

Français

Apero

Cocktail Maison: Gin, Apricot & Jus d'orange	12
Picon Maison	12
Coupe Champagne	15
Cava Brut Reserva "Clos Amador"	9
Kirr Royal	15
Kirr	10
Aperol Spritz	12
Campari	10
Martini Bianco, Rosso	9
Ricard	10
Jeune Jenever	8
Porto rouge Casa Santa Eufêmia	10
Porto rouge Casa Santa Eufêmia: 10 Years	15
Pineau des Charentes "Raymond Ragnaud"	9
Sherry Manzanilla La Gitana	9
<u>Sans alcool</u> : Virgin Mojito, Virgin Basil Smash, Virgin Gember	11
Croдино & Tonic 10, Copperhead Gin 0%	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	11
Glenfiddich 12 Y	12
Les boissons gazeuses en supplément	

Vins au verre 15cl

Blanc:	France:	Sancerre Sauvignon Blanc	11
	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	22
• Steak Nature & frites	26
• Goujonettes sauce tartare	19

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

SUGGESTIONS DU JOUR: VOYEZ LE TABLEAU!

Entrées

	€
• Nuggets de bœuf à la mayonnaise aux truffes 8 pièces	24
• Mini nems "Canard de Beijing" 6 pièces	20
• Salade de Crabe "Maison" & toast	28
• Calamars (poules) frits, sauce "Tartare Maison"	20
• Saumon fumé artisanal, raifort et toast	25
• Pâté du Chef à l'ancienne avec toast	24
• Croquettes aux crevettes de Zeebrugge faites à la main 2 pièces	24
• Salade avec crevettes Zeebrugge épluchées à la main (75gr)	35

Plats

• 2 belles Solettes "Meunière" & frites	37
• Pâtes aux truffes marinés	32
• Osso Bucco à la Milanaise aux pâtes fraîches	38
• Carbonades extra tendres & frites	29
• Filet Pur nature Charolais Française & frites	42
Sauces : Béarnaise ou Poivre Concassé	3
• Filet de cheval (chaque vendredi): servi avec frites	39
• Tartare minute "Mère André" coupé à la main avec frites	35
• Tartare minute aux truffes marinés coupé à la main avec frites	43
• Spécialité : Poulet fermier "LABEL ROUGE" classique pour 2p. & frites	37pp
Rôti au four : durée 40 minutes. A commander jusqu'à 13:15h ou 20:15h	

Nos plats principaux sont servis sans légumes, choisissez ici vos accompagnements pour votre plat. Chaque portion est pour 1 à 2 personnes :

Laitue fraîche avec tomates émondée et vinaigrette	4,5
Laitue de chicorée avec mayonnaise	6
Salade de tomates émondée et vinaigrette	4,5
Compote de pommes froide ou chaud	4,5
Petits pois étuvés	6
Nous avons frites fraîches, des pâtes ou pomme de terre vapeur	4
Assiette et couvert suppl.	5

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
- Bœuf local de Zeelande €17/100 grammes
Une sélection spéciale, structure et gout particulier
- Rubia Gallega €18/100 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,
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
frites fraîches et mayonnaise



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

Cocktail Maison: Gin, Apricot & orange juice	12
Picon Maison	12
Glass Champagne	15
Cava Brut Reserva "Clos Amador"	9
Kirr Royal	15
Kirr	10
Aperol Spritz	12
Campari	10
Martini Bianco, Rosso	9
Ricard	10
Young Genever	8
Red Porto Casa Santa Eufêmia	10
Red Porto Casa Santa Eufêmia: 10 Years	15
Pineau des Charentes "Raymond Ragnaud"	9
Sherry Manzanilla La Gitana	9
<u>Aperitif 0% alcohol:</u> Virgin Mojito, Virgin Basil Smash, Virgin Ginger	11
Crodino & Tonic 10, Copperhead Gin 0%	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	11
Glenfiddich 12 Y	12
Soft drinks not included	

Wines by the glass

<u>Glass 15 cl:</u> White: France: Sancerre Sauvignon Blanc	11
France: Pouilly Fuissé Chardonnay	15
Red: Italië: Rosso Di Montalcino	10
France: La Bastide Dauzac Margaux	15
Rose: France: Côtes de Provence Grenache & Cinsault	9

Children (under 12 years)

• Extra tender Carbonates (stew) with French fries	22
• Small beef tenderloin with French fries	26
• Goujonettes (Fried Dover Soles) with tartare sauce	19

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

SPECIALS OF THE DAY: LOOK AT BLACKBOARD!

Starters & Sharing Dishes

	€
• Beef Nuggets deluxe with truffles mayonnaise 8 pieces	24
• Mini spring rolls "Peking Duck" 6 pieces	20
• Homemade Crab salad & toast	28
• Calamari fritti (octopus), sauce "Tartare Maison"	19
• Artisanal smoked salmon, horseradish & toast	25
• Old fashioned pate from the Chef with toast	24
• Croquettes with shrimps from Zeebrugge "homemade" 2 pieces	24
• Salad with grey shrimps Zeebrugge (75gr)	35

Main courses

• 2 nice Dover Soles with French fries	37
• Pasta with truffles	32
• Osso Bucco Milanese way with fresh Italian pasta	38
• Extra tender Carbonates (stew) with French fries	29
• Charolais beef tenderloin (250gr), with French fries	42
Sauces: Béarnaise or Black pepper	3
• Horse tenderloin (every Friday): Fillet of horse meat	39
• Hand-cut beef tartare with French fries Classic "Mère André"	35
• Hand-cut beef tartare with truffles & French fries	43
• Specialty: <u>Farmer chicken "RED LABEL"</u> *classic way. for 2p. Oven cooked 40 minutes. Order before 13:15h or 20:15h	37pp

Our main courses are served without vegetables, choose your side dishes here to go with your dish. Each portion is for 1 to 2 persons :

Fresh lettuce with peeled tomatoes and vinaigrette	4,5
Chicory salad with mayonnaise	6
Peeled tomato salad with vinaigrette	4,5
Apple sauce cold or hot	4,5
Stewed peas	6
We have extra French fries, fresh tagliatelle (pasta) or boiled potato	4
Extra plate & cutlery	5

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
- Local beef from Zeeland polders €17/100 gram
Special selection, based on structure, color and taste
- Rubia Gallega €18/100 gram
The best Spanish beef, famous for strong taste & dark color

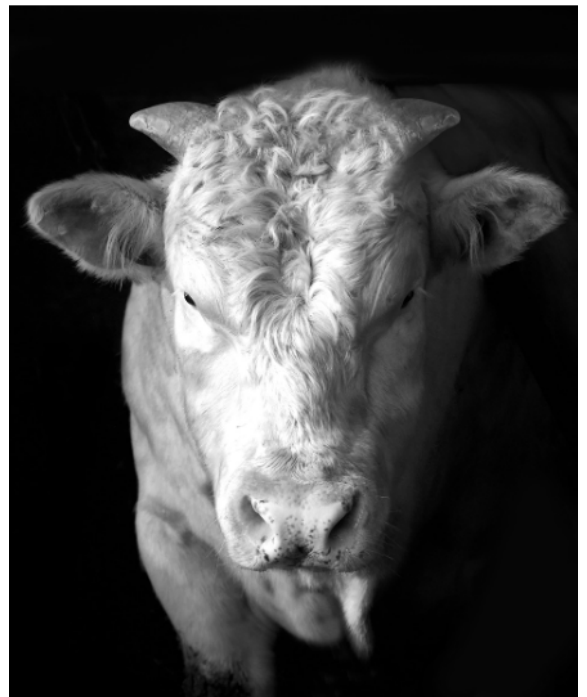
For correct cooking we have to cut min 300gr. per person

Choose your sauce:
Béarnaise or Black pepper €3

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
fresh French fries and mayonnaise



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.