



Français

Apero

Coupe Champagne Edmond Roussin 1Cru Brut	16
Coupe Champagne Ruinart Brut	20
Bellavista Franciacorta Italia	16
Cocktail Maison: Gin, Apricot & Jus d'orange	12
Picon Maison	12
Kirr Royal	16
Kirr	11
Campari	11
Vermouth Bianco, Rosso	10
Ricard	10
Jeune Jenever	9
Porto rouge	10
Porto rouge 10 Years	15
Pineau des Charentes	10
Sherry dry Fino	10
<u>Sans alcool</u> : Virgin Mojito, Virgin Basil Smash, Virgin Gember, Sanbitter & Tonic	11
Copperhead Gin 0% & Tonic	14
Gordons London Dry Gin	11
Hendrick's Gin	12
Copperhead Gin	12
Gin Mare "Capri"	12
Bacardi White Rum	11
Bacardi Ocho Años	12
Diplomático Rum Reserva Exclusiva	13
Belvédère	12
J&B	11
Johnnie Walker "Black Label"	14
Johnnie Walker "Blue Label"	35
Glenmorangie 10Y	15
Oban 14Y	18
Lagavullin 16Y	16

Les boissons gazeuses en supplement

Vins au verre ou carafe

		15cl	50cl
Blanc:	France: Pouilly Fumé Sauvignon Blanc	12	38
	France: Fixin, Bourgogne Chardonnay	15	48
	France: Champ Lalot Givry 1e Cru, Bourgogne, Chardonnay	17	55
Rouge:	Italië: Rosso Di Montalcino, Sangiovese	12	38
	France: Terra Rhona, Côtes du Rhone	12	38
	France: Marsannay Cuvée Spécial, Bourgogne, Pinot Noir	17	55
Rosé:	France: Sélection Rosé, Côtes de Provence	11	34
	France: Whispering Angel Côtes de Provence	13	42

REGARDEZ NOS SUGGESTIONS

Entrées

	€
• Beef Nuggets Deluxe & mayo aux truffes (8 pièces)	24
• Calamars (poulpes) frits, sauce "Tartare Maison"	20
• Bruschetta aux sardines	24
• Salade de Crabe "Maison" & toast	28
• Saumon fumé extra doux & toast	27
• Croquettes aux crevettes de Zeebrugge 1 ou 2 pièces	13/26
• Croquettes au fromages 1 ou 2 pièces	9/18
• Tataki de Thon « Nobu style »	29
• Oscietra Caviar sélection avec blini's et crème 30gr/125gr	85/295

Salades

• Salade Caesar au poulet fermier, salade Romaine & Parmesan	29
• Salade Niçoise au thon frais « Yellowfin »	34
• Salade de gambas sauvages "Bangkok Style" 2 ou 3 pièces	33/48
• Salade de crevettes Zeebrugge épluchées à la main (100gr.)	39

Enfants (max 12 ans)

• Filet Pur enfant & frites	26
• Filet de poulet, compote de pommes & frites	20
• Carbonades Flamandes & frites	20
• Croquettes aux crevettes de Zeebrugge (2 pièces)	26
• Croquettes aux fromages 1 ou 2 pièces	9/18

Plats

- Prime beef sélection voir suggestions

- 2 Solettes "Meunière" & frites 39
- Cabillaud aux épinards, beurre blanc et purée 41
- Tomate émondée aux crevettes Zeebrugge (100gr) & frites 43
- Spaghettis de scampi Thai "Pad Krapao" 32

- Carbonades Flamandes extra tendre et frites 29
- Filet Pur natur Charolais & frites 42
Sauces: Béarnaise, Poivre Concassé, Archiduc ou Beurre maître d'hotel 3
- Tartare minute coupé à la main avec frites - "Mère André" classique 35
- Avec Oscietra Caviar 30gr. 95

- **Specialité : Poulet fermier "LABEL ROUGE"** classique pour 2p. & frites 38pp
Rôti au four: durée 40 minutes .A commander jusqu'à 13:15h ou 20:15h

Side dishes :

Laitue	5	Compote de Pommes	5	Frites Fraîches	5
Salade chicons	6	Harricots verts ou épinards	6	Purée	5
Laitue Tomate	5	Assiette et couvert suppl	5	Croquettes	5

1 table = 1 addition

Afin de garantir le bon service de votre table nous vous prions de limiter la commande entre 4 différentes entrées ou plats, étant donné que nous travaillons uniquement avec des produits frais, préparés 'à la minute'

Merci pour votre compréhension !



English

Apero

Glass Champagne Edmond Roussin 1Cru Brut	16
Glass Champagne Ruinart Brut	20
Glass Bellavista Franciacorta Italia	16
Cocktail Maison: Gin, Apricot & orange juice	12
Picon Maison	12
Kirr Royal	16
Kirr	11
Campari	10
Vermouth Bianco, Rosso	10
Ricard	10
Young Genever	9
Red Porto	10
Red Porto 10 years	15
Pineau des Charentes	10
Sherry dry Fino	10
<u>Aperitif 0% alcohol:</u> Virgin Mojito, Virgin Basil Smash, Virgin Ginger, Sanbitter & Tonic	11
Copperhead Gin 0% & Tonic	14
Gordons London Dry Gin	11
Hendrick's Gin	12
Copperhead Gin	12
Gin Mare "Capri"	12
Bacardi White Rum	11
Bacardi Ocho Años	12
Diplomático Rum Reserva Exclusiva	13
Belvédère	12
J&B	11
Johnnie Walker "Black Label"	14
Johnnie Walker "Blue Label"	35
Glenmorangie 10Y	15
Oban 14Y	18
Lagavullin 16Y	16

Soft drinks in supplement

Wines by the glass

		15cl	50cl
White:	France: Pouilly Fumé Sauvignon Blanc	12	38
	France: Fixin, Bourgogne Chardonnay	15	48
	France: Champ Lalot Givry 1e Cru, Bourgogne, Chardonnay	17	55
Red:	Italië: Rosso Di Montalcino, Sangiovese	12	38
	France: Terra Rhona, Côtes du Rhone	12	38
	France: Marsannay Cuvée Spécial, Bourgogne, Pinot Noir	17	55
Rose:	France: Sélection Rosé, Côtes de Provence	11	34
	France: Whispering Angel Côtes de Provence	13	42

TASTE THE SPECIALS OF THE DAY

Starters & Sharing Dishes

	€
• Beef Nuggets Deluxe with truffle mayonaise (8 pieces)	24
• Calamari fritti (squid), sauce "Tartare Maison"	20
• Bruschetta with Sardines	24
• Homemade Crab salad & toast	28
• Smoked salmon with toast	27
• Croquettes with shrimps from Zeebrugge 1 or 2 pieces	13/26
• Cheese croquettes 1 or 2 pieces	9/18
• Tuna Tataki "Nobu style"	29
• Oscietra Caviar selection with blini's & sour cream 30gr/125gr	85/295

Salads

• Caesar salad, chicken & roman salad	29
• Salad Niçoise with fresh Tuna	34
• Wild Gambas salad "Bangkok Style" medium spicy (2 or 3 pieces)	33/48
• Salad with grey shrimps Zeebrugge (100gr)	39

Children (under 12 years)

• Kids Beef tenderloin with french fries	26
• Chicken with apple sauce & french fries	20
• Tender Stew from pork cheek with french fries	20
• Croquettes with shrimps from Zeebrugge (2 pieces)	26
• Cheese croquettes 1 or 2 pieces	9/18

Main courses

- Prime Beef Selection according to availability See suggestions

- 2 Dover Soles with french fries 39
- Cod fish with spinach, butter sauce and mashed potatoes 41
- Tomato with grey shrimps Zeebrugge (100gr) & french fries 43
- Thai spaghetti Scampi "Pad Krapao" & basil 32

- Tender Stew from pork cheek with french fries 29
- Charolais beef tenderloin with french fries 42
 - Sauces: Béarnaise, Black pepper, Archiduc or Garlic butter 3
- Handcut beef tartare with french fries
 - "Mère André" Classic 35
 - With Oscietra Caviar 30gr. 95

- **Speciality: Farmer chicken "RED LABEL"***classic way. for 2p .with French fries 38pp
Oven cooked 40 minutes .Order before 13h or 20:15h

Side dishes :

Lettuce	5	Apple compote	5	French fries	5
Chicory salad	6	Beans or spinach	6	Mashed potatoes	5
Tomato lettuce	5	Extra plate & cutlery	5	Croquettes	5

1 table = 1 bill

A la carte, each table or group can choose freely between 4 different starters and 4 main courses to guaranty your group a great & quick service.