

ENTRÉES

- | | |
|---|---|
| <p>(C) SALADE FOLLE 1909 21
 Poulet fermier, crevettes de la mer du Nord, œufs, croûtons et fromage de Herve</p> <p>(D) CROQUETTES DE CREVETTES GRISES DE LA MER DU NORD 21
 Croquettes croustillantes farcies aux crevettes de la mer du Nord</p> | <p>(C) TOMATES-CREVETTES ROYALE 24
 Tomates belges farcies aux crevettes de la mer du Nord et sauce cocktail</p> <p>(C) CROQUETTES AU FROMAGE DE MAREDSOUS (v) 18
 Croquettes crémeuses au fromage de l'abbaye de Maredsous</p> |
|---|---|

PLATS

- | | |
|--|---|
| <p>(A) WATERZOOI DE SAISON (v) 26
 Waterzooi de légumes délicat avec des asperges blanches et vertes, mijoté dans un bouillon léger et crémeux</p> <p>(E) BOULETTES À LA LIÉGEOISE 27
 Boulettes de viande juteuses dans une riche sauce aigre-douce au sirop de Liège, oignons caramélisés et une pointe de vinaigre</p> <p>(B) BOULETTES À LA LIÉGEOISE VÉGÉTARIENNES (v) 27
 Une version végétarienne du grand classique belge, servie dans la sauce signature au sirop de Liège avec des oignons caramélisés</p> <p>(E) CARBONADE DE BOEUF 29
 Ragoût flamand cuit lentement. Boeuf tendre mijoté dans une riche sauce à la bière aux épices speculoos</p> | <p>(D) CABILLAUD DE LA MER DU NORD 32
 Dos de cabillaud fraîchement préparé, accompagné de brocolinis aigre-doux et d'une infusion aromatique de morilles</p> <p>(E) FILET DE BOEUF GRILLÉ (250G) 36
 Sauce poivre ou beurre Maître d'Hôtel</p> <p>(D) VOL-AU-VENT ROYAL DE COUCOU DE MALINES 30
 Poulet fermier de Malines cuit lentement dans une sauce crémeuse aux champignons, servi dans une pâte feuilletée croustillante</p> |
|--|---|

Tous les plats principaux sont accompagnés d'une salade de saison fraîche et de frites belges dorées

SPÉCIALITÉS DE SAISON

Starters

- (B) MÉLANGE DE LÉGUMES DU JARDIN BELGE (v)** 18
 Carottes, courgettes et concombre en spaghetti et sa crème de basilic
- (B) SOUPE D'ASPERGES (v)** 15
 Velouté de soupe d'asperges aux noisettes et aux morilles

Mains

- (E) TARTARE DE BOEUF "BAVETTE"** 29
 Boeuf haché à la main de qualité supérieure, préparé à la commande, servi avec des condiments classiques
- (A) STOEMP DE PRINTEMPS (v)** 25
 Purée de pommes de terre belge aux légumes racines de saison: panais, carottes et poireaux. Servi avec des champignons sauvages sautés, des oignons frits croustillants et un filet d'huile de noisette
- (D) NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES** 32
 Servies avec des endives belges braisées, une touche d'orange-gingembre acidulée et une délicate réduction de bière Geuze

Desserts

- (C) POIRE CONFÉRENCE POCHÉE** 11
 Riche sauce chocolat-caramel Chokotoff
- (C) TARTE AU CHOCOLAT NOIR** 11
 Sorbet rafraîchissant à la bière de cerise Kriek

DESSERTS

- (C) GAUFRE DE BRUXELLES** 11
 Gaufre bruxelloise légère et aérée, servie avec une riche sauce au chocolat belge et de la crème fraîche fouettée
- (C) MOUSSE AU CHOCOLAT BELGE** 11
 Mousse au chocolat noir soyeuse infusée au caramel de bière Trappiste, garnie de noisettes confites
- (C) CRÈME BRÛLÉE AU SPÉCULOOS** 11
 Une touche belge sur le classique dessert français
- (E) FROMAGES FINS BELGES** 14
 Une sélection de fromages belges affinés, servis avec du sirop de Liège

LE PARFAIT FINAL SUCRÉ

- (B) CAFÉ GOURMAND** 11
 Une sélection de mini-desserts belges, servis avec du café ou du thé
- (B) BULLES GOURMANDES** 16
 Un accord raffiné de pâtisseries et de desserts belges, servis avec une coupe de bulles

Menu Enfant

(C) Croquette au fromage (1pc) - 7.5

(E) Boulette sauce tomate & frites / **(E)** Boulette à la liégeoise & frites / **(D)** Spaghetti tomate-basilic - 10

(C) Mini Dame-Blanche / **(C)** Mousse au chocolat - 5

v = Vegetarien. Si vous avez des allergies ou des exigences alimentaires spécifiques, veuillez en informer le serveur avant de commander. Tous les prix sont en euros (€) et incluent la TVA. Pour les groupes de 8 personnes ou plus, nous proposons de délicieux menus fixes pour rendre votre expérience plus fluide et plus agréable! Une seule facture par table.



Nous collaborons avec Klimato pour vous offrir les informations nécessaires à des choix durables, en affichant des indices carbone qui indiquent l'empreinte carbone, de très faible à très élevée, de chaque plat.