

LES ENTRÉES - STARTERS

Portion saucisson, fromages du moment ou mixte 8,50 €
Portion salami, cheese of the day or mixed

Toast aux champignons de Paris, persil, ail 12,90 €
Toast with Paris mushrooms, parsley and garlic

Planche de charcuteries sélectionnée par le Chef 14,90 €
Plate with the Chef's selection of ham

Paté de Campagne et ses cornichons 13,90 €
Country-style paté with gherkins

Saumon fumé toast, oignons et persil 17,90 €
Smoked salmon with toast, onions and parsley

Tartare de saumon, pickles de légumes, mayonnaise au curry 18,90 €
Salmon tartare, pickled vegetables, curry mayonnaise

Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe, parmesan, roquette, noisette... entrée 17,90 €
Beef carpaccio, truffle oil, parmesan, salad, hazelnut... plat 23,90 €

Croquettes aux fromages 1 pièce 9,50 €
Cheese croquettes 2 pièces 17,90 €

Croquettes aux crevettes grises de la Mer du Nord 1 pièce 10,90 €
North Sea grey shrimp croquettes 2 pièces 19,90 €

*TOP 10 du concours de la meilleure croquette de Bruxelles
*TOP 10 in best croquette competition in Brussels!!

Duo mixte de croquettes de fromages et crevettes 18,90 €
Mixed duo of croquettes (one cheese, one shrimp)

Scampis beurre à l'ail 18,90 €
Scampi with garlic butter

Scampis beurre à la diable 19,90 €
Scampi with red pepper butter

Tomate aux crevettes grises de la Mer du Nord 19,90 €
Tomato with North Sea grey shrimp 1 pièce

Foie gras de canard aux oignons confits et ses toasts 1 tranche 18,90 €
Duck foie gras with confit onions and toast 2 tranches 28,90 €

LES SALADES - SALADS

Tomate aux crevettes grises de la Mer du Nord (2 pièces) 34,90 €
Tomatoes filled with North Sea grey shrimp (2 pieces)

Salade de saumon pané aux 2 sesames, vinaigrette aux agrumes 22,90 €
Breaded salmon salad with 2 sesames and citrus vinaigrette

Salade Caesar (poulet grillé, parmesan, croûtons) 19,90 €
Caesar salad (grilled chicken, parmesan, croutons)

Salade grecque (concombre, tomates, oignons, olives, fêta) 15,90 €
Greek salad (cucumber, tomatoes, onions, olives, feta)

EN SAISON
SEASONAL



LES HUITRES - OYSTERS

La Perle blanche no.3

Les 6	Les 9	Les 12
24,50 €	33,50 €	45,00 €

C'est la Rolls des huitres! Une saveur, moelleuse et croquante à la fois
It's the Rolls Royce of oysters! Mellow and crunchy flavor at the same time.

LES MOULES - MUSSELS

Marinière	Au vin blanc	Crème à l'ail
28,90 €	White wine	Garlic cream
	29,90 €	29,90 €

Provençale	Au Curry	Crème à l'ail
29,90 €	White Curry	vin blanc
	29,90 €	29,90 €



LA MER FROM THE SEA

Fish & chips de cabillaud, sauce tartare et frites 24,90 €
Cod fish & chips, tartar sauce with Belgian fries

Saumon grillé à la béarnaise Servi avec des légumes du jour et pommes de terre nature 25,90 €
Grilled salmon with Béarnaise sauce served with vegetables of the day and potatoes

Sole meunière avec légumes et frites 34,90 €
Sole meunière with vegetables and Belgian fries

Filet de bar poêlé à l'huile d'olive, légumes, sauce vierge et pommes de terre sautées 27,90 €
Fillet of sea bass with virgin olive oil, vegetables and fried potatoes

1/2 homard beurre à l'ail, riz, légumes 39,90 €
1/2 lobster with garlic butter, rice, & vegetables

Homard entier beurre à l'ail, riz, légumes 69,90 €
Whole lobster with garlic butter, rice, & vegetables

Linguines 1/2 homard 39,90 €
Linguines homard entier 69,90 €
Linguini with a whole lobster

LE RENDEZ-VOUS



DES ARTISTES Authentic Belgian Dish

PLATS - MAIN COURSES

Carbonnades flamandes à la bière brune sans alcool (Piedboeuf) * 22,90 €
Belgian beef stew 'flemish style' with Belgian beer
Piedboeuf (no alcohol) *

Vol au vent de volaille * 21,90 €
Chicken 'vol au vent' (puff pastry shells) *

Boulettes sauce tomate * 19,90 €
Meatballs with tomato sauce *

Boulets à la Liégeoise * 19,90 €
Meatballs from Liège *

Duo de boudins noir et blanc, purée et compote * 19,90 €
Two black and white sausages, mash potatoes and apple sauce *

Stoemp saucisse de campagne et tranche de lard * 19,90 €
Stoemp countryside sausages and a slice of bacon *

Chicons gratinés, jambon et sa purée de pommes de terre * 19,90 €
Endive (chicory) gratin, ham with mash potatoes *

Lapin à la Gueuze, pain d'épice * 23,90 €
Rabbit braised in lambic beer with gingerbread *

Gyros poulet, pain pita, salade * 19,90 €
Chicken gyros, pita bread, salad *

Rognons de veau à la dijonnaise * 25,90 €
Veal kidneys with Dijon mustard *

Jambonneau à la moutarde ancienne * 26,90 €
Pork knuckle with mustard sauce *

Burger de Bœuf Simmental (salade, tomate, cheddar, oignons frits, sauce Dallas...) 19,90 €

Coquelet rôti, sauce champignons 24,90 €
Roasted coquelet with mushroom sauce

Spare Ribs caramélisé 21,90 € **ou grillé** 19,90 €
frites, salade

Tartare de boeuf (beef) minute (nature / plain), salade * 23,90 €

Tartare de boeuf (beef) minute (américain préparé), salade * 22,90 €

Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe, parmesan, roquette, noisette, frites 23,90 €
Beef carpaccio with truffle oil, parmesan, rocket, hazelnut, fries

Filet mignon de boeuf, légumes * 25,90 €
Thick beef cut steak with vegetables *

Filet mignon de boeuf Rossini (foie gras), légumes 34,90 €
Beef tenderloin cut Rossini (foie gras) and vegetables *

Entrecôte black angus, légumes, frites 1 cvt 32,90 €
Black Angus rib steak, vegetables, fries

Côte à l'os +/- 500gr, légumes, frites 1 cvt 38,90 €
T-bone steak +/- 500gr, vegetables, fries

Tomahawk de porc élevé aux olives +/- 500gr, légumes, frites 33,90 €
Ribeye steak of Iberian pork raised on olives +/- 500gr, vegetables, fries

Tomahawk de boeuf irlandais pour 2 couverts, légumes, frites 85,00 €
Irish ribeye steak on the bone for 2 people, vegetables, fries

LES PÂTES - PASTAS

Tagliatelles aux légumes provençales 16,90 €
Tagliatelli with Provençal vegetables

Spaghetti carbonara 18,90 €

Spaghetti bolognaise 17,90 €

Linguines scampis et moules 27,90 €

Tagliatelles au saumon 24,90 €
Tagliatelli with salmon

Linguines 1/2 homard 39,90 €
Linguini with a half lobster

Linguines homard entier 69,90 €
Linguini with a whole lobster

* TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS AUX CHOIX DE :

* ALL OUR DISHES ARE SERVED WITH THE CHOICE OF A SIDE DISH:

Frites belges faites maison ou croquettes ou purée ou riz - Mais si vous voulez un supplément... 4,50 €
Homemade Belgian fries or croquettes or puree or rice - But if you want more as an extra side dish...

Frites "faites maison"
Homemade belgium fries double cuisson à la graisse de bœuf - double cooking with beef grease

Sauces au choix (supplément) 4,50 €
Sauce of your choice (extra)

Poivre vert - Poivre concassé
Green Pepper - Cracked Pepper
Béarnaise - Choron - Archiduc - Mushroom

Légumes de saison 6,50 €

Plats enfants - Kids meals - Sur simple demande - Just ask 11,00 €