  
Braised chicory marmalade and dauphinois gratin, Kriek reduction  
Everzwijnfilet in Kakaohaverkorst • Gestoofde witloof marmelade  
en dauphinois gratin, Kriek reductie

### FISH

**LOBSTER FILO PASTRY WITH JERUSALEM ARTICHOKE,  
BISQUE, AND FRESH HERBS** ½ : 36 € • WHOLE : 56 €  
Kreeft Brick met Aardpeer, bisque en Verse Kruiden / sup. menu +5€ • + 16€

**LOBSTER SPAGHETTI (HALF)** 38 €  
Lightly bisque-flavored tomato sauce / sup. menu + 5 €  
Lichtjes bisque-achtige tomatensaus

**COCONUT MILK SCAMPI STEW** 28 €  
Small vegetables and grated nut crumble  
Kokosmelk Scampi Stoofpot • Fijne groenten en geraspte notenkruimel

**SOLE MEUNIÈRE** 47 €  
With its garnish of hot vegetables and parsley potatoes / sup. menu +10 €  
Sole Meunière • Met groente garnituur en peterselie aardappelen



## DESSERTS

<b>GOAT CHEESE MOUSSE WITH HONEY</b> .....	<b>14 €</b>
Sliced figs, bitter almond, and atsina cress	
Geitenkaas Mousse met Honing • Gesneden vijgen, bittere amandel en atsina cress	
<b>PANNA COTTA WITH BAILEYS CARAMEL AND DRIED FRUIT TUILE</b> .....	<b>11 €</b>
Panna Cotta met Baileys Caramel en gedroogd fruit tuile	
<b>CHOCOLATE FONDANT</b> .....	<b>14 €</b>
Cep caramel, vanilla ice cream, and cocoa tuile	
Chocolade Moelleux • Cep caramel, vanille ijs en cacao tuile	
<b>CLASSIC CRÈME BRÛLÉE</b> .....	<b>12 €</b>
Klassieke Crème Brûlée	
<b>DAME BLANCHE / DAME NOIRE</b> .....	<b>11 €</b>
<b>COINTREAU CUP, CARAMEL AND SALTED BUTTER ICE CREAM</b> ..	<b>14 €</b>
Cointreau coupe, karamel- en gezouten boterijs	
<b>ASSORTMENT OF MATURE CHEESES</b> .....	<b>15 €</b>
Assortiment van Gerijpte Kazen	
<b>CREPES AND THEIR TOPPINGS</b> .....	<b>13 €</b>
Sugar, Suzette sauce, chocolate, whipped cream, fruit coulis	
Pannenkoeken en hun Beleg • Suiker, Suzette-saus, chocolade, slagroom, vruchten coulis	
<b>COOKIE TO SHARE</b> .....	<b>16 €</b>
Koekje om te Delen	
<b>IRISH COFFEE / ITALIAN COFFEE / FRENCH COFFEE</b> .....	<b>13 €</b>

---

Do you want information about the presence of allergens  
in our products? Our manager will gladly inform you!  
We draw your attention to the fact that the composition of the products may vary.

---

Als u informatie wenst' over de aanwezigheid  
van allergenen in onze gerechten, zal onze verantwoordelijke u daarover graag  
informereren. Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de samenstelling van de  
gerechten kan variëren.