

	Entrée	Plat
Tataki de thon rouge, sésame et légumes croquants <i>Red tuna tataki, sesame, and crunchy vegetables</i>	23	34
Fish and chips de Cabillaud, purée à l'huile d'olive <i>Cod fish and chips and mashed potatoes</i>	21	31
Ceviche de daurade aux fruits de la passion <i>Sea bream ceviche with passion fruit</i>	21	31
Ravioles de foie gras et épinards, crème de champignons de saisons et parmesan <i>Foie gras and spinach ravioli, seasonal mushroom cream, and Parmesan</i>	27	36
Risotto de fregula aux légumes et parmesan <i>Fregola risotto with vegetables and parmesan</i>	18	24
Tagliatelles fraîches à la truffe fraîche d'hiver <i>Fresh tagliatelle with fresh winter truffle</i>	27	36
Magret de canard poêlé, déclinaison de textures de carottes <i>Seared duck breast, an array of carrot textures</i>		31
Filet de veau à basse température, légumes et sauce au vin rouges <i>Low-temperature veal fillet, vegetables, and red wine sauce</i>		40
Filet de bar rôti, ratatouille de légumes, et riz blanc <i>Sea bass fillet, vegetable ratatouille, and white rice</i>		32
Filet de bœuf Simmental, sauce au poivre vert, frites de pommes de terre et salade <i>Simmental beef fillet, green pepper sauce, potato fries, and salad</i>		43
Filet de coucou de Malines, tagliatelle fraîches et sauce aux morilles <i>Chicken fillet, fresh tagliatelle, and morel jus</i>		35

Les desserts

Tarte aux pommes et aux amandes, crème Chantilly	13
Mont-Blanc aux clémentines	13
Pain perdu au spéculoos, glace à la vanille	13
Mille-feuille à la vanille et glace caramel au beurre salé	13
L'assiette de fromages de Julien Hazard	15