



## MENU MARCHÉ

Notre menu Marché est servi pour le lunch et le dîner.

2 services (entrée & plat de résistance) € 32,00

3 services (entrée, plat de résistance & dessert) € 38,00

à partir de 6 personnes, nous demandons de choisir notre menu, pour un bon service.  
Notre menu est servi par table.

Horaire d'ouvertures cuisine: du mardi jusqu'au samedi 12h-14h / 19h-21h30.

Parking gratuit pendant votre lunch.

Allergic? Annoncez-nous. Nous sommes heureux de faire des adaptations.

Notre chef prépare un plat pour les petits. Demandons plus d'info à notre maître.

Tous les prix sont en Euro.



## ENTREES

HOMARD 26

HUITRES

*Copperhead gin, concombre & Carpobrotus 22*

FOIE GRAS 3 METHODES DE PREPARATIONS

*structures de pommes & oignon confit 25*

RIZ DE VEAU

*morilles, tempinambour & jus de Porto 22*

## PLATS DE RESISTANCE

RABLE DE LIEVRE

*celeri-rave, airelles, chou de hiver & sauce de Valrohna Guangja 35*

FAISANT

*endives au bbq, chou de Bruxelles au jus de carcasse & pommes de terres 'Anna' 35*

TURBOT

*béarnaise d'homard, poireau d'hiver & Fregola di Sarda 45*

SOLE

*fencuil, pommes de terres écrasé au lait battu & 'Belgian Royal Oscierta' 40*

SYMPHONIE DE LEGUMES D'HIVER 25

## DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT

*banane & rhum 10*

CREME BRULEE

*lavende, fruits forestière & sabayon d'orange sanguine 10*

CLEMENTINE

*chocolat blanc 'Valrohna' 10*

SELECTION DE FROMAGES 'CALLEBAUT' 12



## SUGGESTIONS DE VINS



Prosecco, Di Faveri, Glera, Veneto, Italie

€8,00 €35,00

*Prosecco élégante et fine, structure fruitée & fraîche.*

### VINS BLANCS

€ 7,00 € 30,00

Schneider, Weissburgunder, Pfalz, Allemagne 2016

*Vin très élégant avec une acidité fine, fruits murs et une structure ronde*

Reverdito, Nascetta, Piémont, Italie 2016

€7,00 €30,00

*Vin fruité et rond, fruits jaunes et agrumes qui sont en balance aux goûts floraux*

### VINS ROUGE

Boya, Syrah, Leyda Valley, Chile 2013

€8 €35,00

*Vin rouge juteuse, mais intense. Fruits noir mûres, goûts fumés et épices doux.*

Dirk Vermeersch 'Le plan GT-S', Côte du Rhône, France 2014  
(Oenologue Belge)

€ 8,00 € 46,00

*Syrah délicieux avec beaucoup fruits mûrs, caractère et toast.*

### SUGGESTIE VAN DE SOMMELIER

**Domodimonte 'Il Messia', Merlot et Montepulciano, Marche, Italie 2012**

*Choix idéal avec les viandes.*

*Vins intense, fruité et des goûts d'anis et fumée.*

*Très élégante et doux au fin.*



€ 11,00



€ 65,00

Adressez-vous à notre sommelier  
pour la menu de vins.