

Une cuisine naturelle, saine et goûteuse ...

Du lundi au samedi dès 16h

Formule comptoir

- **3 Huitres de Saint-Vaast N°3** + verre de vin blanc offert **13€**
- **Fusilli à la puttanesca (V*)** + verre de vin offert **14€**
- **Hamburger de magret de canard** + verre de vin offert **14€**
Duck breast hamburger + free wine glass
Eendborst hamburger + gratis wijnglas
- **Tartare d'onglet de bœuf** au couteau, sauce anchoïade **16€**
Beef tartare cut with a knife, anchoïade sauce
Rundtartaar gesneden met een mes, anchoïade saus
- **Charcuteries artisanales** : 30g de chaque + cornichons + crostinis : **18€**
Traditional cured meats: 30g each + pickles + crostini
Traditioneel gezouten vlees: 30 g elk + augurken + crostini
- **Fromages affinés** : 30g de chaque + crackers + miel de pays : **15€**
Fine cheese: 30g each + crackers + country honey
Fijne kaas: 30 g van elk + crackers + boerenhoning

Formule Restaurant

Entrées

- **Croquettes de langoustines (x2)**, *tasse de bisque, dentelle au sésame* : **13€**
Langoustine croquette, bisque cup, sesame lace, a piece
Langoustine kroket, bisque cup, sesamkant, een stuk
- **Croquettes de foie gras de canard (x2)**, *tasse de crème de maïs, coriandre* : **13€**
Croquette of duck foie gras, cup of corn cream, coriander, one piece
Kroket van eendenlever, brij maismeel, koriander, één stuk
- **Mozzarella fumée (V*)** et houmous au sésame, chutney de mirabelles **10€**
Smoked mozzarella and sesame hummus
Gerookte mozzarella en sesamhummus
- **Tiramisu tomates, chèvre frais et basilic (v*)** : **11€**
Tiramisu tomatoes, fresh goat cheese and basil
Tiramisu-tomaten, verse geitenkaas en basilicum
- **Aubergine graffiti confite**, *cecina de Léon, caramel de pomme*: **12€**
Aubergine confit graffiti, cecina de Léon, caramel apple
Aubergine confit graffiti, cecina de Léon, caramelappel
- **Moules de bouchot** et velouté poitimarron/coco, *huile de curry* : **13€**
Mussels of bouchot and velouté poitimarron / coconut, curry oil

Plats

Pour les enfants/ for the kids

- **Risotto de coquillettes** – jambon -Comté : **14€**
Risotto of pasta - ham -Comté
Risotto van pasta - ham -Comté

Plats de saison

- **Poisson du jour, galette de brandade, aioli crémeux, coques et poireaux** : **27€**
Fish of the day, brandade galette, creamy aioli, cockles and leeks
Vis van de dag, brandade galette, romige aioli, kokkels en prei
- **Jarret d'agneau de 3 heures, semoule aux abricots et pamplemousse** : **21€**
Lamb shank cooked 3 hours, semolina with apricots and grapefruit
Lamsschenkel gekookt 3 uur, griesmeel met abrikozen en grapefruit

Les plats d'Olivier :

- **Bouillabaisse végétale (v*)**, *tout le potager cuit et cru, vrai aioli au safran* : **24€**
Bouillabaisse vegetable, all the kitchen garden cooked and raw, true saffron aioli
Bouillabaisse groente, alle moestuin gekookt en rauw, echte saffraan aioli
- **Pièce de Bœuf**, cuite à la ficelle, *légumes à la moelle, jus au raifort* : **34€** Piece of beef cooked with string, vegetables with marrow, horseradish juice
Stukje rundvlees gekookt met touw, groenten met merg, mierikswortelsap
- **« Tout sur le cochon »**, filet basse température, *marmelade prune boudin-noir, blé au chorizo, jus à la pulpe de mûre* : **27€**
"Everything about the pig", filet mignon temperature, marmalade plum black pudding, wheat chorizo, juice with blackberry pulp
"Alles over het varken", filet mignon temperatuur, marmelade pruim bloedworst, tarwe chorizo, sap met blackberry pulp

Garnitures :

Cocotte de légumes locaux : 6€

Cocotte de pommes de terre grenailles au cidre : 6€

Desserts maison

- **Pavlova** aux fruits frais de saison, mousse de maquée : **8€**
- **Baba minute** au rhum, chantilly légère : **10€**
- **Mousse tiède chocolat** 70%, sorbet chocolat/piment d'Espelette : **9€**
- **Tarte au citron** meringuée : **8€**
- **Sorbets** du moment : **6€**

Nous sommes à votre écoute si vous souffrez d'une allergie, si vous êtes végétarien ou si vous suivez un régime particulier.

Merci de nous indiquer vos souhaits à temps.

Tous nos mets peuvent contenir : des céréales avec des glutens, des crustacés, des mollusques, du poisson, des œufs, des fruits à coques, des graines de sésame.

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire nous mettons à votre disposition une solution **Rest'o Pack**. N'hésitez pas !

Lors de votre venue certains plats peuvent être modifiés selon le marché.

Merci de votre compréhension.

Tous nos plats sont « faits maison » avec des produits frais.

Merci à nos fournisseurs :

Légumes locaux : *la ferme du peuplier, Hof Segers, Daan Desmet, De Leener,*

Tomates de Provence : *Aurélien Ricaud (Saint-Rémy de Provence)*

Poissons et coquillages : *Criée de Loctudy (Bretagne), criée de Saint-Jean-de-Luz*

Porc Ibaïama : *Éric Ospital (Pays Basque)*

Charcuteries naturelles : *E. Chavassieu (massif central)*

Viandes maturées : *Boucherie Lalauze (Paris)*

Beurre fermier : *Crèmerie « Au bon Beurre » (Pas de Calais)*

Cafés et thés : *Eden (Ixelles)*

Vins naturels : *Cave'coop, Nicovino, La buena vida.*