

	Entrée	Plat
Carpaccio de Saint-Jacques à la truffe d'été & zestes de citron <i>Scallop Carpaccio with truffle &amp; Lemon Zest</i>	28	
Carpaccio de bœuf Holstein fumé, parmesan et câprons <i>Smoked Holstein beef carpaccio, parmesan cream, and caper berries</i>	21	31
Aubergine caramélisée au miso, sésame, citron vert et riz noir <i>Caramelized miso eggplant, sesame, lime, and black rice</i>	19	25
Risotto au safran, Saint-Jacques juste saisies, légumes de saisons <i>Saffron risotto, lightly seared scallops, fresh vegetables</i>	27	38
Tataki de thon, sauce thaï et légumes croquants <i>Tuna tataki, thaï sauce an served with crisp seasonal vegetables</i>	23	34
Ravioles de homard, curry rouge au lait de coco. <i>Lobster ravioli with red curry and coconut milk</i>	26	37
Risotto à la truffe fraîche et tartufata <i>Risotto with fresh autumn truffle and tartufata</i>	25	34
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
Tartare de bœuf à l'italienne et frites de pommes de terre <i>Italian-style beef tartare with French fries</i>		28
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, crème de patate douce, sauce aux piments doux <i>Grilled octopus tentacle, sweet potato cream, sweet pepper sauce</i>		38
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>		33
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, glace vanille et crumble	13
La brioche perdue, glace noisette pralinée et caramel au beurre salé	13
Le tiramisu au spéculoos	13
L'assiette de fromages de Julien Hazard	15

## Soft

Coca cola / Coca zero	4
Jus : Pomme / Orange	4
BIG TOM : Spiced tomato juice	6,5
Schweppes tonic / agrume	4
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 An Dulamàn (Irish gin)	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 bourbon Larceny	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
Vedett blanche	5
Westmalle Tripel	7,5
Carlsberg 0%	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