

LES ENTRÉES - STARTERS

Le duo de croquettes de crevettes belges 22 <i>Belgian shrimp croquettes</i>	La Burrata à l'huile d'olive et tomate de saison au Balsamico DOP 19 <i>Burrata with olive oil and seasonal tomato with DOP Balsamico</i>
La Cassolette de scampis à l'ail rose d'Auvergne et persil du jardin 21 <i>Cassolette of scampi with Auvergne pink garlic and garden parsley</i>	La Salade bien-être, quinoa, avocat, légumes de saison et pomme 18 <i>Healthy salad, quinoa, avocado, seasonal vegetables and apple</i>
Le Cœur de saumon fumé, baies roses sur une légère mousse d'avocat, caviar d'œufs de lump 21 <i>Smoked salmon heart, pink berries on a light avocado mousse, lumpfish roe caviar</i>	La Soupe du jour selon le marché du Chef 14 <i>Soup of the day according to the Chef's market</i>
Le Vitello tonnato et ses fines feuilles de saison 20 <i>Vitello tonnato and its thin seasonal leaves</i>	

LES VIANDES - MEAT

Le Cuberoll irlandais grillé parfumé au romarin, petites pommes Pont Neuf 28 <i>Grilled Irish Cuberoll with rosemary, served with small Pont Neuf potatoes</i>	Le Waterzooï de poulet à la Gantoise, crème légère et petits légumes du marché 26 <i>The Ghent chicken Waterzooï, light cream and fresh vegetables from the market</i>
Le Gigot d'agneau cuit à l'étouffé, tendres pruneaux et pêches, confit au miel et au thym parfumé au raz-el-hanout 27 <i>Stewed lamb leg, tender plums and peaches, and honey and thyme confit perfumed with raz-el-hanout</i>	

LES POISSONS - FISH

La Poêlée de sole meunière de la mer du Nord, tomates cerises rôties aux herbes de Provence, pommes de terre du moment 30 <i>North sea sole meunière served with cherry tomatoes roasted with Provençal herbs and potatoes of the moment</i>	Le Filet de loup de mer rôti à l'ail, coulis d'herbes vertes, jeunes courgettes jaunes 26 <i>Garlic-roasted fillet of sea bass with green herb coulis, young yellow zucchini</i>
Le Pavé de saumon grillé, fine crème au Sudachi d'échalote, tendres asperges vertes 27 <i>Grilled salmon, shallot sudachi cream, tender green asparagus</i>	

PLATS VÉGÉTARIENS - VEGETARIAN CUISINE

Les Linguines à la sauce Arrabbiata du Chef 20 <i>Chef's Arrabbiata linguines</i>	Le Sauté de légumes au curry et lait de coco 17 <i>Vegetable stir-fry cooked in curry and coconut milk</i>
---	--

DESSERTS

L'Assortiment de fromages 12 <i>Selection of cheeses</i>	La Gaufre de Bruxelles, chantilly et chocolat chaud 11 <i>Brussels waffle - whipped cream and hot chocolate</i>
Le Bavaois au chocolat, coulis de caramel à la fleur de sel 11 <i>Chocolate Bavarian cake, sea salt caramel coulis</i>	La Coupe de glaces et sorbets 10 <i>Cup of ice creams and sorbets</i>
La Soupe de fraises au sirop de pêche de vigne 11 <i>Strawberry soup with vine peach syrup</i>	

Cette sélection de plats vous est proposée par notre Chef Raphaël de Souza.
Our Chef Raphaël De Souza is pleased to suggest you his selection of dishes.

Bon appétit