

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

Paté de Campagne cornichons et toasts 13,90 €
Country-style paté with gherkins and toast

Saumon fumé toast, oignons et persil 18,90 €
Smoked salmon with toast, onions and parsley

Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe, parmesan, roquette ...
Beef carpaccio, truffle oil, parmesan, salad, entrée 17,90 €
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 fromage et crevettes 18,90 €
Mixed duo of croquettes (one cheese, one shrimp)

Scampis beurre à l'ail 19,90 €
Scampi with garlic butter

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

Foie gras de canard aux oignons confits et ses toasts 1 tranche 19,90 €
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 sésames, vinaigrette aux agrumes 23,90 €
Breaded salmon salad with 2 sésames and citrus vinaigrette

Salade Caesar (poulet grillé, parmesan, croûtons) 21,90 €
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 26,90 € Les 9 35,90 € Les 12 49,00 €

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

LES MOULES - MUSSELS

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



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 37,90 €
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

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 * 🇧🇪 22,90 €
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 *

Chicons gratinés, jambon et sa purée de pommes de terre * 🇧🇪 21,90 €
Endive (chicory) gratin, ham with mash potatoes *

Stoemp saucisse de campagne, carottes et tranche de lard * 🇧🇪 21,90 €
Stoemp countryside sausages, carrots and a slice of bacon *

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 *

Jambonneau à la moutarde ancienne * 29,90 €
Pork knuckle with mustard sauce *

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

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

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

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

Filet mignon de boeuf, légumes * 26,90 €
Beef tenderloin cut and vegetables *

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

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

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

Onglet de boeuf à l'échalote, légume * 26,90 €
Hanger steak with shallots and vegetables *

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 - Green Pepper Béarnaise - Archiduc - Mushroom

Légumes de saison 6,50 €

Plats enfants - Kids meals - Sur simple demande - Just ask - 14,00 €