

À la carte

Suggestions

Starters . Entrées

Mussels soup	17
<i>Soupe de moules * 🍷🥚🐠🦀🐚🍴</i>	
Beef tartare, anchovies and pickles	17
<i>Tartare de bœuf, anchois, pickles * 🥚</i>	
Our Chef revisited belgian specialty “Tomate Crevette”	18
<i>Tomate crevettes, granité * 🥚🐠🦀</i>	
Beetroot, smoked eel, hazelnuts, Belgian brie	20
<i>Betterave, anguille fumée, noisettes, brie belge * 🥚🍴🐠</i>	

Main courses . Plats

Grilled King trumpets, porcini mushrooms, mustard seed, tsuyu sauce, egg cream	25
<i>Champignons Eryngii grillés, cèpes, graine de moutarde, sauce tsuyu, crème d’œuf ** 🥚🍴</i>	
« Miso Saiko Yuzu » cod fillet, fennel, coriander oil	34
<i>Dos de cabillaud « Miso Saiko Yuzu », fenouil, huile de coriandre 🐠🍴</i>	
Iberico pluma, celery, flame-baked leek, lemon	40
<i>Pluma Ibérique, céleri, poireau à la flamme, citron 🍴🍴🌿</i>	
Rack of lamb, artichoke, spring onions, smoked fermented milk emulsion	42
<i>Couronne d’agneau, artichaut, jeunes oignons, émulsion de lait fermenté fumé * 🥚🍴</i>	

Charcoal grill à la braise

Roasted cauliflower, grape and onion pickles, quinoa	22
<i>Chou-fleur rôti, pickles de raisin et oignons, quinoa ** 🍴</i>	
Angus Collection Beef Burger 200g	28
<i>Burger de bœuf Angus Collection, 200g * 🍷🥚🍴🍴</i>	
Grilled cockerel	28
<i>Coquelet grillé *</i>	
Salers beef rump steak 200g	35
<i>Rumsteak de boeuf Salers, 200g *</i>	
Matured Black Angus sirloin, 300g	45
<i>Contrefilet Black Angus Maturé, 300g *</i>	
Suckling lamb leg, 600-700g .	80
<i>Gigot d’agneau de lait 600-700g * Dish recommended for 2 persons</i>	
Hereford prime rib of beef 1kg	120
<i>Côte à l’os Hereford 1kg * Dish recommended for 2 persons</i>	
Oven-roasted fish of the day with choron sauce	market price
<i>Poisson du jour rôti au four, sauce choron 🥚🍴</i>	
Sauce of your choice: choron, truffle butter, whiskey, mushroom	
<i>Sauce au choix: choron, beurre de truffe, whisky, archiduc</i>	
Sides: fries, mashed potatoes, confit potatoes, salad	
<i>Garnitures: frites, purée au beurre, grenailles confites, salad</i>	
Desserts	
Chocolate coulant	12
<i>Coulant au chocolat 🍷🥚🍴</i>	
Belgian waffle, dark chocolate crumble by Vincent Denis	14
<i>Gaufre belge, crumble chocolat noir 🍷🥚🍴</i>	
Torrija toast, meringue milk ice cream	14
<i>Pain perdu Torrija, glace à la fleur de lait 🍷🥚🍴</i>	
Panna cotta with raspberries and cuberdon	12
<i>Panna cotta, framboises, cuberdon 🥚🍴</i>	

MENU

3 courses . 3 services
60 EUR

Apéritif

Glass of cava
Coupe de cava

–

Starter . Entrée

Mussels soup
Soupe de moules
OR - OU
Tomato with shrimps, granita
Tomate crevettes, granité

–

Main course . Plat

"Miso Saiko Yuzu" cod fillet, fennel, coriander oil
Dos de cabillaud « Miso Saiko Yuzu », fenouil, huile de coriandre
OR - OU

Iberico pluma, celery, flame-baked leek, lemon
Pluma Ibérique, céleri, poireau à la flamme, citron

–

Dessert

Chocolate coulant
Coulant au chocolat
OR - OU
Panna cotta with raspberries and cuberdon
Panna cotta, framboises, cuberdon