

A LA KART

APERITIVES

Apéritief van het huis / Apéritif maison	€ 11,50
Coupe Champagne	€ 11,50
Coupe Cava	€ 8,00
Kir Royal	€ 12,50
Kir	€ 6,00
Porto rood-wit / Porto rouge-blanc	€ 6,00
Sherry	€ 5,50
Pineau des Charentes	€ 5,50
Martini rood-wit / Martini rouge-blanc	€ 5,50
Ricard	€ 7,00
Picon	€ 6,00
Picon witte wijn / vin blanc	€ 8,00
Aperol Spritz	€ 8,00
Campari	€ 8,00
Campari soda-orange	€ 9,00
Gancia	€ 5,00
Pisang orange	€ 8,00

WINES



Dom Lasserre Pays d'oc 2019, France	€ 4,80
Cambil Bay, Sauvignon blanc fumé 2021 Spain	€ 6,00
Chablis Jean Collet 2020	€ 7,00
Cerrosol, Verdejo Rueda DO 2021, Spain	€ 6,00



Charmes de Cevennes 2019, France	€ 4,80
Tramari Rosé di Primitivo, Puglia Italy 2020	€ 5,00



Primavoce Primitivo Salento 2020, Italia	€ 4,80
Brouilly Vieilles Vignes, Ch. de Corcelles 2020	€ 6,50
Valenciso reserva Rioja 2014 Spain	€ 8,00
Château Citran, Haut-Médoc 2018	€ 8,00

Wijnkaart beschikbaar op aanvraag - Carte à vins disponible

A LA KART

STARTERS

Noorse gerookte zalm op ambachtelijke wijze & toast Saumon fumé "Norvégien" à l'ancienne & toast	€ 20,00
Crème brûlée van ganzenlever met krokant koekje van rozijnebrood. Crème brûlée au foie gras et croustillant de crémique.	€ 22,00
Rundscarpaccio met truffelolie, rucola en parmezaanse schilfers Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe, roquette et copeaux de parmesan	€ 17,00
Brusselse wafel met gratin van Saint-Marcellin kaas , bieslook en noten. Gaufre de Bruxelles au fromage Saint-Marcellin gratiné , ciboulette et noix	€ 17,00
Huisbereide garnaalkroketjes met gefrituurde peterselie Croquettes de crevettes grises "Maison", persil frit	1 stuk/1pc € 11,00 - 2 stuks/2pc € 19,00 3 stuks/3pc € 26,00
Kaaskroketten met gefrituurde peterselie Croquettes de fromage, persil frit	1 stuk/1pc € 9,00 - 2 stuks/2pc € 16,00 3 stuks/3pc € 22,00
Duo van kroketten met gefrituurde peterselie Duo de croquettes, persil frit	€ 18,00
Mechelse Asperges Vlaamse wijze / Mousseline / Vinaigrette Asperges de Malines à la flamande / Mousseline / à la vinaigrette	€ 20,00
Hopscheuten met gepocheerd ei en mousseline saus Jets de houblon accompagnés d'un oeuf poché et d'une sauce mousseline	€ 28,00

JUNIOR

Kaaskroket - Fondue au fromage	€ 9,00
Garnaalkroket - Croquette de crevettes	€ 11,00
Balletjes in tomatensaus met frietjes - Boulettes sauce tomates avec frites	€ 11,50
Kippewit met frietjes en appelmoes - Blanc de poulet, frites et compote	€ 11,50
Fishsticks met puree en sla - Fishsticks, purée et salade	€ 11,50
Rundshamburger met frietjes - Steak haché de boeuf, frites	€ 13,00
Koninginnehapje - Vol-au-Vent	€ 13,00
Rundsteak met frietjes en sla - Steak de boeuf, frites et salade	€ 15,00

A LA KART

BASICS FISH

Duo van tomaten gevuld met grijze garnalen, frietjes Duo de tomates aux crevettes grises, pommes frites	€ 27,00
Gegrilde zalmpavé met béarnaisesaus, frietjes Pavé de saumon grillé, béarnaise, frites	€ 24,00
Gegrilde rode tonijn 'mi-cuit', broccoli en gekonfijte tomaten, grenaille aardappelen Mi-cuit de thon rouge grillé, broccoli et tomates confites, pommes grenailles.	€ 28,00
Gestoomde kabeljauwrug, aardappelpuree met olijven Dos de cabillaud vapeur, pommes purée aux olives	€ 32,00
Gebakken zeetong "Meunière" Sole Meunière	€ 34,00
Gebakken kabeljauwrug met Mechelse asperges en mousselinesaus. Dos de cabillaud rôti, asperges de Malines et sauce mousseline	€ 35,00

Keuze uit: rijst, kroketten, frietjes, puree of natuuraardappelen
Choix d'accompagnement: riz, croquettes, frites, purée ou pommes nature

Supplement gemengde sla € 5,00, warme groenten € 6,00, frietjes € 4,00
Supplément salade mixte € 5,00, légumes chauds € 6,00, frites € 4,00

A LA KART

BASICS MEAT

Onze huisbereide Américain / Rundstartaar op Italiaanse wijze Filet américain garni / Tartare de boeuf à l'italienne	€ 23,50
Koninginnehapje Vol au Vent	€ 23,50
Vlaamse karbonade Carbonnade flamande	€ 23,50
Balletjes in tomaten saus Boulettes à la sauce tomate	€ 21,00
Varkenshaasje met mosterdsaus, Gratin Dauphinois Filet mignon de porc, moutarde à l'ancienne, Gratin Dauphinois	€ 23,50
Lamsschenkel in een krokant korstje van peperkoek met lentegroentjes. Jarret d'Agneau en croûte de pain d'épices avec une printanière de légumes.	€ 29,00
Tagliata van tussenrib op Toscaanse wijze, kriel-aardappelen Tagliata de noix d'entrecôte façon Toscane, pommes grenailles	€ 33,00
Gegrilde rundspave 250gr. / 350gr. met hofmeesterboter Pavé de boeuf grillé 250gr. / 350gr. beurre maître d'hôtel	€ 24,00 / € 28,00
Gegrild nootje van tussenrib 250gr. met hofmeesterboter Noix d'entrecôte grillé 250gr. beurre maître d'hôtel	€ 32,00
Pluma Iberica Pork gegrild, tarte tatin appel-peer en aardappelpuree volgens recept Joël Robuchon. Iberico Pluma de porc grillée, tarte tatin pomme-poire et purée façon Joël Robuchon.	€ 33,00

Keuze uit: rijst, kroketten, frietjes, puree of natuuraardappelen
Choix d'accompagnement: riz, croquettes, frites, purée ou pommes nature

Sauzen € 4,00 : Béarnaise, choron, archiduc, groene peper, grof gemalen, pepersaus, Roquefort.
Sauces € 4,00: Béarnaise, choron, archiduc, poivre vert, poivre concassé, Roquefort.

Supplement gemengde sla € 5,00, warme groenten € 6,00, frietjes € 4,00
Supplément salade mixte € 5,00, légumes chauds € 6,00, frites € 4,00

A LA KART

VEGI & SALADS

Canneloni ricotta & spinazie Canneloni ricotta & épinards	€ 17,00
Raviolis gevuld met groenten en tomatencoulis Raviolis aux légumes et coulis de tomates	€ 18,00
Wok van seizoens groenten Wok de légumes de saison	€ 18,00
Salade les pieds dans l'eau (grijze garnalen, witloof, tomaat, komkommer / crevettes grises, chicon, tomate, concombre)	€ 24,00
Salade Brussels Kart (scampi's, eendenlever, gerookte zalm / scampis, foie gras, saumon fumé)	€ 25,00
Salade niçoise (gegrilde rode tonijn / thon rouge grillé)	€ 26,00
Salade Chavignol (warme geitenkaas, appel, mesclun / chèvre chaud, pomme, mesclun)	€ 21,00
Salade César (kip, croutons, iceberg, tomaat, radijs / poulet, croûtons, iceberg, tomate, radis)	€ 22,00
Au milieu de nulle part (lauwe kip, parmezaan, curry, ananas / poulet, parmesan, curry, ananas, ...)	€ 22,00
Vegetarisch slaatje / Salade végétarienne (rauwkostgroenten en vruchten / crudités et fruits)	€ 18,00

Supplement frietjes : € 4,00 / Supplement frites : € 4,00

A LA KART

MENU

Crème brûlée van ganzenlever met krokant koekje van rozijnenbrood **Supl € 4,00**
Crème brûlée au foie gras et croustillant de cramique **Supl € 4,00**

Mechelse Asperges op vlaamse wijze
Asperges de Malines à la flamande

Duo van kroketten kaas en garnaal met gefrituurde peterselie
Duo de croquettes fromage et crevettes, persil frit

Lamsschenkel in een krokant korstje van peperkoek met lentegroentjes. **Supl € 5,00**
Jarret d'agneau en croûte de pain d'épices avec une printanière de légumes. **Supl € 5,00**

Minuut van rode tonijn met broccoli en gekonfijte tomaat
Minute de thon rouge , broccoli et tomates confites

Gegrilde rundspavé met hofmeesterboter en frietjes
Pavé de boeuf grillé, beurre maître d'hôtel, pommes frites

Appeltaartje met vanille ijs
Tarte fine aux pommes et glace vanille

Cheese cake-ijs
Cheese cake glacé

Crème brûlée
Crème brûlée

€ 44

(Menu eveneens mogelijk aan € 38,00 (voorgerecht & hoofdgerecht)
(Menu également disponible à € 38,00 (entrée & plat))

A LA KART

FINISHERS

Cheese cake ijs - Cheese cake glacé	€ 9,00
Tiramisu (met chocolade biscuit en karamelkoffie - avec génoise au chocolat et caramel au café)	€ 8,00
Crème brûlée	€ 9,50
Chocolademousse - Mousse au chocolat	€ 9,50
Assortiment sorbetijs - Assortiment de sorbet	€ 9,00
Dame blanche	€ 9,50
Luikse koffie - Café Liègeois	€ 8,80
Sabayon Amaretto	€ 11,00
Appeltaartje met vanille ijs - Tarte fine aux pommes et glace vanille	€ 11,00

HOTTIES

Ristretto	€ 3,50
Ristretto dubbel / double	€ 4,80
Espresso	€ 3,50
Cafeïnevrije Koffie / Décaféiné	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,20
Café Latte	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 4,50
Thee met melk-citroen / Thé au lait-citron	€ 3,50
Thee (Green, Munt, Earl, grey, camomille, black, ...)	€ 3,50
Chocolade / Chocolat	€ 4,00
Irishcoffee / Frenchcoffee	€ 9,50
Supplement Slagroom / Chantilly	€ 1,00

LIQUEURS

Grand Marnier	€ 8,50
Limonello	€ 8,50
Cointreau	€ 8,50
Amaretto	€ 8,50
Sambucca	€ 8,50
Baileys	€ 9,00
Poire William Trimbach	€ 9,00
Grappa	€ 8,00
Chartreuse Verte	€ 9,00