

ENTRÉES / VOORGERECHTEN / STARTERS

BURRATINA, AUBERGINE CAPONATA, PAIN CROUSTILLANT Burratina, aubergine caponata, knapperig brood Burratina, aubergine caponata, crusty bread	16€
ASPERGES BLANCHES, ŒUF PARFAIT, MOUSSELINE MALTAISE Witte asperges, perfect eitje, Maltese mousseline White asparagus, the perfect egg, Maltese sauce	19€
BŒUF HOLSTEIN FUMÉ, AVOCAT, HARICOTS VERTS, FRISE Gerookt rundsvlees Holstein, advocaat, groene bonen, gekruld Smoked Holstein beef, avocado, green beans, curly kale	17€

PLATS / HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

DEMI COQUELET RÔTI, MOUSSELINE DE PETITS POIS À LA SARRIETTE, JUS AUX MORILLES Geroosterd half haantje, mousseline van doperwten met bonenkruid, morieljessaus Roasted half cockerel, petits pois and wild basil mousseline, morel jus	21€
PICANHA DE VEAU À LA SAUGE, ASPERGES RÔTIÉS, AIL DES OURS Picanha van kalfsvlees met salie, geroosterde asperges, wilde knoflook Veal picanha with sage, roasted asparagus, wild garlic	22€
DORADE ROYALE, TARTE FINE À LA TOMATE, PERSILLADE, COULIS PEQUILLOS Goudbrasem, Hollandse tomatentaart, fijngehakte peterselie, piquillosaus Bream à la royale, tomato tarte fine, parsley, piquillo coulis	23€

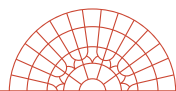
DESSERTS / NAGERECHTEN / DESSERTS

RHUBARBE SAMBA, FONTAINEBLEAU, MERINGUE Samba-rabarber, fontainebleau, meringue Rhubarb samba, Fontainebleau, meringue	9€
CRÈME RENVERSÉE AU CAMEL, LANGUES DE CHAT Karamelpudding, kattentongen Caramel custard, "Langues de Chat" biscuits	9€
CRÉMEUX CHOCOLAT, CRUMBLE CACAO/ FLEUR DE SEL, ESPUMA VANILLE Chocoladecrèmeux, crumble van cacao/fleur de sel, espuma van vanille Chocolate cremeux, cacao/ fleur de sel crumble, vanilla foam	9€

LES ENFANTS / VOOR DE KINDEREN / LITTLE DINERS' MENU 12 €

BROCHETTES DE VOLAILLE, POMME DE TERRE
Kippenbrochetten, aardappelen
Chicken skewer, potatoes

PINSA, TOMATES/ MOZZARELLA
Pinsa, tomaten/ mozzarella
Pinsa, tomatoes/Mozzarella



SUGGESTIONS / SUGGESTIES / CHEF'S SPECIALS

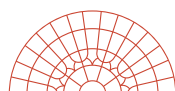
FILET DE BŒUF À LA BORDELAISE, OS À MOELLE, POMME DE TERRE 'COIN DE RUE' Ossenhaas in rode wijnsaus, mergpijpe, 'rauw gesneden' aardappelen Fillet of beef à la Bordelaise, bone marrow, potato wedges	34€
RAVIOLI D'AUBERGINE, POËLÉE PROVENÇALE, BASILIC Ravioli met aubergine, pannetje à la provençale, basilicum Aubergine ravioli, sautéed Provençale vegetables, basil	21€
LOTTE RÔTIE, HARICOTS COCO CUISINÉS AU CHORIZO Geroosterde zeeduivel, snijbonen gekookt met chorizo Roasted monkfish, borlotti beans with chorizo	27€
CHOU-FLEUR RÔTI, CITRON CONFIT, GRENADE, SÉSAME Geroosterde bloemkool, gekonfijte citroen, granaatappel, sesam Roasted cauliflower, preserved lemon, pomegranate, sesame seeds	21€
SALADE DE LÉGUMES PRIMEURS, BEIGNETS D'HALLOMI, OLIVES KALAMATA Salade van primeurgroenten, beignets van halloumi, Kalamata-olijven Salad of spring vegetables, Halloumi fritters, Kalamata olives	23€

L'APRÈS-MIDI
'S NAMIDDAGS
AFTERNOON SNACKS



DE 14H00 À 17H00
VAN 14H00 TOT 17H00
FROM 2PM TILL 5PM

CHIFFONNADE DE MORTADELLE, FOCACCIA, OLIVES Chiffonade van coppa, focaccia, olijven Finely sliced Mortadella, focaccia, olives	14€
HOUMOUS AU SÉSAME ET GRISSINI Hummus met sesam en soepstengels Hummus with sesame seeds and grissini	7€
PINSA, TOMATES CERISE, MOZZARELLA, JEUNES POUSSÉS Pinsa, kerstomaten, mozzarella, jonge scheuten Pinsa, cherry tomatoes, Mozzarella, microgreens	12€
BURRATINA, CAPONATA D'AUBERGINE, PAIN CROUSTILLANT Burratina, aubergine caponata, knapperig brood Burratina, aubergine caponata, crusty bread	16€
LE VÉRITABLE CLUB SANDWICH De echte club sandwich The real club sandwich	16€
BROCHETTES DE VOLAILLE TANDOORI, SAUCE YAOURT Brochettes van tandoorikip, yoghurtsaus Chicken skewer, tandoori style, yoghurt sauce	10€





DRINKS

SOFT DRINKS

STILL SPA WATER 20CL	3€
SPARKLING SPA WATER 20CL	3€
MIX OF STILL AND SPARKLING SPA WATER 50CL	5.5€
LEMON SPA WATER 20CL	3€
ORANGE SPA WATER 20CL	3€
COCA-COLA 20CL	3€
COCA-COLA ZERO 20CL	3€
FEVER TREE TONIC	3.5€
FEVER TREE GINGER BEER	3.5€
ORGANIC APPLE-CHERRY JUICE	4€
ORGANIC APPLE JUICE	4€
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE	4€
MINT SYRUP	0.5€
GRENADINE SYRUP	0.5€
ICED TEA	4€
FRAPPUCCINO	5€

HOT DRINKS

ESPRESSO	3€
COFFEE	3€
LUNGO	3€
CAPPUCCINO	3.5€
LATTE MACCHIATO	3.5€
DECAFFEINATED COFFEE	3€
HOT CHOCOLATE	4€
GREEN TEA	3€
EARL GREY TEA	3€
JASMINE TEA	3€
RASPBERRY INFUSION	3€
LEMONGRASS INFUSION	3€
PLANT-BASED MILK	0.8€

APÉRITIFS

GLASS OF CHAMPAGNE	10€
GLASS OF SPARKLING WINE	7€
MIMOSA	9€
APEROL SPRITZ	9€
LIMONCELLO SPRITZ	9€
CAMPARI WITH FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE	10€
WHITE/RED MARTINI	6€
RED PORT WINE	6€
ALCOHOL-FREE GIN TONIC (CEDERS CRISP)	10€

SPIRITS

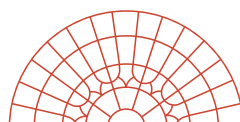
RHUM PLANTATION	10€
VODKA ZUBROWKA	9€
HAVANA BRUN 5 ANOS	8€
BOMBAY GIN	9€
HENDRICK'S GIN	10€
JACK DANIEL'S	8€
TALISKER	10€
+ soft mixer	2€

BEERS

CRISTAL PILS 25CL	3€
CRISTAL 0%	3.5€
VEDETT EXTRA WHITE	3.5€
DUVEL 666	4.5€
LA CINQUANTENAIRE	4.5€
TRIPLE D'ANVERS	4.5€
CHOUFFE BLONDE	4€
CHOUFFE 0%	4.5€
CHIMAY BLEU	4.5€
KRIEK BOON	4€

DIGESTIFS

COGNAC HENNESSY	9€
GRAND MARNIER	9€
AMARETTO	8€
POIRE WILLIAMS	8€
LIMONCELLO	8€
GRAPPA JULIA	9€
CHARTREUSE	9€





WINES

BLANC DE BLANC

BULLES ROYAL DE JARRAS

glass
bottle

7€	30€
----	-----

CHAMPAGNE

CHASSENAY D'ARCE

10€	50€
-----	-----

ROSÉ

GALINETTE DOM. LEFÈVRE 2022

6,5€	35€
------	-----

MÉMOIRE ROSÉ 2022

6€	28€
----	-----

WHITE WINES

CÔTES DU RHÔNE LES ALEXANDRINS 2021

5,5€	25€
------	-----

LA RAIA GAVI RISERVA 2017

	35€
--	-----

LA SALETTE "CÔTES DE GASCOGNE" 2022

6€	28€
----	-----

POUILLY FUISSÉ DOMINIQUE CORNIN 2022 BIO

	55€
--	-----

SANCERRE ROGER CHAMPTAULT 2020

	42€
--	-----

URBAN TORRONTES 2021

5€	23€
----	-----

RDE WINES

AMASTUOLA BIO 2016

6,5€	30€
------	-----

CHÂTEAU DE BIOUL "CORTIL BRACO" 2022

7€	35€
----	-----

CÔTES DU RHÔNE LES ALEXANDRINS ROUGE 2019

5,5€	25€
------	-----

ECUYER DE COURONNEAU 2022 BIO

6€	28€
----	-----

L'ESPRIT DE CHEVALIER 2019

	50€
--	-----

NÉRO D'AVOLA 2020

5,5€	25€
------	-----

PRIOLAT 2010

	40€
--	-----

QUERCIABELLA CHIANTI 2016

	40€
--	-----

URBAN CABERNET SAUVIGNON 2021

5€	23€
----	-----

