

Une cuisine naturelle, saine et goûteuse ...

Entrées

- **3 Huitres de Saint-Vaast N°3** + verre de vin blanc offert **13€**
- **Huitres de Saint-Vaast**, écume d'eau de mer, gel de pommes : x3 : **12€**, x6 : **19€**
Oesters van Saint-Vaast, zeezoutspray, appelgel
Oysters of Saint-Vaast, sea salt spray, apple gel
- **Mozzarella fumée (V*)** et houmous au sésame, chutney de prunes : **10€**
Smoked mozzarella and sesame hummus
Gerookte mozzarella en sesamhummus
- **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
- **Charcuteries artisanales** : 30g de chaque + cornichons + crostinis : **18€**
Traditional cured meats: 30g each + pickles + crostini
Traditioneel gezouten vlees: 30 g elk + augurken + crostini
- **Crèmeux de lentilles, foie gras de canard poêlé** : **16€**
Romige linzen, gefrituurde foie gras
Creamy lentils, pan-fried foie gras
- **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
- **Chicons farcis** au fruits secs, crème de parmesan (V*) : **11€**
Stuffed chicory dried fruit, parmesan cream
Gevulde witlof gedroogde vruchten, parmezaan crème

Pour les enfants/ for the kids

- **Risotto de coquillettes** – jambon -Comté : **12€**
Risotto of pasta - ham -Comté
Risotto van pasta - ham -Comté

Plats de saison

- **Bouillabaisse végétale (v*)**, *tout le potager cuit et cru, vrai aioli au safran* : **22€**
Bouillabaisse vegetable, all the kitchen garden cooked and raw, true saffron aioli
Bouillabaisse groente, alle moestuin gekookt en rauw, echte saffraan aioli
- **Poisson du jour**, *linguine à l'encre de seiche, purée de carottes, huile de persil* : **27€**
Fish of the day, linguine with cuttlefish ink, carrot puree, parsley oil
Vis van de dag, linguine met inktvisinkt, wortelpuree, peterselieolie
- **Conchiglies** farcies au potimarron, châtaignes, crème de parmesan (V*) **16€**
Conchiglies stuffed with pumpkin, parmesan cream
Conchiglies gevuld met pompoen, parmezaanse kaas

Les plats d'Olivier :

- **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
- **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 mignon** farci aux giroles, fruits d'automne, jus au café : **19€**
Filet mignon stuffed with giroles, autumn fruits, coffee juice
Filet mignon gevuld met cantharellen, herfst fruit, koffie sap
- **Côte cuite au foin**, échalotte et ail confit, purée de maïs : **21€**
Coast baked in hay, shallot and garlic confit, corn puree
Kust bereid met hooi, sjalot en knoflook, maïspuree
- **Joues braisées** au vin rouge, fruits d'automne et fenouil : **17€**
Cheeks braised in red wine, fruits of autumn
Gestoofde wangen met rode wijn, herfstfruit
- « Tout sur le cochon à partager » pour 2 : **39€**
« All about the pig to share » for 2
« Alles over het te delen varken » voor 2

Garnitures :

Cocotte de légumes locaux : 6€

Desserts maison

- **Fromages affinés** : 30g de chaque + crackers + miel de pays : **15€**
Fine cheese: 30g each + crackers + country honey
- **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 : *Crémerie « Au bon Beurre » (Pas de Calais)*

Cafés et thés : *Eden (Ixelles)*

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