



ENTRÉE / STARTER

- Poitrine de porc confites, petits pois & pistache** 16  
Candied pork belly, peas & pistachio
- Champignons farcis, fromage de chèvre, coulis de persil & ail des ours** 17   
Stuffed mushrooms, goat cheese, flat-leaf parsley coulis & wild garlic
- Oeuf zéro, asperges vertes du pays & Brugge Vieux** 21   
Zero egg, local green asparagus & Brugge Vieux cheese  
Main course option +6
- Tartare de truite saumonée & déclinaison de radis** 19  
Salmon trout tartare & radish variations

PLAT PRINCIPAL / MAIN DISH

- Galette de quinoa, crème de cajou aux épices douces & tartare de légumes** 21   
Quinoa galette, cashew cream with sweet spices & vegetable tartar
- Carré de veau basse température & écrasé de pommes de terre rattes & échalotes confites & jus de veau aux câpres** 28  
Low-temperature rack of veal & mashed fingerling potatoes & candied shallots & veal jus with capers
- Médailon de plie aux crevettes grises & mousseline de crevettes à l'estragon** 29  
Plaice medallions with grey shrimps & shrimp mousseline with tarragon
- Volaille, ris de veau, morilles, fèves, vin Jaune & réglisse** 33  
Poultry, sweetbreads, morels, broad beans, yellow wine & liquorice

DESSERT / DESSERT

- Pomme rôtie, sauce yaourt, crumble cannelle & anis étoilée** 10  
Roasted apple, yogurt sauce, cinnamon crumble & star anise
- Parfait Glacé spéculoos & fruits de saison** 10  
Speculoos ice cream & seasonal fruits
- Gâteau au chocolat & crème anglaise à la bière** 12  
Chocolate cake and beer custard
- Tarte aux noisettes & espuma de caramel beurre salé** 12  
Hazelnut tart & salted butter caramel foam,
- Café / thé gourmand** 12  
Coffee or tea gourmand

## WINE BAR MENU

|   |    |
|---|----|
| <b>Plateau Italien / Italian Platter</b><br>Culatello, Salami de Sanglier, Lard affine Basque,<br>Stracciatella, Gorgonzola, Pecorino aux truffes, gressin &<br>bruschettas | 24 |
| <b>Plateau Francophone / Francophone Platter</b><br>Tomme de chèvre, Camembert AOC, fromage de Chimay, ficelle<br>de Foie Gras de canard, jambon Ganda, rillettes d'oie     | 26 |
| <b>Croque-Monsieur servi avec salade mesclun &amp; frites</b><br>Croque Monsieur served with mesclun salad & french fries   | 16 |
| <b>Salade César avec poulet pané</b><br>Homemade crispy Chicken Caesar salad  | 19 |
| <b>Club sandwich de poulet &amp; frites</b><br>Chicken Club Sandwich & french fries   | 20 |
| <b>Hamburger de poulet, coleslaw &amp; pommes frites</b><br>Chicken Burger, coleslaw & french fries   | 21 |
| <b>Hamburger de boeuf, fromage de Chimay, oignons caramélisés<br/>&amp; frites</b><br>Beef Burger, Chimay cheese, caramelized onions & french<br>fries                      | 24 |

## BOISSON SANS ALCOOL / SOFT DRINKS

### Eaux Minérales / Mineral Water

|                        |   |
|------------------------|---|
| Bru - 50cl             | 6 |
| Bru - 50cl - Sparkling | 6 |
| Evian - 50cl           | 6 |
| SanPellegrino- 50cl    | 6 |
| Evian - 75cl           | 8 |
| Perrier - 20cl         | 8 |
| Badoit - 75cl          | 8 |

### Soda

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Coca-Cola / zero / light | 5 |
| Fanta Orange             | 5 |
| Tonic Water              | 5 |

### Jus de Fruits / Fruits Juice

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Orange / Orange              | 6 |
| Pomme / Apple                | 6 |
| Jus de Tomate / Tomato Juice | 6 |

### Boissons Chaudes / Hot Beverages

|   |   |
|---|---|
| Café / Coffee   | 5 |
| Expresso  | 5 |
| Cappuccino  | 8 |
| Thé & Infusion / Tea & Infusion   | 8 |
| English breakfast, Darjeeling, Green tea, Earl Grey, Rooibos vanilla, Camomille |   |
| Chocolat chaud / Hot chocolate  | 7 |

## Vin / Wine

### Vin Blanc / White Wine

|  | Verre | ½ bouteille | Bouteille |
|--|-------|-------------|-----------|
| <b>ALSACE / ALSACE</b>                     |       |             |           |
| Domaine Bott Geyl Points                   | 13    |             | 55        |
| Domaine Bott Geyl Points Riesling Elements |       |             | 52        |
| <b>BOURGOGNE / BURGUNDY</b>                |       |             |           |
| Mâcon Verzé Croix-Jarrier                  | 13    |             | 50        |
| Chablis Domaine de Biéville                | 14    |             | 45        |
| <b>LOIRE / LOIRE</b>                       |       |             |           |
| Sancerre Raimbault Philippe                | 15    |             | 60        |
| <b>RHÔNE / RHONE</b>                       |       |             |           |
| Côte de Rhône, Guigal                      |       | 32          | 50        |

### Vin Rouge / Red Wine

|   | Verre | ½ bouteille | Bouteille |
|---|-------|-------------|-----------|
| <b>BORDEAUX / BORDEAUX</b>                |       |             |           |
| Les Brulières de Beychevelle              | 25    |             | 110       |
| Château Bellevue Médoc                    | 12    | 35          | 55        |
| Château La Croix Marbuzet St Estèphe      |       |             | 90        |
| <b>BOURGOGNE / BURGUNDY</b>               |       |             |           |
| Hautes-Côtes de Nuits                     | 15    |             | 65        |
| <b>LOIRE / LOIRE</b>                      |       |             |           |
| Saint-Nicolas-De-Bourgueil Fleur De Loire | 10    |             | 39        |
| Les Godons Sancerre Rouge                 |       |             | 55        |
| <b>PAYS D'OC</b>                          |       |             |           |
| Pic-Saint-Loup Les Calcaires              | 15    |             | 65        |

### Vin Rosé / Rosé Wine

|                              | Verre | Bouteille |
|------------------------------|-------|-----------|
| <b>PAYS D'OC</b>             |       |           |
| Gris Blanc - Gérard Bertrand | 10    | 40        |
| <b>PROVENCE</b>              |       |           |
| M de Minuty                  | 15    | 50        |

## Champagne

|                                 | Flûte | ½ bouteille | Bouteille |
|---------------------------------|-------|-------------|-----------|
| Royal de Jaras, Blanc de Blancs | 7     |             | 35        |
| Heidsieck Monopole Blue top     | 15    |             | 80        |
| Pommery Brut Royal              | 18    |             | 100       |
| Pommery Rosé                    | 20    |             | 120       |
| Ruinart Blanc de Blancs         |       |             | 180       |
| Pommery, Cuvée Louise Parcelle  |       |             | 220       |
| Dom Pérignon                    |       |             | 350       |
| Louis Roederer                  |       | 59          |           |
| Pommery, Cuvée Louise Rosé      |       |             | 260       |