

# Table delight

*to share or not to share*

Boudin blanc préparé - oignon croustillant - moutarde Tierenteyn Prepared white sausage - crispy onion - Tierenteyn mustard topping	19.00
Paleta de cebo de campo 100% ibérico	24.00
Goujonettes de cabillaux - tartare maison Cod goujons - fresh tartare sauce	18.00
Croquettes de crevettes - tartare maison Shrimp croquettes - fresh tartare sauce	18.00

## Entrées / Starters

Soupe de poisson maison - rouille - toast Homemade fish soup - rouille - toast	18.00
Croquette de crevettes - 1 pc / 2 pcs Shrimp croquette	12.00/24.00
Croquette au fromage de Bruges - 1 pc / 2 pcs Bruges cheese croquette - 1 pc / 2 pcs	10.00/20.00
Carpaccio de bœuf Belge - parmesan - gouttes de poivron Carpaccio of Belgian beef - parmesan - roasted pepper drops	21.00
Vitello de veau - graine de moutarde fermentée - thon Veal vitello - fermented mustard seeds - tuna	21.00
Scampi poêlés - ail doux - beurre fermier - fines herbes Pan-fried scampi - soft garlic - farm butter - fresh herbs	21.00
Saumon fumé artisanal - garniture et toast Artisan smoked salmon - garnish and toast	25.00
Cocktail de crevettes classique Classic prawn cocktail	25.00

*Pure  
enjoyment*

# Plats principaux / Main Courses

<b>Rib eye de bœuf Hereford / Hereford beef rib eye</b>	45
Bœuf nourri à l'herbe, marbré naturellement - grillé sur pierre de lave - frites - béarnaise maison ou sauce poivre à la crème Grass-fed beef with natural marbling - lava stone grill - fries - fresh béarnaise or pepper cream sauce	
<b>Filet mignon</b>	35
Texture fine - saveur douce et élégante - grillé sur pierre de lave - frites - béarnaise maison ou sauce poivre à la crème Fine texture - elegant, delicate flavour - lava stone grill - fries - fresh béarnaise or pepper cream sauce	
<b>Joues de porc mijotées lentement / Slow-braised pork cheeks</b>	31
À la flamande - Westmalle brune - frites fraîches Flemish-style - Westmalle dark ale - fresh-cut fries	
<b>Coq au vin</b>	30
Sauce au vin rouge - champignons hêtre - croquettes fraîches Red wine sauce - beech mushrooms - fresh croquettes	
<b>Moussaka végétarienne / Vegetarian moussaka</b>	28
Tarte de pomme de terre - crumble d'aubergine - grana padano - légumes du sud Potato tart - aubergine crumble - grana padano - southern-style vegetables	
<b>Scampi</b>	29
Ail doux - beurre fermier - fines herbes Soft garlic - farm butter - fresh herbs	
<b>Pâtes à l'encre de seiche / Squid ink pasta</b>	28
Sauce poivron grillé Grilled pepper sauce	
<b>Sole de la Mer du Nord au beurre fermier / North Sea sole in farm butter</b>	45
Salade croustillante - frites fraîches Crispy salad - fresh-cut fries	
<b>Poisson du jour / Fish of the day</b>	32
Légumes bio - pomme de terre poldérienne et ciboulette - sauce vin blanc Organic vegetables - polder potato with chives - white wine sauce	
<b>Gratin de poissons de la Mer du Nord / Gratin of North Sea fish</b>	34
Sauce bisque - petits légumes - frites fraîches Bisque sauce - fine vegetables - fresh-cut fries	

## Suggestions du chef / Chef's Suggestions

<b>Bouillabaisse maison / Homemade bouillabaisse</b>	38
Rouille - toast	
<b>Tomate aux crevettes grises / Tomato with grey shrimps</b>	34
Frites fraîches et garniture Fresh fries and garnish	