

## ENTREES-VOORGERECHTEN-STARTERS

|  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| Huîtres creuse Zélandaise<br>Zeeland oesters/Zealand oysters   | 18,00 |  |       |
| Assiette de Saumon Fumé<br>Gerookte zalm/Smoked salmon   | 18,00 | Fondues au Fromage<br>Kaaskrokotten/Cheese croquette   | 14,00 |
| Carpaccio de Blanc Bleu Belge<br>Carpaccio van belgische rundvlees/marined slices of raw beef  | 16,00 | Duo de croquette crevette et fromage<br>Krokotten duo van garnaal en kaas/Duo of croquettes (schrimp and cheese)   | 16,00 |
| Salade caprese: Tomates, mozzarella di Buffola, huile, basilic<br>Tomaat, mozzarella di Buffola, olie, basilicum/tomatoes, mozzarella di Buffola, olive oil, basil | 14,00 | Scampis à l'ail<br>Scampi met look/Scampi with garlic  | 18,00 |
| Petite casserole de moules Nature ou Vin Blanc<br>Potje mosselen Natuur of Witte wijn/Small Mussels cooking-pot  | 16,00 | Scampis du Chef<br>Scampi met kreeftsaus/Scampi with lobster sauce   | 18,00 |
| Poêlée de moules romarin ail vin blanc<br>Gebakken mosselen, rozemarijn,look, wittewijn/Pan fried mussels, rosemary, garlic, white wine                            | 16,00 | Ravioles aux aubergines 16,00 (entrée) 22,00 (plat)<br>Ravioli met aubergine/Eggplant ravioli  |       |
| Croquettes de crevettes<br>Garnaalkrokotten/Schrimps croquettes  | 18,00 | Assiette du pêcheur 18,00 (entrée) 24,00 (plat)<br>Saumon fume, crevettes grises, moules scampi/Gerookte zalm, grijze garnalen, scampi-mosselen/Smoked salmon, shrimps, scampi-mussels |       |

Frites avec les entrées 3,00€

Frieten met voorgerechten 3,00€

Fries with starters 3,00€

## VIANDES-VLEES-MEAT

|  |       |
|--|-------|
| Carbonnade de joue de bœuf à la bière<br>Stoofpot van wang rundvlees/Stew of beef cheek with beer                          | 24,00 |
| Américain garni<br>Gehakt biefsteack/Row meat  | 24,00 |
| Steak (250gr) + sauce au choix (Poivre Vert-Béarnaise)<br>Groene Peper/Béarnaise Green Peper                               | 26,00 |
| Roulade de volaille façon Waterzooi<br>Kiprollade waterzooi stijl/Chicken roulade Waterzooi style                          | 24,00 |
| Rognon de veau à la Moutarde à l'ancienne<br>Kalfsnieren met Mosterd van Meaux/Kidney with Meaux Mustard                   | 24,00 |
| Souris d'Agneau mijoté à la PaterLieven<br>Lamsschenkels gestoofd in Pater Lieveb/Lamb shanks simmered in Paterlieven beer | 25,00 |

## POISSONS-VIS-FISH DISHES

|   |       |
|---|-------|
| Filet de Bar Victoria à l'Ostendaise<br>Zee baars/Sea bass Victoria (seafood sauce) | 24,00 |
| Sole Meunière<br>Tong "Meunière"/Milling Sole                                       | 29,00 |

## Veggie-Vegan burger

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Veggie Burger (vegan) | 20,00 |
|-----------------------|-------|

## Menu Enfant 16 €

### Moules frites

### Mosselen met friet/ mussels with fries

*Ou/of*

Boulette sauce tomate frites /Gehakte bal met tomatosaus en friet/ Meat ball with tomatoes sauce and fries

Glace ou mousse au chocolat

Ijs of chocolademousse / Ice cream or chocolat mousse

*Nos plats principaux sont accompagnés de salade et Frites ou purée faite maison  
Onze hoofdgerechten worden vergezeld met salade en Frieten of purée zelfgemaakte  
Our main courses are served with salad and Chips or mashpatatoes home-made*

### MERCI DE NOUS SIGNALER LES ALLERGIES

Dank u om ons uw allergieën te melden

Thank you for indicating us your allergie

*Un plat minimum par personne/minimum een gerecht per person/minimum one dish per person*

*Dernière commande: 13:45-21:45 / laatste bestelling : 13:45-21:45 / Last order : 13:45-21:45*

## MOULES-MOSSELEN-MUSSELS

### Frites comprises- Frieten inbegrepen- Fries included

|  |       |
|--|-------|
| <b>Marinière</b>   | 24,00 |
| <b>Vin Blanc</b> (Vin Blanc)                                     | 25,00 |
| Witte wijn/White Wine  |       |
| <b>A la Crème</b> (Vin Blanc-Crème)                              | 25,00 |
| wittewijn-room/white wine-cream                                  |       |
| <b>Provençale</b> (Poivrons-tomates-ail))                        | 25,00 |
| look-paprika/garlic-sweet pepper                                 |       |
| <b>Curry</b> ( Curry-Crème)                                      | 25,00 |
| kurry-room/curry-cream   |       |
| <b>Cerfeuil</b> (Cerfeuil-Vin Blanc- Crème)                      | 25,00 |
| room-kervel-witte wijn/chervil,cream-white wine                  |       |
| <b>A l'Ail</b> (Ail)-look/ vegetables-garlic                     | 25,00 |
| <b>Au Persil</b> (Persil-Crème- Vin Blanc)                       | 25,00 |
| peterselie-room-witte wijn/ parsley-cream-white wine             |       |
| <b>A L'Ardennaise</b> (Lardons-champignons-crème)                | 25,00 |
| spek-room-champignons/cream-mushrooms-bacon                      |       |
| <b>Aux 3 Poivres</b> (Poivre Blanc,noir, rouge-Crème)            | 25,00 |
| witte,zwarte,rode peper-room/ white,black,red pepper-cream       |       |
| <b>Diable Rouge</b> (Piment Rouge-Crème)                         | 25,00 |
| rood peper-room/red chilli-cream                                 |       |
| <b>Escavèche</b> (oignons-tomate-citron)                         | 25,00 |
| uien-tomaat-citroen/onions-tomato-lemon                          |       |
| <b>Tartufata</b> (purée de truffes-crème)                        | 25,00 |
| truffes purée, room/truffles purée, cream                        |       |
| <b>Romarin</b> (romarin-vin Blanc)                               | 25,00 |
| rozemarijn-witte wijn/rosemary-white wine                        |       |
| <b>Estragon</b> (estragon-crème-vin blanc)                       | 25,00 |
| dragon-room-witte wijn/tarragon-cream-white wine                 |       |
| <b>Père Trappistes</b> (Paterlieven brune)                       | 25,00 |
| Paterlieven bruin/ Paterlieven dark                              |       |
| <b>Au Vert</b> (ail-7 herbes-vin blanc)                          | 25,00 |
| look-7kruiden-witte wijn/garlic-7herbs-white wine                |       |
| <b>Safran</b> (citron-safran-crème)                              | 25,00 |
| citroen-safran-room/ lemon-saffron-cream                         |       |
| <b>Moutarde à l'ancienne</b> (moutarde de meaux-vin blanc-crème) | 25,00 |
| mosterd van Meaux-Witte wijn-Room/ mustard-White wine-cream      |       |
| <b>Poivre Vert</b> (Poivre vert-crème-vin Blanc)                 | 25,00 |
| Groene peper-room-witte wijn/green pepper-cream-white wine       |       |
| <b>Baccara</b> (tomate-oignons-ail-basilic)                      | 25,00 |
| tomaat-uien-look-basilicum/tomato-onions-garlic-basil            |       |
| <b>Bisquette</b> (bisque-sherry-crème)                           | 25,00 |
| bisque-sherry-room/bisque-sherry-cream                           |       |
| <b>Madère</b> (madère-champignons-tomate crème)                  | 25,00 |
| Madeira-champignons-tomaat-room/Madeira-mushrooms-tomato-cream   |       |
| <b>Maison</b> (roquefort-anisette-crème)                         | 25,00 |
| roquefort-anijs-room/roquefort-anisette-Cream                    |       |
| <b>Moules du Chef</b> (Gingembre-Vin-Blanc-Ail-Crème)            | 25,00 |
| Gingember-Witte Wijn-Look-Room/Gingembre-White Wine-Garlic-Cream |       |
| <b>Moules Normandes</b> (Pomme - Flambé au Calvados)             | 25,00 |
| Appel - Geflambeerd met Calvados/apple - Calvados                |       |

# DESSERT-DESSERTEN-DESSERTS

|  |   |
|--|---|
| <b><u>Coupe de sorbet au choix:</u></b> 8,00€<br>Citron, framboise, mangue   | <b><u>Mousse au Chocolat</u></b> 8,00€<br>Chocolade mousse<br>Chocolate mousse  |
| <b><u>Colonel du Chou:</u></b> 8,00€<br>Sorbet citron + genièvre nature<br>(lemon sorbet with belgian alcohol)   | <b><u>Crème brûlée</u></b> 8,00€  |
| <b><u>Dame Blanche</u></b> 8,00€<br>(glace vanille, chocolat noir chaud, chantilly)<br>(vanilleijs + warme zwarte chocolade, Chantilly)<br>(vanilla icecream + hot black chocolate, Chantilly) | <b><u>Ananas Frais</u></b> 8,00€<br>Verse Ananas<br>Fresh pineapple   |
| <b><u>Café Liégeois</u></b> 8,00€<br>(glace moka + café)<br>Luikse Koffie (Mokka ijs + koffie)<br>Café Liegeois (Mocha ice cream + coffee)   | <b><u>Tarte Tatin Chaude Glace Vanille</u></b> 8,00€<br>Warme appeltaart met vanille ijs<br>Warm Apple pie with vanilla ice cream |
| <b><u>Glace au Spéculoos</u></b> 8,00€<br>Speculoos ijs<br>Ice cream with speculoos  | <b><u>Moëlleux au chocolat</u></b> 8,00€<br>Warme chocoladefondant<br>Hot chocolate cake  |
| <b><u>Brésilienne</u></b> 8,00€<br>(Moka, noisette, caramel, Chantilly)<br>(Mokka, hazelnoot, caramel, chantilly)<br>(Mocha, hazel nut, caramel, chantilly)                                    | <b><u>Douceurs du Chou</u></b> 8,00€<br>(tarte aux pommes, Mousse au chocolat et glace au speculoos)                              |
|  | <b><u>Tiramisu au spéculoos (maison)</u></b> 8,00€  |



**BOISSONS CHAUDES**  
**WARME DRANKEN - HOT DRINKS**

**Nos Infusions Artisanales (Tea)**

**3,50€**

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Café                      | 3,00€ |
| Décaféiné                 | 3,00€ |
| Cappucino Chantilly       | 3,50€ |
| Cappucino Italien         | 3,50€ |
| Belgian Coffee (genièvre) | 6,00€ |
| Irish Coffee              | 8,00€ |

**Tisane des Lamas**

Tisan digestive: Bergamote - vanille - verveine - églantier - Lemongras  
- écorce d'orange, pétales de rose, jasmin

**Tisane des Lutins**

Tisane sans théine, digestive et relaxante, un mélange de camomille, pomme, cannelle soutenue d'une note de vanille.

**Assam Mahaluxmi**

Thé Noir du Nord-est de l'Inde, charnu et légèrement poivré.

**Wu Cha**

Thé vert de Chine, notes végétales, légèrement fruitées

**Green Jasmine**

Thé vert mi-doux de Chine et de jasmin

**Touareg**

Thé vert corsé de chine et menthe

**DIGESTIFS**

|            |       |
|------------|-------|
| Cognac     | 6,00€ |
| Calvados   | 6,00€ |
| Amaretto   | 6,00€ |
| Grappa     | 6,00€ |
| Limoncello | 6,00€ |
| Sambucca   | 6,00€ |
| Averna     | 6,00€ |



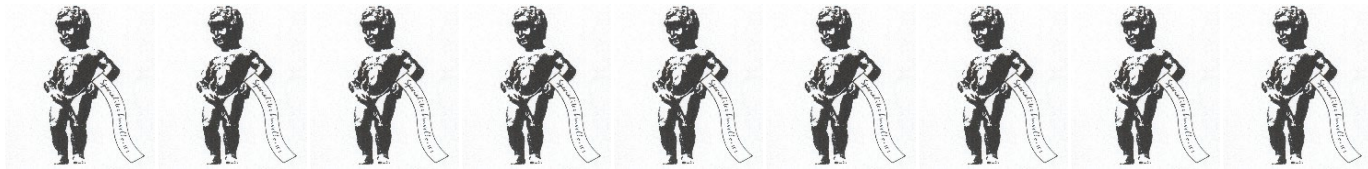
**GENIEVRES (belgian alcohol)**

Spéculoos

5,00€

|          |       |
|----------|-------|
| Nature   | 5,00€ |
| Violette | 5,00€ |
| Pomme    | 5,00€ |

|               |       |
|---------------|-------|
| Fruits Rouges | 5,00€ |
|---------------|-------|



## APERITIFS-APERITIVEN-APERITIFS

|                                      |        |                        |         |
|--------------------------------------|--------|------------------------|---------|
| Apéritif Maison                      | 8,00 € | Kir                    | 7,00 €  |
| (Vodka noire, jus d'orange, campari) |        | Kir Royal              | 8,00 €  |
| Spritz Apérol                        | 8,00 € | Ricard                 | 8,00 €  |
| Spritz Limoncello                    | 8,00 € | Campari, Glace ou Soft | 8,00 €  |
| Half 'n halve (Mousseux & vin blanc) | 8,00 € | Bacardi + soft         | 10,00 € |
| Schtroumf Apéro                      | 8,00 € | Havana Especial + soft | 10,00 € |
| (Mousseux & genièvre violette)       |        | Vodka, Glace ou Soft   | 10,00 € |
| Coupe de Prosecco                    | 7,00 € | Bulldog + soft         | 10,00 € |
| Martini Blanc ou Rouge               | 6,00 € | Jack Daniels + soft    | 10,00 € |

## BIERES-BIEREN-BEERS

|                                  |        |                                      |        |
|----------------------------------|--------|--------------------------------------|--------|
| Jupiler (Blonde/5,2°/25cl)       | 3,00 € | Pater Lieven Brune (6,5°/33cl)       | 5,00 € |
| Jupiler sans alcool/ no alcohol  | 3,00 € | Abbaye de Forest (Blonde/6,5°/33cl)  | 5,00 € |
| Jupiler (Blonde/5,2°/50cl)       | 6,00 € | Duvel (Blonde/8,5°/33cl)             | 6,00 € |
| Manneken Pils (Blonde/5°/33cl)   | 5,00 € | Westmalle Double (Brune /7°/33cl)    | 6,00 € |
| Blanche de Bruxelles (4,5°/33cl) | 5,00 € | Westmalle Triple (Blonde /9,5°/33cl) | 6,00 € |
| Kriek (fruitée/5,1°/25cl)        | 5,00 € | Saison BIO (Blonde/6,5°/33cl)        | 6,00 € |
| Gueuze(Ambrée/5,5°/25cl)         | 5,00 € | Hopus (Blonde/8,3°/33cl)             | 7,00 € |
| Leffe Blonde (6,6°/33cl)         | 5,00 € | Chimay Bleue (Brune/9°/33cl)         | 7,00 € |
| Leffe Brune (6,6°/33cl)          | 5,00 € | Vesper (Triple Blonde/9°/ 33cl)      | 7,00 € |
| Dikkenek IPA                     | 5,00 € | Rochefort «8» (Brune/9,2°/33cl)      | 8,00 € |
| Pater Lieven Blonde (6,5°/33cl)  | 5,00 € |                                      |        |

## EUX-WATER

|                               |        |                             |        |
|-------------------------------|--------|-----------------------------|--------|
| Eau plate ou pétillante 1/2 L | 3,00 € | Eau plate ou pétillante 1 L | 6,00 € |
|-------------------------------|--------|-----------------------------|--------|

**Nous ne servons pas d'eau du robinet - We don't serve tap water - We serveren geen kraanwater**

## SOFT

|           |        |                              |        |
|-----------|--------|------------------------------|--------|
| Coca      | 3,00 € | SPA orange ou citron         | 3,00 € |
| Coca Zéro | 3,00 € | Jus d'orange ou de pommes    | 3,00 € |
| Tonic     | 3,00 € | (Sinaasappelsap of appelsap) |        |
| Ice tea   | 3,00 € | (Orangejuice or appeljuice)  |        |



# VINS – WIJNEN - WINES

## Les Bulles (75cl)

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Prosecco (Venice, Italie)          | 30,00€ |
| Champagne Vrancken (Reims, France) | 50,00€ |

## Vin Blanc(75cl)

|  |        |
|--|--------|
| Pinot Blanc (Alsace, France)           | 30,00€ |
| Vin Blanc Belge (Flandre Occidentale)♥ | 35,00€ |
| Sauvignon de Touraine (Loire, France)  | 30,00€ |
| Fiano (Pouilles, Italie)               | 30,00€ |
| Pinot Grigio BIO (Venice, Italie)      | 35,00€ |
| Grillio (Sicile, Italie)               | 35,00€ |
| Valpenera - Sauvignon (Friuli, Italie) | 35,00€ |
| Sancerre (Loire, France)               | 40,00€ |
| Chardonnay (Bourgogne, France)         | 40,00€ |
| Pouilly Fumé (Loire, France)           | 45,00€ |

## Vin ½ bouteille (37,5cl)

### Blanc :

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Pinot Grigio (Venice, Italie) | 16,00€ |
| Sancerre (Loire, France)      | 24,00€ |

## Vin Rosé(75cl)

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Côtes de Provence | 30,00€ |
|-------------------|--------|

## Vin Rouge (75cl)

|  |        |
|--|--------|
| La Croisade (Pays d'Oc, France)                    | 25,00€ |
| Réserve de Beauchêne<br>(Côtes du Rhône, France)   | 30,00€ |
| Château Grand Renom<br>(Bordeaux, France)          | 30,00€ |
| Corte Ibla 1697 (Sicile, Italie)                   | 35,00€ |
| Susumaniello (Salento-Puglia)                      | 35,00€ |
| Château Le Vieux Fort (Médoc, France)              | 40,00€ |
| Château l'Alouette<br>(Lalante-de-Pomerol, France) | 45,00€ |
| Primitivo de Manduria (Puglia, Italie)             | 45,00€ |

## Vin Rouge Frais(75cl)

|   |        |
|---|--------|
| Höplser - PinotNoir<br>(Burgenland, Autriche) | 35,00€ |
| Réserve - Chinon (Loire, France)              | 35,00€ |

## Vin ½ bouteille (37,5cl)

### Rouge :

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Campagnola – Bardolino (Italie)   | 16,00€ |
| Château Corbin (Bordeaux, France) | 24,00€ |

## Vin sélection Maison- Huiswijn- House Wine

|                 | <u>Verre-glas</u> | <u>¼</u> | <u>½</u> | <u>75cl</u> |
|-----------------|-------------------|----------|----------|-------------|
| Blanc-Wit-White | 5,00€             | 8,00€    | 14,00€   | 20,00€      |
| Rosé            | 5,00€             | 8,00€    | 14,00€   | 20,00€      |
| Rouge-Rood-Red  | 5,00€             | 8,00€    | 14,00€   | 20,00€      |

Code WIFI : VOO-DPJ51ZR / xJFJGEracccl3YRERp