

	Entrée	Plat
Ceviche de bar aux agrumes <i>Sea bass ceviche with citrus</i>	21	
Carpaccio de bœuf Holstein fumé, parmesan et câprons <i>Smoked Holstein beef carpaccio, parmesan cream, and caper berries</i>	21	31
Risotto verde, asperges vertes et parmesan. <i>Risotto Verde with green asparagus and Parmesan.</i>	21	28
Tartare de thon rouge, légumes croquants stracciatella de burrata, huile de basilic <i>Bluefin tuna tartare, burrata stracciatella, basil oil, and toasted pine nuts</i>	25	38
Croquettes aux crevettes grises, persil frit (2 pièces en entrée - 3 pièces en plat) <i>Shrimp croquettes, fried parsley (2 pieces as a starter - 3 pieces as a main course)</i>	28	39
Pappardelle aux palourdes, ail et herbes fraîches <i>Pappardelle with clams, garlic and fresh herbs</i>		30
Tataki de boeuf, sauce thaï et légumes croquants et riz basmati <i>Beef tataki, thaï sauce an served with crisp seasonal vegetables and rice</i>		37
Secreto Ibérique, jus corsé au romarin, asperges vertes et pommes de terre rissolées <i>Iberian pork secreto, rich rosemary jus, green asparagus, and roasted potatoes</i>		37
Tartare de bœuf à l'italienne et frites de pommes de terre et salade <i>Italian-style beef tartare with French fries and salad</i>		29
Escalope de poulet fermier à la milanaise, beurre aux herbes, romaine et sauce César <i>Farm-raised chicken Milanese, herb butter, romaine lettuce, and Caesar dressing</i>		30
Tentacule de poulpe grillé, houmous et patates douces rôties au chimichouri <i>Grilled octopus tentacle, hummus, and roasted sweet potatoes and chimichouri</i>		38
Cabillaud rôti en croûte de chorizo, risotto à l'encre de seiche <i>Cod fillet in a chorizo crust, cuttlefish ink risotto</i>		34
Filet de bœuf Holstein, sauce au poivre, frites de pommes de terre et salade <i>Holstein beef tenderloin, pepper sauce, crispy potato fries and fresh salad</i>		43

Les desserts

Pavlova aux fraises et sorbet aux fruits rouges	13
La mousse au chocolat	13
La crème de pistache à la fleur d'oranger, et crumble	13
La brioche perdue, glace vanille et caramel au beurre salé	13
L'assiette de fromages de Julien Hazard	15

Soft

Coca cola / Coca zero	4
Jus : Pomme / Orange	5
Gingerbeer	5
BIG TOM : Spiced tomato juice	6,5
Fever tree Tonic	4,5
Eau Bru 0,50cl	5,5
Mocktail Basil and Lemon	13
Gimber 0% alcool	11
My Spritz zero%	11

Alcools

Gin Birdie shiso (France)	13
Gin Arduena (Belgique)	13
Gin Hendricks (Ireland)	13
Gin sir Chill (Belgique)	13
Gin Panda (Belgique bio)	13
Vodka	11
Vodka Béluga	16
Pastis	12
Rhum Diplomatico	12
Rhum Trois rivières 12-18 mois	12
Rhum Trois rivières cuvée de l'océan	12
Rhum Trois rivières VSOP	17
Jack Daniel's	13
Black Label	13
Scrabus single malt islay	15
Whisky japonais Nikka from the Barrel	16
Whisky single malt Arran 10 ans	15
Whisky Bulleit Bourbon	15
Single malt Belgian Owl 36-41 month	17
Amaretto Gozio	11
Limoncello	8
Grappa Berta	13
Cointreau	8
Cognac Hennessy VS	15
Cognac 1er cru de cognac "Frapin"	15
Cognac Remy Martin VSOP	18
Armagnac "Gelas"	15
Calvados "Famille Dupont"	15
Licor 43	9
Chartreuse verte	18
Irish Coffee, Italian Coffee	15

Apéritifs

Kir vin blancs Cassis ou pêche	8
Kir royal cassis ou pêche	16
Prosecco	11
Champagne "blanc de blanc"premier cru M.Rocourt	15
Martini rouge ou blanc	7
Porto rouge Noval	7
Pineau des charentes "Domaine du chêne"	8
Campari	9
Cocktail: Negroni - Aperol Spritz - Basil smash	14

Bières

Vedett extra blonde	5,5
Vedett blanche	5,5
Westmalle Tripel	7,5
Carlsberg 0%	5,5

Boissons chaudes et Thés et infusion du Palais des thés

Café	4,5
Esspresso	4,5
Cappuccino	5,5
Double espresso	6
Lait russe	5,5
Thé vert parfumé au gingembre et agrumes	5
Thé earl grey et fleurs bleuet	5
Thé à la menthe fraîche	6
Thé detox vivifiant au maté, thé vert et guarana	5
Infusion à la menthe fraîche	6
Infusion au feuille de verveine et citronnelle	5
Infusion aux herbes, citronnelle et galanga et fruits exotiques	5
L'herboriste n°63	5
Mélange de thym, mandarine et romarin pour stimuler les défense immunitaire	5