

# Une cuisine naturelle, saine et gouteuse ... du lundi au samedi

## Formule comptoir de 16h à 19h

- **Fusilli à la puttanesca (V\*) + verre de vin offert 14€**  
Tuscan Fusilli + free glass of wine  
Toscaanse Fusilli + gratis glas wijn
- **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
- **Mozzarella fumée (V\*) et houmous au sésame 10€**  
Smoked mozzarella and sesame hummus  
Gerookte mozzarella en sesamhummus
- **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 de 19h à 22h30

### 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
- **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

(v\*) : Végétarien

## Les Desserts maison

- **Pavlova** aux cerises, 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 biologiques : *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)*

Café et thés bio *Eden (Ixelles)*