

Envie?

(a partager?)

"Bitterbal Spéciale"

fait maison - joues de porc - shiitaki - moutarde- cresson

12,00 €

"Thank you come again"

rouleau de printemps - haché de poulet- mangue - légumes - sauce piquante

14,00 €

"Thon et avocat"

focaccia - tartare- wasabi

16,00 €

En Avance.

Croquette au fromage

Old Groendal fromage - chicon - fait maison

15,00 €

Croquettes de crevettes

crevettes pelées a la main - chicon - fait maison

17,00 €

Carpaccio

BBB - laitue a la moutarde - shiitaki - wasabi

16,00 €

Scampi "a l'ail"

fines herbes - focaccia - ail

16,00€

Classiques.

Filet Pur	29,50 €
<i>250gr - salade - sauce au choix*</i>	
Rib Eye	32,50 €
<i>muri pendant 21 jours- 400gr - salade - sauce au choix*</i>	
Spare Ribs	22,50 €
<i>sauce BBQ - beurre Maitre d'Hotel</i>	
Coucou de Malines	26,50 €
<i>risotto - bonbon tomate - shiitaki - estdragon</i>	
Vol au vent	22,50 €
<i>boulettes de veau - shiitaki - mousseline - pate feuilletée</i>	
Sole "Meunière"	Dagprijs
<i>2 x 200 gr - jeunes légumes</i>	
Scampi "Tomaté et Anisé"	26,50 €
<i>bonbon tomate - fenouil - fines herbes - pastis</i>	
Poivron Pointu doux	22,00 €
<i>taboulé - aubergine - pleurotes - feta - fines herbes - pignon de pin - tomates séchées au soleil</i>	

***Les sauces:**

Bearnaise, crème de champions forestiers, crème au poivre, beurre Maitre d'Hotel

Servi avec: frites, croquettes, purée, pates ou pommes de terre au four avec beurre Maitre d'Hotel

Burgers.

Classic Cheese

homemade burger - mimolette - tomate - oignon rouge - cornichons

17,50 €

Fish

cabillaud - poireaux- fenouil - oignon séché - petites tomates

19,50 €

des frites avec ça?

3,00 €

Salades.

Mignon

légumes du moment - filet mignon - tartufata - croutons - parmesan - tomates séchées au soleil - oignon

23,50 €

Duo

légumes du moment - gamba - poulet - croutons - parmesan - tomates séchées au soleil

23,00 €

Veggie

légumes du moment

21,00 €

Pâtes.

Poulet "Curry"

fettucini frais - poulet - shiitaki - jeune mais - oignon rouge - jeune carrote - paksoi - courgettes

21,50 €

Scampi "Basilic et l'ail"

fettucini frais - tomate - basilic - l'ail - pleurottes

24,50 €

Bolognese

selon la recette de ma grand mère "Simonne" - seulement le midi ou traiteur

13,50 €

Apero.

Apéro maison	8,00 €
Martini blanc/rouge	6,00 €
Porto blanc/rouge	6,00 €
Sherry / Pineau des Charentes / Gancia	6,00 €
Campari / Pisang	6,00 €
Bacardi / Gin / Vodka	6,00 €
Havana Club Special	6,50 €
Aperol Spritz	9,00 €
Cava	8,00 €
Ricard	6,00 €
Picon Vin Blanc	9,00 €
Italiano	9,00 €
Kirr	6,00 €
Kirr Royal	11,00 €
Negroni	9,00 €

Gazeuses.

Coca Cola / Zero	2,80 €
Spa Orange / Citron	2,80 €
Ice Tea / Tonic / Agrum	2,80 €
Looza Orange / Pomme	2,80 €
Jus d'orange pressé	5,00 €
BRU plat / pétillante	2,80 €
BRU 0,5l plat / pétillante	5,20 €
BRU 1l plat / pétillante	8,00 €

Bier.

Stella Artois	2,80 €
Kriek / Geuze Boon 25cl	3,50 €
Blanche de Hoegaarden	3,20 €
Vedett	3,80 €
Carlsberg	3,20 €
Carlsberg NA	3,50 €
Duvel	4,50 €
Leffe Blonde / Brun	4,00 €
Westmalle Tripel	4,50 €
Chimay Bleu	4,50 €
Orval	5,50 €

Bulles.

Cava 'Ramblas'

29,00 €

Champagne Taittinger

65,50 €

Rosé.

Estandon Héritage Rose

29,00 €

Château d' Esclans Whispering Angels

49,00 €

Blanc.

Vinas deTerescoAlbariño Rias Baxias

27,00 €

ES - Rias Baixas - 2017 - sec, aromatique, fruits tropique et rafraîchissant

Le Petit Chenin Blanc Chateau de la Roulerie

28,00 €

FR - Anjou - 2018 - sec, enjoué et tout droit - bio

Terraviva Tenuta Tribbiana D'Abruzzo

28,50 €

IT - 2017 - salé, équilibré et étés - bio

Weixelbaum Stangl

28,50 €

AUS - Kamptal - 2019 - Gruner Veltliner - frais, jeune et spicy - bio

Alliance Marc Tempé

30,50 €

FR - Alsace - 2015 - blend - floral, fruité, accablé et royale - bio

Les SerreudièresCornin Saint-Véran Chardonnay

32,00 €

FR - Bourgogne - 2017 - rond, fruits confit , sec, beurre, tradition et future - bio

Castelcerino Cantina Filippi Garganega

33,50 €

IT - Soave - 2017 - complex , raffiné et minéral - bio

Villa Maria Sauvignon BlancCellar Selection

38,00 €

NZ - Marlborough - 2013 - crispy, végétal et exotique, bête de prix

Orpheus & RavenChenin Blanc

39,50 €

ZA - Tygerberg - 2015 - explosif, croustillant, soupçon de chêne, de vieux bâtons

Cigalus Blanc Gerard Bertrand

59,00 €

FR - Languedoc-Roussillon - 2018 - blend - beurre, chêne, généreux, fruits à noyau, top!

Rood.

Seis Tempranillo Paco Garcia

ES - Rioja - 2017 - fruit abondant, fumé, balançant avec des tanins puissants

28,00 €

Malbec Reserva Domaine Bosquet

ARG - Mendoza - 2017 - propre, élégant, fruit noir, terreux, un crowdpleaser - bio

28,50 €

Petit Renouil Ponty Canon Fronsac

FR - Bordeaux - 2015 - merlot - fruits rouges mûrs raffinés, taninnes épicés et délicats

29,50 €

A Touch of Oak Rijcks Pinotage

ZA - Tulbagh - 2014 - pinotage - pinotage nouveau style, juteux, grillé, fruité et complexe

31,50 €

Musella Valpolicella Superiore Ripasso

IT - Veneto - 2015 - raffiné, bouche pleine de fruits, parfaitement équilibré - bio

34,00 €

Ein Traum Carnuntum Birgit Wiederstein

AUS - Niederösterreich - 2016 - blaufrankisch en zweigelt - élégant, juteux, rêve d'un vin

35,50 €

Birchino Saint Georges Pinot Noir

US - Central Coast - 2014 - terroir, floral, élégant et sans égal

40,50 €

Reicine Chianti Classico

IT - Toscane - 2016 - sangiovese - tanins fondus, élégants et fondus et évolution dans le verre

42,50 €

Cigalus Rouge Gerard Bertrand

FR - Languedoc-Roussillon - 2017 - concentré, belle évolution dans le verre, complexe, classe!

59,00 €

Deviens fou.

Steinerhund Riesling Nikolaihof

AUS - Wachau - 2009 - MA-GNI-FI-QUE!

89,00 €

Serralunga d'Alba Barolo Giovanni Rosso

IT - 2013 - Nebbiolo - vif, intense, terreux, fruit mûr, ferme avec une longue finale

76,00 €