

	Entrée	Plat
Tataki de thon rouge, sésame et légumes croquants <i>Red tuna tataki, sesame, and crunchy vegetables</i>	23	34
Ceviche de daurade aux fruits de la passion <i>Sea bream ceviche with passion fruit</i>	21	31
Ravioles de foie gras et épinards, crème de champignons de saisons et parmesan <i>Foie gras and spinach ravioli, seasonal mushroom cream, and Parmesan</i>	27	36
Gnocchis à la sauge et scamorza <i>Gnocchi with sage and scamorza</i>	19	25
Œufs mollets, espuma de petits pois et tuile de parmesan <i>Soft-boiled eggs, pea espuma, and parmesan crisp</i>	18	24
Poulpe grillé, houmous et légumes grillés <i>Grilled octopus, hummus, and grilled vegetables</i>	26	37
Magret de canard, asperges et pommes de terre grenaille, jus corsé au miel <i>Duck breast, asparagus and baby potatoes, rich honey sauce</i>		37
Duo de solettes meunière, purée de pommes de terre et légumes <i>Duo of meunière-style sole, mashed potatoes, and vegetables</i>		38
Filet de bœuf Simmental, sauce au poivre vert, frites de pommes de terre et salade <i>Simmental beef fillet, green pepper sauce, potato fries, and salad</i>		43
Filet de coucou de Malines, tagliatelle fraîches et sauce aux morilles <i>Chicken fillet, fresh tagliatelle, and morel jus</i>		35

## Les desserts

Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier, sorbet calamansi	13
Mousse au chocolat, biscuit aux noisettes, gelée à l'amaretto et glace au café	13
Pain perdu au spéculoos, glace à la vanille	13
Mille-feuille à la vanille et glace caramel au beurre salé	13
L'assiette de fromages de Julien Hazard	15

## Soft

Coca cola / Coca zero	4
Jus : Tomate/ Pomme/ Orange	4
Shweppes tonic / agrume	4
Eau Bru 0,50cl	5,5
Mocktail Basil and Lemon	13
Mocktail Passion fruit	13
Gin 0% Botaniets Ginger and Yuzu	11
My Spritz zero%	11

## Alcools

Gin Birdie shiso ( France)	13
Gin Arduena (Belgique)	13
Gin Sling Shot (Irish gin)	13
Gin Hendricks (Ireland)	13
Gin sir Chill ( Belgique)	13
Gin An Dulamàn (Irish gin)	13
Gin Panda (Belgique bio)	13
Vodka	11
Vodka Béluga	16
Pastis	12
Rhum Diplomatico	12
Rhum Trois rivières 12-18 mois	12
Rhum Trois rivières cuvée de l'océan	12
Rhum Trois rivières VSOP	17
Jack Daniel's	13
Black Label	13
Scrabus single malt islay	15
Whisky japonais Nikka from the Barrel	16
Whisky single malt Arran 10 ans	15
Whisky bourbon Larceny	15
Single malt Belgian Owl 36-41 month	17
Amaretto Gozio	11
Limoncello	8
Grappa Berta	13
Cointreau	8
Cognac 1er cru de cognac "Frapin"	15
Cognac Remy Martin VSOP	18
Armagnac "Gelas"	15
Calvados "Famille Dupont"	15
Licor 43	9
Chartreuse verte	18
Irish Coffee, Italian Coffee	15

## Apéritifs

Kir vin blancs Cassis ou pêche	8
Kir royal cassis ou pêche	16
Prosecco San Simone Vino Biologico	11 65
Champagne "blanc de blanc"premier cru M.Rocourt	15 89
Martini rouge ou blanc	7
Porto rouge Noval	7
Pineau des charentes "Domaine du chêne"	8
Campari	9
Cocktail: Negroni - Aperol Spritz - Basil smash	14

## Bières

Vedett extra blonde	5
Vedett blanche	5
Duvel	6
Carlsberg 0%	5

## Boissons chaudes et Thés et infusion du Palais des thés

Café	4,5
Esspresso	4,5
Cappuccino	5,5
Double espresso	6
Lait russe	5,5
Thé vert parfumé au gingembre et agrumes	5
Thé earl grey et fleurs bleuet	5
Thé à la menthe fraîche	6
Thé detox vivifiant au maté, thé vert et guarana	5
Infusion à la menthe fraîche	6
Infusion au feuille de verveine et citronnelle	5
Infusion aux herbes, citronnelle et galanga et fruits exotiques	5
L'herboriste n°63	5
Mélange de thym, mandarine et romarin pour stimuler les défense immunitaire	