


ENTRÉE / STARTER

- Déclinaison de tomates, burrata Belge & menthe poivrée**  17
Variation of tomatoes, Belgian burrata & peppermint
- Effiloché de boeuf, sauce chimichurri & pommes de terre** 17
Shredded beef, chimichurri sauce & potatoes
- Tourteau, curry, fenouil croquant & agrumes** 18
Brown crab, curry, crunchy fennel & citrus fruits

PLAT PRINCIPAL / MAIN DISH

- Courgettes gratinées & sarrasin**  21
Zucchini gratin & buckwheat
- Cabillaud, pak choï rôti, coulis de poivrons & quinoa** 29
Cod fish, roasted pak choi, bell pepper coulis & quinoa
- Filet de veau, polenta, aubergines fumées, pickles, tomates, roquette & jus de veau corsé** 33
Veal tenderloin, polenta, smoked eggplant, pickles, tomatoes, arugula & full-bodied veal jus

DESSERT / DESSERT

- Panna Cotta coco torréfié, mangue, crumble matcha & sésame** 10
Panna Cotta roasted coconut, mango, matcha crumble & sesame
- Fraises belges, basilic, meringue & chocolat blanc** 10
Belgian strawberries, basil, meringue & white chocolate
- Gâteau chocolat, noix de pécan & chantilly vanillée** 12
Chocolate cake, pecan nuts & vanilla whipped cream
- Salade de fruits** 12.5
Fruits Salad
- Café / thé gourmand** 12
Coffee or tea gourmand

WINE BAR DISHES

Available from 12pm until 10:00pm

- Plateau Italien / Italian Platter** 24
Culatello, Salami de Sanglier, Lard affine Basque, Stracciatella, Gorgonzola, Pecorino aux truffes, gressin & bruschettas
- Plateau Francophone / Francophone Platter** 26
Tomme de chèvre, Camembert AOC, fromage de Chimay, ficelle de Foie Gras de canard, jambon Ganda, rillettes d'oie
- Croque-Monsieur servi avec salade mesclun & frites** 16
Croque Monsieur served with mesclun salad & french fries
- Club sandwich de poulet & frites** 20
Chicken Club Sandwich & french fries
- Hamburger de boeuf, fromage de Chimay, oignons caramélisés & frites** 24
Beef Burger, Chimay cheese, caramelized onions & french fries
- Salade César avec poulet à la plancha** 19
Caesar salad with grilled chicken
- Salade César avec gambas à la plancha** 23
Caesar salad with grilled prawns
- Salade de chèvre rôti, pommes, sirop de bouleau & noix** 23
Salad, roasted goat cheese, apples, birch syrup & walnuts
- Salade, crevettes grises, roquette, croutons, tomates cerises rôties, salsa, courgettes & graines** 26
Salad, grey shrimps, arugula, croutons, roasted cherry tomatoes, salsa, zucchini & seeds

BOISSON SANS ALCOOL / SOFT DRINKS

Eaux Minérales / Mineral Water

Vittel - 25cl	4.5
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
Chocolat chaud / Hot chocolate	7
Thé & Infusion / Tea & Infusion	8
English breakfast, Darjeeling, Green tea, Earl Grey, Rooibos vanilla, Camomille	

Vin / Wine

Vin Blanc / White Wine

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

Vin Rouge / Red Wine

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

Vin Rosé / Rosé Wine

	Verre	Bouteille
PAYS D'OC		
Gris Blanc - Gérard Bertrand	10	40
PROVENCE		
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