


## Voorgerechten – entrées

Garnaalkroketten Handgepelde garnalen, shisoslaatje, peterselie en citroen. Croquette aux crevettes Crevettes épluchées à la main, salade de shiso, persil et citron.	20 Euro
Wilde gerookte zalm Gerookt op padoukhout en vanille. Saumon fumé sauvage Fumé aux bois de padouk et vanille.	25 Euro
Handgedoken Sint-Jacobsvruchten Carpaccio en gebakken, bloemkool, citrus en truffel. Coquilles plongé à la main Carpaccio et poêlées, chou-fleur, agrumes et truffe.	35 Euro
Gillardeau oesters (6 stuks) op ijs Gillardeau huîtres (6 pièces) sur glace	28 Euro
Gebakken ganzenlever Brioche, wilde champignons, appel en calvados. Foie d'oie poêlé Brioche, champignons sauvages, pommes et calvados.	30 Euro
Belotta Pata Negra (100gr.) 100% zuivere Belotta ham, 40 maanden gerijpt.	35 Euro
Belgische Oscietra kaviaar (30gr.) Aardappelpuree, blanke botersaus, zure room. Caviar Belge Oscietra (30gr.) Purée de pommes de terre , beurre blanc, crème d'isigny.	98 Euro
Langoustines uit IJsland (8/12)  Gebakken in de knoflook, ui , rode pigment en tuinkruiden. Langoustines d' Islandes (8/12) Cuites à l'ail, à l'oignon, au pigment rouge et aux fines herbes.	30 Euro


**ENKEL VOORGERECHTEN WORDEN NIET GESERVEERD.**

**ON NE SERVE PAS UNIQUEMENT DES ENTREES.**

Allergenen? Vraag onze allergenenkaart.

Allergènes? Demandez notre carte allergène.

## Hoofdgerechten – plats

Deense kabeljauwhaas Royal Gebakken en gestoomd, asperge, wortel en prei, kreeftenjus. Cabillaud Royal Danois Poêlées et vapeur, asperge, carotte, poireau, jus de homard.	38 Euro
Noordzeetong (500gr.) Gebakken in de hoeveboter. Sole mer du nord Meunière (500gr.)	42 Euro
Handgepelde grijze garnalen San Marzano tomaat, shiso en kwartelei. Crevettes grises épluchés à la main San Marzano tomates, shiso et oeuf de caille.	40 Euro
Wilde paling in het groen. Anguille sauvage aux verts.	35 Euro
Bouillabaisse Langoustine, gamba, kreeft Langoustine, gamba, homard	68 Euro
Italiaanse zwarte truffel Verse pasta, boter, parmezaan. Truffe noire italienne Pâte fraîches, beurre , parmesan.	35 Euro
Sea tiger gambas  Thai style: knoflook, koriander, munt, rode pigment en rijst. Thai style: l'ail, coriandre, menthe, pigment rouge et le riz.	38 Euro
Polder fazant Butternut, wilde champignons, witlof en truffel. Faisant de polders Butternut, champignons sauvages, chicon et truffe.	38 Euro
Reefilet Butternut, wilde champignons, witlof en kalfjus met oude porto. Chevreuil Butternut, champignons sauvages, chicon et jus de veau aux vieux porto.	45 Euro

## Geselecteerd rundsvlees – viande de boeuf selectionne

**RUBIA GALLEGA** ; dit Spaans Iberisch rund heeft een spectaculaire smaak en is ook nog eens gezond. De runderen van het Rubia Gallega ras kenmerken zich door de hoge intramusculaire vetten. Door de leefwijze heeft het vlees een kruidige en ietwat zilte smaak wat de grootste Spaanse sterrenchefs ten zeerste weten te appreciëren.

Rubia Gallega Filet pur 45 Euro

Rubia Gallega Entrecôte 45 Euro

Geserveerd met marktgroenten, pepersaus of béarnaise.

Servi avec des légumes du marché, sauce poivre concassé ou béarnaise.

**JAPANESE WAGYU** ; Alleen de 100% raszuivere Japanse Black Wagyu komt in aanmerking voor ons restaurant. Gekweekt en geslacht in Japan. Tot begin 2015 was het zelfs verboden om dit uitzonderlijk vlees uit te voeren vanuit Japan. Het meest exclusieve stuk rundsvlees ter wereld spreekt tot de verbeelding en zal u tot een onovertroffen culinaire ervaring leiden.

Het Wagyu rund brengt een marmering (streepjes vet als marmer) voort die uniek is, fijn verdeeld. Die marmering zorgt voor een spectaculair mondgevoel en een subtiel pallet aan smaken.

Seul le wagyu noir Japonais de 100% de race est éligible au notre restaurant.

Cultivé et abattu au Japon. Jusqu'au début de 2015, il était même interdit d'exporter cette viande exceptionnelle du Japon. Le Morceau de boeuf le plus exclusif au monde fait appel à l'imagination et vous mènera à une expérience culinaire inégalée.

Le boeuf de wagyu apporte une marbrure (tirets de graisse comme le marbre) sur qui est unique, finement divisé. Ce persillage crée une sensation en bouche spectaculaire et une palette subtile de saveurs.

JAPANESE WAGYU A5+ Grade 10 + ENTRECÔTE 145 Euro

**Marktmenu 5 gangen – Menu de Marché** 110 Euro

Creaties en specialiteiten volgens het moment van de markt.  
Dit menu wordt geserveerd per tafel.

Creations et spécialités du moment de marché.  
Menu servis pour l'ensemble de la table.

Gillardeau oester –coquilles – ganzenlever – reeilet – Halfmoon (dessert)

Gillardeau huître - coquilles – foie gras d'oie – chevreuil – Halfmoon (dessert)

## Nagerechten – desserts

Tiramisu Mascarpone, amaretto, Illy koffie	12 Euro
Dame Blanche Vanille ijs met verse warme chocolade (Callebaut)	12 Euro
Halfmoon (created by Roger Vandamme) Ganache, chocolade, basilicum, yoghurt Ganache, chocolat, basilic, yaourt	18 Euro
Lounge Bar (created by Roger Vandamme) Ganache, chocolade, passievrucht, caramel Ganache, chocolat, fruits de passion, caramel	18 Euro
Suprise ball Chocolade, praliné, noten, rood fruit Chocolat, praliné, noix, fruits rouges	18 Euro
Cafe Glacé	12 Euro

### Thee/kruidenthee – Thé/infusions

5 Euro

Earl Grey – Gout Russe Douchka (citrus) – Oriental (passievrucht, perzik) – Jardin bleu (rabarber en aardbei) – 4 fruits rouges – Touareg (munt) – Breakfast (darjeeling) – Ceylan – Assam – Pomme d’amour (appel) – Soleil vert (groene thee met sinaas) – Sept parfums (floraal) – Anaichai (indische kruidenmelange) – Kamille .

### Koffie – cafés by Illy

Illy Lungo (100ml)	4 Euro
Illy espresso (40ml)	4 Euro
Illy Cappuccino	5 Euro
Illy Late Machiatto	5 Euro
Irish – Italian – French coffee	12 Euro

### Dessertwijnen per glas – vins de dessert

Santa Carolina late harvest Sauvignan blanc (Chili)	10 Euro
---	---------