

## LES ENTREES

Gravlax de saumon mariné au dill et betterave rouge, crème aigrelette et pain toast	16
Ceviche de dorade et avocat au citron et coriandre, roquette et tomate cerise	16
Salade niçoise au thon frais artichaut, olive et haricot vert vinaigrette au citron	17
Salade de homard et asperge blanche vinaigrette aux agrumes et croquant de d'iceberg	25
Carpaccio de bœuf au pesto de basilic, parmesan et artichaut grillé	17
Crottin de Chavignol rôti au thym et miel de truffe, salade et fruits secs	15
Croquettes aux crevettes grises citron et herbes aromatiques frites	15
Foie gras de canard poêlé, chutney pomme et mangue à la vanille, coulis fruits rouges	19

## LES MOULES

Moules marnière (beurre, céleri, oignon, persil)	23
Moules au curry, coriandre et lait de coco	26
Moules aux tomates, ail et basilic et chimichurri	26
Moules au vin blanc	25
Moules à la crème d'ail	26
Moules aux tomates fraîche chorizo et pesto de basilic	26

## LES CLASSIQUES

Carbonnade à la flamande pomme frite	19
Stoemp saucisse de campagne	16
Coucou de malines au chicon, crème de champignons et pomme croquettes	22
Les Ballekes de veau sauce au sirop de liège	20

## LES VIANDES

Entrecôte de bœuf rôti au sel de Guérande beurre maître d'hôtels frites et salade	25
Croustillant de ris de veau aux asperges, crème de champignons et belle de Fontenay	29

Souris d'agneau confite façon tajine pruneau et sésame grillé	24
Steak de bœuf rôti frite et roquette au balsamique	18
Magret de canard au chicon réduction de jus de veau au miel et agrumes	23
Américain préparé recette du chef pomme frite	20
Waterzooi de volaille à la gantoise	22

#### LES POISSONS

Lotte rôtie au romarin, risotto aux asperges sauce curry et lait de coco	27
Filet de dorade au spaghetti de légumes et tomate confite pesto de basilic	23
Sole meunière pomme de terre et légumes de saison	PDJ
Waterzooi de poisson à l'ostendais	24

#### LE VEGETAL

Tagliatelle fraîche aux légumes de saison et tomate confite copeaux de parmesan	18
Risotto au champignon roquette et parmesan	17

#### LES SAUCES

Trois poivres, béarnaise maison, crème aux deux moutardes, archiduc, beurre maître	4
--	---

RESTAURANT – BRASSERIE

LA QUALITÉ DEPUIS 1977