



Menu

“La Maison”

Entrées

- Foie gras mi-cuit de canard, et sa brioche 16€
Salade Grecque (tomates, olives, oignons, feta) 14€
Croquettes crevettes 14€
Œuf cocotte, fondue de poireaux, noix de Saint-Jacques 16€
Risotto poulet et girolles 14€
Burrata sur lit de tomates 14€
Jambon Serrano et billes de melon 14€



Plats

- Porc sauté au caramel 19€
Côtelettes d'agneau barbecue, frites 21€
Filet de Bar aux petits légumes de saison 21€
Poulet chicons crème et ses légumes 21€
Tartare de bœuf, frites, salade verte 21€
Poêlée de légumes du Sud 20€
Sole Meunière, pommes de terre 28€
Pièce du boucher, frites / salade / sauces 28€
Burger signature, frites 22€
Escalope milanaise de dinde, pâtes du chef 22€



Desserts

- Moelleux chocolat, glace vanille 16€
Dame blanche 13€
Tarte Tatin et sa glace 13€
Tarte citron meringuée 13€
Mousse au chocolat spéculoos 12€
Brioche façon pain perdu 13€



*Merci d'informer notre aimable personnel,
si vous souffrez d'allergies.*



Menu

“La Maison”

Voorgerechten

- Halfgaarde eendenfoie gras met brioche – €16
- Griekse salade (tomaten, olijven, ui, feta) – €14
- Garnaalkroketten – €14
- Cocotte-ei, preiroom, Sint-Jakobsschelp – €16
- Risotto met kip en cantharellen – €14
- Burrata op een bedje van tomaten – €14
- Serranoham met meloenballetjes – €14



Hoofdgerechten

- Gesmoorde varkensvlees in karamel – €19
- Lamsribbetjes van de barbecue met friet – €21
- Zeebaarsfilet met seizoensgroenten – €21
- Kip met witloof in roomsaus en groenten – €21
- Rundertartaar met friet en groene salade – €21
- Gegratineerde zuiderse groenten – €20
- Meunièrebot met aardappelen – €28
- Slagersspecialiteit met friet/salade/sauzen – €28
- Signature burger met friet – €22
- Kalkoenschnitzel milanese met chef's pasta – €22



Desserts

- Chocolademousse met vanille-ijs – €16
- Dame blanche – €13
- Tarte Tatin met ijs – €13
- Citroenmeringuetaart – €13
- Chocolademousse met speculoos – €12
- Brioche als wentelteefje – €13



*Informeer ons vriendelijke personeel,
als je last hebt van allergieën.*



Menu

“La Maison”

Starters

- Semi-cooked duck foie gras with brioche – €16
- Greek salad (tomatoes, olives, onions, feta) – €14
- Shrimp croquettes – €14
- Cocotte egg, leek fondue, scallops – €16
- Chicken and girolle mushroom risotto – €14
- Burrata on a bed of tomatoes – €14
- Serrano ham with melon balls – €14



Main Courses

- Caramelized pork stir-fry – €19
- BBQ lamb chops with fries – €21
- Sea bass fillet with seasonal vegetables – €21
- Chicken with endives in cream sauce and vegetables – €21
- Beef tartare, fries, green salad – €21
- Sautéed Southern-style vegetables – €20
- Sole meunière with potatoes – €28
- Butcher's cut, fries/salade/sauces – €28
- Signature burger with fries – €22
- Turkey Milanese escalope with chef's pasta – €22



Desserts

- Chocolate fondant with vanilla ice cream – €16
- Dame blanche – €13
- Tarte Tatin with ice cream – €13
- Lemon meringue pie – €13
- Chocolate mousse with speculoos – €12
- French toast-style brioche – €13



*Please inform our friendly staff,
if you suffer from any allergies.*



Menu Kids

15€

MENU ENFANTS

Pâtes bolognaise

Fish and chips

Hamburger

Desserts

Glace vanille

ou

mousse au chocolat



*Merci d'informer notre aimable personnel,
si vous souffrez d'allergies.*

Menu Kids 15€

KINDERMENU

Spaghetti bolognaise

Fish and chips

Hamburger

Desserten

Vanille-ijs

of

Chocolademouss



*Informeer ons vriendelijke personeel,
, als je last hebt van allergieën.*

Menu Kids

15€

KIDS' MENU

Spaghetti Bolognese

Fish and chips

Hamburger

Desserts

Vanilla Ice Cream

or

Chocolate Mousse



*Please inform our friendly staff,
if you suffer from any allergies.*