

Table delight

to share or not to share

Croquettes de fromage et moutarde aux grains Cheese mustard croquettes Pickles	15.00
Croquette aux crevettes (1 pc / 2 pcs) Shrimp croquette Persil frit - mayonnaise aux algues Fried parsley - seaweed mayonnaise	12.00 / 24.00
Carpaccio de boeuf Belge Belgian beef carpaccio Parmesan - câpres frites - huile de poireau Parmesan - fried capers - leek oil	19.00
Palette de cebo de Campo 100% Iberico Affiné pendant 28 mois Aged for 28 months	24.00
Boudin blanc 'Van Dierendonck' White sausage 'Van Dierendonck' Crème de moutarde de Tierenteyn - oignons frits Cream of Tierenteyn mustard - fried onions	16.00
Vitelo salé Salty vitelo Crème d'esprot de Bruges Cream of Bruges sprat	19.00
Moules de Zélande Zeeland mussels Pesto de mer - crème fraîches Sea pesto - cream	18.00
Calamar de la mer du Nord frits North Sea squid fried Ail frais - herbes fraîches - poivrons Garlicbutter - fresh herbes - bell pepper	18.00

From field and sea

Natural delight

Filet mignon	32.00
Texture fine - goût élégant - sauce béarnaise ou au poivres - frites fraîches	
Fine texture - elegant taste - béarnaise or pepper sauce - fresh fries	
Côte de boeuf Hereford	39.00
Rib eye of Hereford beef	
Nourri à l'herbe - avec marbrure de graisse naturelle - cuit au gril -	
sauce béarnaise ou au poivres - frites fraîches	
Natural marbling of fat - grilled on a lava - stone grill-béarnaise or pepper sauce - fresh fries	
Joues de porc cuites lentement	28.00
Slow-cooked pork cheeks	
Westmalle marron - frites / Westmalle brown - fries	
Filet de bar	31.00
Sea bass	
Légumes bio - pommes de terre - ciboulette - émulsion d'herbes fraîche	
Vegetables - mashed potatoe - chives - herbal emulsion	
Sole de la mer du Nord	45.00
North Sea sole	
Frites - salade / Fries - salad	
North Sea fish gratin	32.00
Gratin de poisson de la mer du Nord	
Fries - vegetables - bisque sauce	
Frites - légumes fins - sauce bisque	