

Crudo de bar, yuzu et fleur de sel Sea bass crudo, yuzu and sea salt flakes	21	
Carpaccio de betteraves, gorgonzola, pignons de pin et tomates confites <i>Beet carpaccio, gorgonzola, pine nuts and confit tomatoes</i>	18	
Risotto à la truffe d'été <i>Risotto with fresh summer truffle</i>	23	31
Carpaccio de bœuf fumé et maturé, huile truffée, pignons de pin rôtis, tomates confites <i>Matured beef carpaccio, smoked Holstein, truffle oil, roasted pine nuts, confit tomatoes and raw mushrooms</i>	21	32
Risotto aux chipirons poêlés à l'ail et chorizo <i>Risotto with pan-seared squid, garlic and chorizo</i>	23	31
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
Gnocchis poêlés, crème de butternut à la sauge, noisettes torréfiées <i>Sautéed gnocchi with sage butternut cream and toasted hazelnuts</i>	19	28
Saint-Jacques rôties, purée de patates douces, figues caramélisées et beurre blanc passion Roasted scallops, sweet potato purée, caramelized figs and passion fruit beurre blanc	28	39
Escalope de veau à la milanaise, roquette et copeaux de parmesan, pâtes fraîches à la tomate <i>Veal escalope Milanese-style, rocket and parmesan shavings, fresh pasta with tomato</i>		33
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
Filet de volaille fermière, crème de morilles, purée de pommes de terre et jeunes oignons <i>Free-range chicken breast, morel cream sauce, mashed potatoes and spring onions</i>		33
Saumon laqué au teriyaki et miel, tagliatelles de courgettes et quinoa <i>Salmon glazed with teriyaki and honey, served with zucchini tagliatelle and quinoa</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 à la pêche rôtie, glace aux amandes, copeaux de chocolat blanc	13
Tiramisu au spéculoos	13
Crème de pistache à la fleur d'oranger, crumble de biscuit et glace vanille	13
La brioche perdue, glace vanille et caramel au beurre salé	13
L'assiette de fromages de Julien Hazard	15

*Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, lactose, soja, œuf, arachide, ...
Pour tout renseignement, veuillez vous adresser au responsable de salle.*

Soft

Coca cola / Coca zero	5,5
Jus : Pomme / Orange 100% pur jus de fruits	5,5
Gingerbeer Fruji 100% naturel	5,5
BIG TOM : Spiced tomato juice	6,5
Fever tree Tonic	4,5
Eau Bru 0,5ocl	5,5
Mocktail Basil and Lemon	13
Gimber n°1 0% alcool	11
My Spritz zero% alcool	11

Alcools

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	9
Kir royal cassis ou pêche	16
Prosecco	11
Champagne "blanc de blanc"premier cru M.Rocourt	15
Martini rouge ou blanc	7
Porto rouge Quinta de la rosa	9
Pineau des charentes Moisans 10 ans	9
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	