

Chef's specials

3 course chef's menu €55

Starters

Croquette with grey shrimp
shrimp emulsion & parsley
🌾 🍷 🐠 🐚 *

Pan-seared scallops
with cauliflower & pickles
🍷 🐚 🥬 *

Beef tartare
smoked Nordic caviar, hazelnut & chives
🐚 🥜 🍷 *

Main course

Cod à l'Ostendaise
parsley & potatoes
🍷 🐚 🥔 *

Charcoal-grilled octopus
smoked paprika, crushed potatoes & confit garlic
🍷 🥔 * (+€5 Menu)

Iberico tomahawk
carrot & rosemary
🥔 🌿 🍷

Dessert

Belgian waffle by "Vincent Denis"
Dark chocolate crumble, vanilla ice cream
🍷 🍌 🍫 🍦 *

Dame blanche
Vanilla ice cream with Belgium chocolate sauce
🍷 🍦 *

Chocolate fondant
Pistachio ice cream
🍷 🍫 🍦 🌿 *

Belgian cheese platter
(5 varieties)
🍷 🧀 🍷



Spécialités du chef

3 course chef's menu €55

Entrées

Croquette de crevettes grises
émulsion de crevettes & persil
🌾 🍷 🐠 🐚 * 19,5

Saint-Jacques poêlées
avec chou-fleur & pickles
🍷 🐚 🥬 * 19

Tartare de bœuf
caviar nordique fumé, noisette & ciboulette
🐚 🥜 🍷 * 17

Plats

Cabillaud à l'Ostendaise
persil & pommes de terre
🍷 🐚 🥔 35

Poulpe grillé au charbon
paprika fumé, pommes de terre écrasées & ail confit
🍷 🥔 * (+€5 Menu) 36

Tomahawk iberico
carotte & romarin
🥔 🌿 🍷 34

Dessert

Gaufre Belge de "Vincent Denis"
Crumble chocolat noir et glace à la vanille
🍷 🍌 🍫 🍦 * 14

Dame blanche
Glace vanille avec sauce au chocolat belge
🍷 🍦 * 12

Coulant au chocolat
Glace à la pistache
🍷 🍫 🍦 🌿 * 14

Planche de fromages Belges
(5 variétés)
🍷 🧀 🍷 19



Allergens: 🌾 gluten - 🍷 eggs - 🥛 dairy - 🐠 fish - 🐚 crustaceans - 🍷 mustard
🥜 nuts - 🌿 peanuts - 🍫 soya - 🌿 celery - 🐚 molluscs - 🍷 sesame
* Halal - ** Vegetarian