

### Français

#### Apero

<b>Cocktail Maison: Gin, Apricot &amp; Jus d'orange</b>				10
<b>Picon Maison</b>				10
<b>Coupe Champagne 1er Cru Brut</b>				14
Glas Cava Brut Reserva "Clos Amador"				9
Kirr Royal				14
Kirr, Campari, Martini Bianco, Rosso				8
Ricard				10
Jeune Jenever				7
Porto rouge Casa Santa Eufêmia				9
Porto Colheita rouge de 1999 Casa Santa Eufêmia				13
Pineau des Charentes "Raymond Ragnaud"				9
Sherry Manzanilla La Gitana				8
<u>Sans alcool:</u>	- Jupiler 0,0%	4	- Seedlip Gin 0%	7
	- Virgin Mojito	7	- Crodino & Tonic	7
Bombay Sapphire Gin				10
Hendrick's Gin				10
Copperhead Gin				12
Bacardi, Grey Goose Wodka				10
J&B, Johnnie Walker "Red Label", Jack Daniels				10
Glenmorangie 10 Y, Glenfiddich 12 Y				12
Mojito: Rhum, Citron vert, Soda & Menthe				14
Des boissons gazeuses en supplément				

#### Vins au verre

<u>Verre 15cl:</u>	Blanc:	L'Espagne:	Verdejo	9
		France:	Pouilly Fuissé Chardonnay	14
	Rouge:	Italië:	Rosso Di Montalcino	10
		France:	La Bastide Dauzac Margaux	15
	Rose:	France:	Côtes de Provence Grenache & Cinsault	8
		France:	Côtes de Provence By Ott (2 <sup>e</sup> vin de Domaines OTT)	10

#### Enfants (max 12 ans)

• Boulettes de veau et pâtes à la sauce tomates	15
• Black Angus Beef burger & frites	16
• Goujonette de sole & sauce tartare	18
• Croquettes aux crevettes de Zeebrugge faites à la main (2 pièces)	19

#### Lunch & Diner : De 12h à 14h et de 18h à 21:30h

## SUGGESTIONS DU JOUR: VOYEZ LE TABLEAU!

### Entrées

• Mini nems « Canard de Beijing » 7 pièces	€ 18
• Végétarien : Artichaut breton (tiède), vinaigrette moutardée	15
• "Burrata caprese" : tomate – buffalo mozzarella fraîche - basilic	19
• Croquettes aux crevettes de Zeebrugge faites à la main 2 pièces	19
• Calamars (poules) frits, sauce "Tartare Maison"	17
• Gambas sauvage "Bangkok Style" medium piquant	28
• Tomate émondée aux crevettes Zeebrugge (100gr)	29
• Assortiment de 2 jambons : Mangalica Pata Negra 24m – Secreto nr. 7	28
• Burrata & Oscietra caviar 30gr./60gr.	75 / 130

### Plats

• Solettes "Meunière" salade & frites	29
• Gambas sauvage à la plancha avec riz	42
• Tomate émondée aux crevettes Zeebrugge (100gr) & frites	33
• Boulettes de veau et pâtes à la sauce tomates	22
• Filet Pur nature Charolais Française, salade & frites	38
Sauces: Béarnaise, Poivre Concassé ou Beurre maître d'hotel	incl.
• Filet de cheval (chaque vendredi) : servi avec salade de chicons & frites	32
• Tartare minute coupé à la main avec salade & frites :	
- Classique "Mère André"	32
- Aux Truffes	40
- Avec du caviar Oscietra 30gr./60gr.	85 / 139
• <b>Specialité : Poulet fermier "LABEL ROUGE"</b> classique pour 2p. salade & frites	29pp
Rôti au four: durée 40 minutes .A commander jusqu'à 13:15h ou 20:45h	

<b>Side dishes :</b>	Petit	Grand	
Salade chicons	5	8	Frites Fraîches 4pp
Haricots chauds	5	8	Extra sauce 4pp
Compote de Pommes	5	8	Assiette et couvert suppl 4pp

Nous avons Frites fraîches, riz ou pâtes

### BEEFBAR:

- **Sélection de boeuf 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 €15/100 grammes  
Une vache laitière, viande très marbré et savoureux
- Oedslach €16/100 grammes  
Une sélection spéciale du boucher, structure et gout particulier
- Rubia Gallega €17/100 grammes  
Le bœuf d'Espagne connu pour le gout et la couleur intense

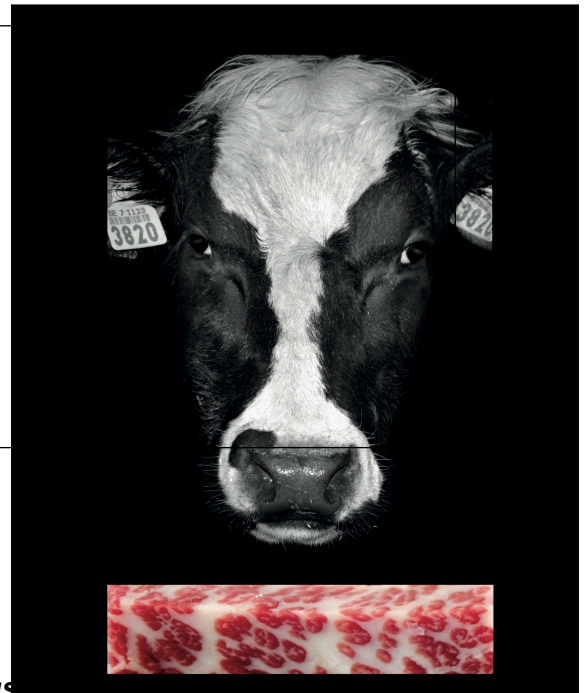
Pour une cuisson correcte nous devons couper min. 300 gr. par personne

Choisissez votre sauce, nous recommandons le jus de cuisson, mais autres sauces sont possible : béarnaise ou poivre concassé crème

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 votre sauce



**1 table = 1 addition**

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

***Merci pour votre compréhension !***