

ENTRÉES VOORGERECHTEN

Aubergine de Sicile fondante, saumon Écossais mi-cuit, oignons rouges confits, mizuma et coriandre.

Smeltend siciliaanse aubergine, half-gekookte zalm uit Scotland, rode gekonfijte uien, mizuma en koriander.

Tartare de bar et gambas sauvages, basilic thaï, fruits et légumes à l'orientale, crème d'Isigny.

Tartaar van zeebaars en wilde gambas, thaise basilicum, vruchten en groenten op zijn oosters, Isigny slagroom.

Ravioles aux artichauts violets, pousses d'épinards, ricotta, jus à la barigoule.

Ravioli van paarse artisjokken, spinazie spruitjes, ricotta, barigoulesaus.

Burratina des Pouilles, petites tomates confites, speck dell Alto Adige, nuage de basilic.

Burratina uit Apulië, kleine gekonfijte tomaten, Alto Adige speck, schuim van basilicum.

Fraîcheur de fregola Sarda aux zestes d'agrumes, feta Dop, avocat, mangue, poulpe confit et menthe fraîche.

Verse gerecht van fregola sarda met citrus schillen, DOP fetakaas, avocado, mango, gekonfijte inktvis en verse munt.

BOISSONS DRANKEN

APÉRITIFS / APERITIEVEN

Cava	8,00
Coupe de Champagne	12,00
AMERICANO	6,00
La Bulle du moment	8,50
Bloody Mary	7,50
Spritz / Volmer	8,00
Gin Fizz	7,50
Tonic Fever Tree	4,00

BIÈRE / BIER

Bio légère	3,00
Taras Bulba	3,50
Jambe-de-Bois	4,00
Brusseleir	4,50
La blanche de Hainaut	4,00
la Moinette biologique	4,50

PLATS HOOFDGERECHTEN

Magret de canard du Sud Ouest rôti, chutney aux pêches blanches, poivre de Sichuan et amandes grillées, beignets de Charlotte.

Zuid-West gebraden eendenborst, chutney van witte perziken, Sichuan peper en geroosterde amandelen, ☺ Charlotte ☺ aardappelbollen.

Tranches de porc fermier confit 8h à 68 degrés, polenta moelleuse (val d'Aoste), piperade de poivrons doux.

Gesneden boervarkensvlees (8 urenlang gekonfijt op 68 graden), zacht polenta (Val d'Aoste), zoete paprika's piperade.

Maquereau de ligne à peine saisi, fenouil fondant au lard de Carrare, émulsion au citron de Menton, tomates séchées et belles de Fontenay croustillantes.

Nauwelijks gebakken lijnmakreel, smeltend venkel met Carrara spek, emulsie van Menton citroen, gedroogde tomaten en ☺ Belles de Fontenay ☺ krokante aardappelen.

Daurade royale rôti, caponata comme en Sicile, gnocchi au Pecorino et origan.

Gebraden koninklijke zeebrasem, caponata op zijn siciliaans, gnocchi met pecorino en oregano.

Coquelet fermier rôti en cocotte, blonds de carrière en persillade, galette de rattes du Touquet et jus crémeux à l'estragon.

Boeren haantje in cocotte gebrad, blonde paddestoelen met look en peterselie, ☺ Rattes du Touquet ☺ aardappelwafeltjes en romige dragonsaus.

CANTILLON

Gueuze Lambic Bio 75cl	24,00
Kriek Lambic Bio 75cl	24,00

SOFTS / SOFTDRINKS

Ritchie Natural Cola	4,50
Ritchie Pamplemousse	4,50
Ritchie Orange	4,50

Eaux en 1/2:
Bru plate et Bru pétillante

Water in 1/2:
Bru plat en Bru bruisend 4,20

Tonic Fever Tree 4,00

Si nécessaire, veuillez demander au responsable de salle la liste des allergènes

DESSERTS DESSERT

Biscuit savarin au sirop léger, fruits des bois et crème fouettée.

Savarinkoek met zacht siroop, bosvruchten en slagroom.

Fraîcheur à la vanille Bourbon, caramel à l'arabica, Chantilly ivoire.

Verse dessert met Bourbon vanille, arabica karamel, ivoor Chantilly slagroom.

Gâteau moussoux au fromage frais, confit d'abricot et framboises, crumble pistache.

Luchtig taart met verse kaas, gekonfijte abrikozen en frambozen, pistache crumble.

Chou craquant, crème diplomate à la noisette du Piémont, chocolat chaud.

Knapperig poffertje, diplomate room met Piemonte hazelnut, warme chokolade.

Sablé Breton, mousse mascarpone au yuzu, fraises du pays.

Breton sprits, mousse van mascarpone en yuzu, lokale aardbeien.

Plateau de fromages sélectionnés par La crèmerie de Linkebeek (supplément de 4,00 EUR)
Kaasschotel samengesteld door "La crèmerie de Linkebeek" (extra 4,00 EUR)

BOISSONS CHAUDES WARME DRANKEN

Expresso/Espresso	3,00
Café/Koffie	3,00
Décaféiné	3,00
Capuccino	3,50
Macchiato	3,00
Irish Coffee	10,00

Thés et infusions Sélection de La Maison Dammann Frères

Thee en infusies een selectie van "herboristerie moderne" 3,50

VINS BLANCS / WITTE WIJNEN

FRANCE / FRANKRIJK

CHAMPAGNE :

Champagne Eric Legrand - Cuvée Réserve - Celle-Sur-Ource	75,00
Jacquesson Brut "742"	95,00

BULLES / BUBBELS :

Crément d'Alsace Zéro Dosage 2016 - Domaine Achillée	48,00
Pink Bulles Rose 2018 - Jean-Maupertuis - Auvergne	50,00

RHÔNE :

Le Colombier Blanc 2018 - Domaine Bonetto Fabrol	35,00
--	-------

LANGUEDOC-ROUSSILLON :

Valjulus Blanc 2018 - Domaine Valjulus	32,00
Les Chemins Blancs 2018 - Château La Baronne	42,00

SUD-OUEST-ZUIDWEST :

"Fleur" 2017 - Vin de France - Domaine Jonc Blanc	36,00
---	-------

PORTUGAL :

Beira Interior - Branco DOC Reserva 2018	29,00
--	-------

ALSACE / ELZAS :

Alsace 2016 - Domaine Achillée - Bas-Rhin	38,00
Riesling 2017 - Domaine Achillée - Bas-Rhin	48,00
Pinot Blanc 2017 - Domaine Achillé - Bas-Rhin	48,00

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS :

Chardonnay 2018 - Domaine des Terres Dorées	36,00
"les Tilles" 2018 - Domaine Sainte-Barbe	44,00
Les Perrières 2017 - Domaine d'Ardhuy	53,00

LOIRE :

Sauvignon 2018 - Domaine des Echardières	29,00
Hého Le blanc 2018 - Domaine Les Hautes Noëllies	30,00
Les Parcelles 2018 - Domaine Les Hautes Noëllies	30,00
"Arcane" 2018 - Chenin - Château Fosse-Sèche	49,00

ITALIE / ITALIË :

Camporengo 2017 - Azienda Agricola Le Fraghe	30,00
Basilicate - Maschitano Bianco 2015	38,00
Marche - Terre Silvate 2018	38,00
Abruzzo - "Giocheremo Con I Fori" 2018	44,00

VINS ROUGES / RODE WIJNEN

FRANCE / FRANKRIJK

ALSACE / ELZAS :

Pinot Noir 2018 - Domaine Laurent Vogt - Wolxheim	34,00
---	-------

BEAUJOLAIS :

"Le P'tit Grobis" 2018 - Domaine N. Chemarin	38,00
--	-------

BOURGOGNE :

Côtes d'Auxerre 2015 - Domaine Les Temps Perdus	44,00
Bourgogne "Roncevie" 2017 - Domaine Arlaud - Morey Saint Denis	55,00
Les Graviers 2017 - Domaine Michel Magnien - Côte de Nuit	55,00

BORDEAUX :

L'Eden 2018 - Château L'Escart - Bordeaux Supérieur	32,00
---	-------

RHÔNE ET CÔTES DU RHÔNE :

Lirac Roc Epine 2016 - Domaine Lafond - Côtes du Rhône	35,00
Poignée de Raisin 2018 - Domaine Gramenon - Côtes du Rhône	42,00

LOIRE :

Bourgueil - Rouge de Minière 2017 - Château de Minière	35,00
Bel Canto 2015 - Vendée - Domaine La Chaume	38,00
Eolithe 2017 - Château Fosse-Sèche - Saumur	50,00

LANGUEDOC-ROUSSILLON :

Syrah 2013 - Wine Drop - VDP de l'Hérault	26,00
Origines 2017 - Domaine Bertrand-Bergé - Fitou AOC	32,00
Le Grenache de Jean 2015 - Château de la Baronne - Corbières	46,00

SUD-OUEST ET PROVENCE :

"K-Nom" 2018 - Clos Troteligotte - Cahors	28,00
"Fruit" 2017 - Domaine de Jonc Blanc - Dordogne	36,00
Madiran Vieilles Vignes 2014 - Château Labranche-Laffont	40,00

ITALIE / ITALIË :

Frioule - El Re'2014 - Cascina Marco Sara	42,00
Piémont - Sentieri 2018 - Walter Massa	38,00
Basilicate - Maschitano Rosso 2015	38,00
Vénétie - Bardolino Classico DOC 2016	45,00
Marche - "Meticcio 2017" Vino Rosato	47,00

ESPAGNE ET PORTUGAL / SPANJE EN PORTUGAL :

Alentejo - "Implicit" 2016 - Jorge Rosa Santos	28,00
Douro - Tinta Barroca 2016 - Muxagat Vinhos	29,00
Pequenos Rebolos Tinto Atlântico 2018	39,00

FORMULE DUO
DUO FORMULE

38 €

LUNCH FORMULE
FORMULE LUNCH

MARDI AU VENDREDI / DINSDAG TOT VRIJDAG

AU TABLEAU

ENKELS MIDDAGS
UNTIQUEMENT LE MIDI
PLAT 15 €
ENTRÉE + PLAT 20 €

FORMULE TRIO
TRIO FORMULE

44 €

PLAT UNIQUE

26 €