

## Français

### Apero

<b>Cocktail Maison: Gin, Apricot &amp; Jus d'orange</b>	12
<b>Picon Maison</b>	12
<b>Coupe Champagne</b>	15
Glas Cava Brut Reserva "Clos Amador"	9
Kirr Royal	15
Kirr	10
Aperol Spritz	12
Campari	10
Martini Bianco, Rosso	8
Ricard	10
Jeune Jenever	7
Porto rouge Casa Santa Eufêmia	10
Porto rouge Casa Santa Eufêmia Colheita 1999	14
Pineau des Charentes "Raymond Ragnaud"	9
Sherry Manzanilla La Gitana	8
<u>Sans alcool</u> : Seedlip Gin 0%, Crodino & Tonic, Virgin Mojito	9
Bombay Sapphire Gin	11
Hendrick's Gin	11
Copperhead Gin	12
Bacardi, Grey Goose Wodka	11
Bacardi 4 ans d'âge Gold Rum	11
J&B, Johnnie Walker "Red Label", Jack Daniels	11
Glenmorangie 10 Y, Glenfiddich 12 Y	12
Les boissons gazeuses en supplément	

### Vins au verre 15cl

Blanc:	France:	Sancerre Sauvignon Blanc	10
	France:	Pouilly Fuissé Chardonnay	15
Rouge:	Italië:	Rosso Di Montalcino	10
	France:	La Bastide Dauzac Margaux	15
Rosé:	France:	Côtes de Provence Grenache & Cinsault	9

### Enfants (max 12 ans)

• Carbonades extra tendres & frites	18
• Steak Nature & frites	20
• Goujonettes sauce tartare	18

## Lunch & Diner : De 12h à 14h et de 18h à 21h

### SUGGESTIONS DU JOUR: VOYEZ LE TABLEAU!

#### Apero Amuses

	€
• Mini croquettes de viande & sauce 8 pièces	18
• Mini nems « Canard de Beijing » 6 pièces	19
• Assortiment de 2 jambons : Mangalica Pata Negra & Secreto n°7	29
• Calamars (poules) frits, sauce "Tartare Maison"	18

#### Entrées

• Saumon fumé avec toast	22
• Saumon fumé avec 30gr. Caviar et toast	80
• Croquettes aux crevettes de Zeebrugge faites à la main 2 pièces	20
• Pomme «Moscovite»: 30gr./60gr. Caviar Oscietra	75 / 130
• Pomme «Zoutoise»: purée de pommes de terre avec des crevettes épluchées à la main	32

#### Plats

• Solettes "Meunière" salade & frites	29
• Pâtes aux truffes marinés	30
• Osso Bucco à la Milanaise aux pâtes fraîches	34
• Carbonades extra tendres, salade & frites	24
• Filet Pur nature Charolais Française, salade & frites et Jus nature	39
Extra Sauces : Béarnaise ou Poivre Concassé	3
• Filet de cheval (chaque vendredi): servi avec salade de chicons & frites	32
• Tartare de bœuf coupé à la main, salade & frites Classique "Mère André"	32
• <b>Spécialité : Poulet fermier "LABEL ROUGE"</b> classique pour 2p. salade & frites	32pp
Rôti au four : durée 40 minutes .A commander jusqu'à 13:15h ou 20:15h	

#### Side dishes :

Salade chicons	4	Frites Fraîches	4pp
Petits Pois	4	Purée	4pp
Compote de Pommes	4	Assiette et couvert suppl	4pp

Nous avons Frites fraîches, des pâtes ou purée  
Tous les changements aux plats seront payants.

## **BEEFBAR:**

- **Sélection de bœuf spécial** selon l'offre du marché :

Aussi étrange que cela puisse paraître, la viande de bœuf est aujourd'hui souvent consommée trop fraîche. Pour une expérience optimale de goût, on fait comme avant, mûrir la viande quelques semaines. Certaines races sont plus adaptées à la maturation normale, d'autres sont dry-aged (à sec)

Au frigo, une sélection rigoureuse qui peut varier en fonction de la demande du marché.

### **Le Chef vous propose :**

- Holstein €16/100 grammes  
Une vache laitière, viande très marbré et savoureux
- Oedslach €17/100 grammes  
Une sélection spéciale du boucher, structure et gout particulier
- Rubia Gallega €19/100 grammes  
Le bœuf d'Espagne connu pour le gout et la couleur intense

Pour une cuisson correcte nous devons couper min. 300 gr. par personne

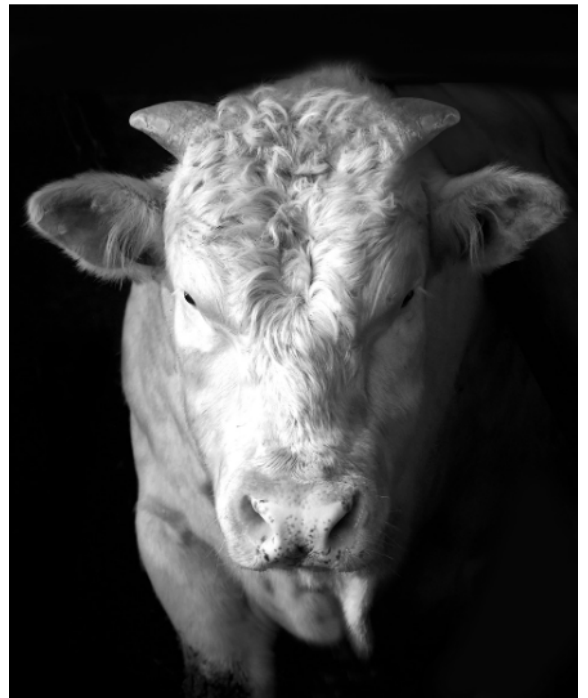
Choisissez votre sauce, nous recommandons le jus de cuisson !

Mais autres sauces sont possible : béarnaise ou poivre concassé crème €3

La cuisson préféré est blue ou saignant

Il faut env. 15min de repos pur la viande

Bon appétit, la viande est accompagnée de laitue, frites fraîches et Jus nature



**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

<b>Cocktail Maison: Gin, Apricot &amp; orange juice</b>	12
<b>Picon Maison</b>	12
<b>Glass Champagne</b>	15
Glass Cava Brut Reserva "Clos Amador"	9
Kirr Royal	15
Kirr	10
Aperol Spritz	12
Campari	10
Martini Bianco, Rosso	8
Ricard	10
Young Genever	7
Red Porto Casa Santa Eufêmia	10
Red Porto Casa Santa Eufêmia Colheita 1999	14
Pineau des Charentes "Raymond Ragnaud"	9
Sherry Manzanilla La Gitana	8
<b>Aperitif without alcohol: Seedlip Gin 0%, Crodino &amp; Tonic, Virgin Mojito</b>	9
Bombay Sapphire Gin	11
Hendrick's Gin	11
Copperhead Gin	12
Bacardi, Bacardi, Grey Goose Wodka	11
Bacardi 4 Years Aged Gold Rum	11
J&B, Johnnie Walker "Red Label", Jack Daniels	11
Glenmorangie 10 Y, Glenfiddich 12 Y	12
Soft drinks not included	

### Wines by the glass

<u>Glass 15 cl:</u> White: France: Sancerre Sauvignon Blanc	10
France: Pouilly Fuissé Chardonnay	15
Red: Italië: Rosso Di Montalcino	10
France: La Bastide Dauzac Margaux 2010	15
Rose: France: Côtes de Provence Grenache & Cinsault	9

### Children (under 12 years)

• Extra tender Carbonates (stew) with French fries	18
• Small beef tenderloin with French fries	20
• Goujonettes with tartare sauce	18

## Lunch & Diner: From 12h-14h & 18h-21h

### **SPECIALS OF THE DAY: LOOK AT BLACKBOARD!**

#### **Apero Bites & Sharing Dishes**

	€
• Mini meat croquettes & dip sauce 8 pieces	18
• Mini spring rolls "Peking Duck" 6 pieces	19
• Assortment of 2 hams: Mangalica Pata Negra & Secreto n°7	29
• Calamari fritti (octopus), sauce "Tartar Maison"	18

#### **Starters**

• Smoked salmon & toast	22
• Smoked salmon & 30 gr. Caviar with toast	80
• Croquettes with shrimps from Zeebrugge "homemade" 2 pieces	20
• Pomme "Moscovite": 30gr./60gr. Caviar Oscietra	75 / 130
• Pomme "Zoutoise": mashed potato with hand-peeled North sea shrimps	32

#### **Main courses**

• Small Dover Soles French fries & salad	29
• Pasta with truffles	30
• Osso Bucco Milanese way with fresh Italian pasta	34
• Extra tender Carbonates (stew), salad & French fries	24
• Charolais beef tenderloin (250gr), salad & French fries	39
Sauces: Béarnaise or Black pepper	3
• Horse filet (every Friday): Fillet of horse meat with chicory-salad	32
• Hand-cut beef tartare with salad & French fries Classic "Mère André"	32
• <b>Specialty: <u>Farmer chicken "RED LABEL"</u></b> *classic way. for 2p. Oven cooked 40 minutes. Order before 13:15h or 20:15h	32pp

#### **Side dishes :**

Chicory salad	4	French fries 4pp
Green peas	4	Puree 4pp
Apple sauce	4	Extra plate & cutlery 4pp
We have French fries, fresh tagliatelle (pasta) or puree		

All changes tot de original recipe will be charged

## **BEEFBAR:**

- **Special Beef Selection** according daily arrival:

Strange as it may sound, beef is nowadays often eaten too fresh. For optimal taste experience we mature the meat (as before) a few weeks. Some breeds are more suitable for normal maturation, others are for dry-aged.

In the refrigerated beefbar is a careful selection of which may vary according to market demand.

- Holstein €16/100 gram  
A milk cow with high marbled meat, rich melting fat
- Oedslach €17/100 gram  
Butcher selection, based on structure, color and taste
- Rubia Gallega €19/100 gram  
The best Spanish beef, famous for strong taste & dark color

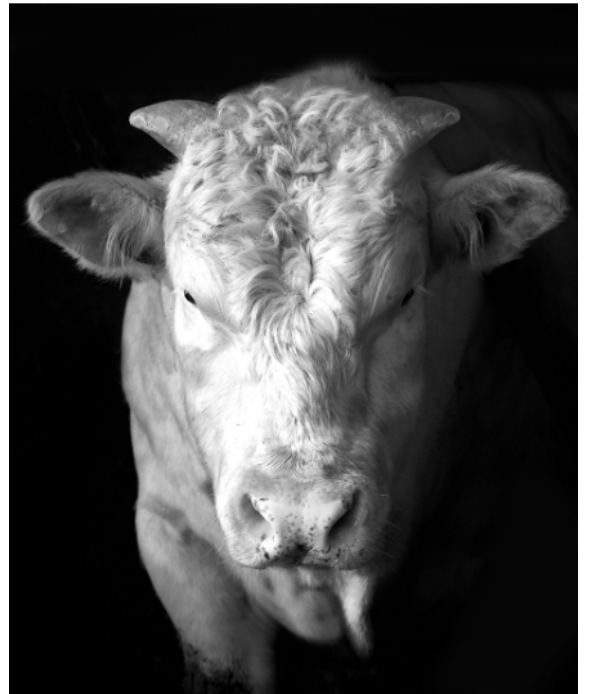
For correct cooking we have to cut min 300gr. per person

Choose your gravy or sauce

We recommend your to eat rare or medium rare

The meat has to rest approx. 15 min before cooking

Enjoy your dish, we serve it with lettuce, fresh French fries and your sauce



**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.**