



**BRASSERIE**  
RESTAURANT

## menu DÉGUSTATION

**3 services à 49 €**

**5 services à 60 €**

(entrée froide, entrée chaude,  
sorbet, plat & dessert)

**3 gangen: 49€**

**5 gangen: 60€**

(koud voorgerecht, warm voorgerecht,  
sorbet, hoofdgerecht en dessert)

## KIDS menu • 20€

**1 apéro sans alcool**

**+ 1 plat au choix**

Escalope de poulet / frites / compote / salade  
ou mini boulettes / sauce tomates / frites / salade  
ou spaghetti bolognaise

**+ 1 glace (vanille ou chocolat)**

**1 aperitif zonder alcohol**

**+ 1 gerecht naar keuze**

Kipfilet / frieten / compote / sla  
Of minigehaktballetjes / tomatensaus / frieten / sla  
of spaghetti bolognaise

**+ 1 ijsje (vanille of chocolade)**

.....  
Désirez-vous des renseignements sur la présence d'allergènes  
dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontiers !  
Nous attirons votre attention sur le fait que la composition  
des produits peut varier.  
.....

.....  
Als u informatie wenst' over de aanwezigheid  
van allergenen in onze gerechten, zal onze verantwoordelijke u  
daarover graag informeren. Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de  
samenstelling van de gerechten kan variëren.  
.....

## entrées FROIDES KOUDE VOORGERECHTEN

- Carpaccio de gambero rosso, mousseline barigoule,  
salade d'artichauts et coquillages** ..... 25 €  
*Carpaccio van rode garnaal, mousseline van barigoule,  
artisjoksalade en schelpdieren*
- Œuf frit au curry madras, crème d'asperges blanches,  
copeaux d'asperges vertes en salade  
et écume de citron** ..... 18 €  
*Gefrituurd ei met Madras curry, crème van witte asperge, groene  
aspergesalade en citroenschuim*
- Émincé de veau à cru, tomates séchées, Parmesan,  
roquette et crème épaisse infusée aux champignons** ..... 20 €  
*Dun gesneden rauwe kalfsvlees, zongedroogde tomaten,  
Parmezaanse kaas, rucola en dikke room geïnfuseerd met  
champignons*
- Saumon mariné en gravlax, jeunes pousses  
et pickles de racines, toast** ..... 19 €  
*Gemarineerde zalm in gravlax-stijl, jonge scheuten  
en augurken van wortels*

## entrées CHAUDES WARMES VOORGERECHTEN

- Velouté d'asperges, guanciale, œuf parfait  
et épeautre torréfié** ..... 14 €  
*Aspergesvelouté, guanciale, perfect gekookt ei  
en geroosterde spelt*
- Risotto à l'encre de seiche, sauce onctueuse  
aux petits pois, seiche à l'huile d'olive  
et piment d'Espelette** ..... 17 €  
*Risotto met inktvisinkt, romige saus met doperwten,  
in olijfolie gebakken inktvis en Espelette peper*
- Filet de pigeon rôti à la sarriette,  
fèves à l'ail noir et jus tranché au vinaigre de cidre** ..... 22 €  
*Geroosterde duivenfilet met bonenkruid, jonge tuinbonen  
met zwarte knoflook en een jus gesneden met appelciderazijn*
- Saint-Jacques, poitrine de porc confite,  
écume de pommes de terre à l'huile de truffe** ..... 26 €  
*Coquilles Sint-Jakobsschelpen, langzaam gegaard buikspek,  
schuimige aardappelpuree, truffelolie*
- Cassolette de scampis au bourbon,  
fondue de tomates et persillade** ..... 17 €  
*Cassolette van scampi met bourbon, tomatenfondue  
en peterselie-knoflooksaus*

## L'ENTRE DEUX

**Coupe limoncello : sorbet citron, zestes, limoncello ..... 12 €**

*Limoncello coupe: citroensorbet, zeste, limoncello*

## POISSONS VISGERECHTEN

**Saumon fumé à chaud «maison»,  
tartelette sablée à l'échalote confite,  
sauce au xérès, pousses de betterave ..... 25 €**

*Saumon fumé (huisgerookt) op een zanddeegtaartje  
met gekonfijte sjalot, sherry saus, en bietenkiemen*

**Médailon de lotte farci, sauce safranée  
et jeunes légumes au thym ..... 32 €**

*Gevulde zeewolffilet met saffraansaus en jonge groenten met thym*

**Dos de cabillaud, julienne de carottes et poireaux,  
mousseline, bisque de crevettes et estragon ..... 28 €**

*Kabeljauwhaasje met julienne van wortelen en prei, mousseline,  
garnalenbisque en dragon*

**La classique sole Meunière déglacée au citron,  
légumes de saison et grenailles aux herbes ..... 49 €**

*De klassieke Meunière tong gesmoord in citroen,  
seizoensgroenten en gebakken krieltjes met kruiden*

*/ supplément menu +15 €*

## HOMARDS KREEFTEN

*(supplément menu +8 € ou +16 €)*

**Homard, linguines, brunoise de tomates  
basilic et pignons de pins ..... ½ : 38 € • entier : 60 €**

*Kreeft, linguine, brunoise van tomaten,  
basilicum en pijnboompitten*

**Homard à l'armoricaine  
et risotto aux petits légumes ..... ½ : 38 € • entier : 60 €**

*Kreeft à l'armoricaine met risotto van groenten*

## VIANDES VLEESGERECHTEN

- Côte de veau braisée, mousseline au basilic  
marbrée de pomme de terre et légumes** ..... 33 €  
*Côte de veau gestoofd, mousseline met basilicum, gemarmerde  
aardappelen en groenten*
- Comme un «waterzooi de légumes verts  
à la truffe» au coucou de Malines** ..... 32 €  
*Als een «waterzooi van groene groenten met truffel»  
met Mechelse koekoek*
- Filet de bœuf sur pierre, frites, salade de jeunes pousses  
et ses trois sauces maison  
(poivre, champignon, béarnaise)** ..... 38 €  
*Filet van rund op hete steen, frieten, salade van jonge scheuten  
en drie huisgemaakte sauzen (peper, champignon, béarnaise)  
/ supplément menu +5 €*
- Côtes d'agneau en croûte de thym, fèves à l'ail et  
sarriette, purée grand-mère et jus corsé aux tomates  
séchées** ..... 32 €  
*Lamskoteletjes met een korst van thym, jonge tuinbonen  
met knoflook en bonenkruid, grootmoeders aardappelpuree  
en krachtige jus van gedroogde tomaten*

## PLATS VÉGÉTARIENS VEGETARISCHE GERECHTEN

- Bouillon miso, algue wakamé, tofu, nouilles** 🌱 ..... 13 €  
*Miso bouillon, wakame zeewier, tofu, noedels*
- Roulade de pâtes à l'aubergine, parmesan et crème** 🌱 ..... 18 €  
*Rolletjes van aubergines met deeg, parmezaanse kaas en room*
- Burger végétarien** 🌱 ..... 20 €  
*Pain bun, hamburger végétal, avocat, salade, tomate,  
sauce à la mangue, frites  
Bollenbrood, vegetarische hamburger, avocado,  
salade, tomaat, mangosaus, friet.*

## DESSERTS DESSERTEN

<b>Onctueux de fraises et citron vert avec feuilleté caramélisé</b> .....	<b>13 €</b>
<i>Onctueux van aardbei en limoen met gekarameliseerd bladerdeeg</i>	
<b>Coupe de fruits frais, glace vanille, fleur de Franchimont au basilic</b> .....	<b>12 €</b>
<i>Vers fruitschaaltje, vanille-ijs, Franchimont-basilicum siroop</i>	
<b>La fameuse crème brûlée maison</b> .....	<b>10 €</b>
<i>De beroemde huisgemaakte crème brûlée</i>	
<b>Tatin de pommes caramélisées, glace à la vanille et sirop au calvados</b> .....	<b>12 €</b>
<i>Tarte Tatin van gekarameliseerde appels, vanille-ijs en calvados siroop</i>	
<b>Moelleux au chocolat, crème anglaise et chantilly</b> .....	<b>13 €</b>
<i>Chocolademoelleux, vanillesaus en slagroom</i>	
<b>Dame blanche/noire : glace vanille/chocolat, chantilly, sauce chocolat chaud</b> .....	<b>12 €</b>
<i>Dame blanche/noire: Vanille/chocolade-ijs, slagroom, warme chocoladesaus</i>	
<b>Coupe limoncello : sorbet citron, zestes, limoncello</b> .....	<b>12 €</b>
<i>Limoncello coupe: citroensorbet, zeste, limoncello</i>	
<b>Fromages de nos régions</b> .....	<b>14 €</b>
<i>Kazen van bij ons • Rozijnenbrood / Luikse siroop / gedroogde vruchten</i>	
<b>Irish gourmand</b> .....	<b>20 €</b>
<i>Mini crème brûlée, brownies au chocolat amer, profiterole Mini crème brûlée, brownies au chocolat amer, profiterole</i>	
<b>Café gourmand</b> .....	<b>14 €</b>
<i>Mini crème brûlée, brownies au chocolat amer, profiterole Mini crème brûlée, brownies au chocolat amer, profiterole</i>	
<b>Irish coffee - Italian coffee</b>	
<b>French coffee</b> .....	<b>13 €</b>