

MENU 4 | 55 € (3 SERVICES)

ENTREE + PLAT + DESSERT | STARTER + COURSE + DESSERT

ENTREE AU CHOIX – CHOOSE YOUR STARTER

- Fondu aux fromages (végétarien) – Cheese fondue (vegetarian)
- Carpaccio de bœuf, parmesan, roquette, noisette...
Beef carpaccio, parmesan, salad, hazelnut...
- Croquettes aux crevettes grises de la Mer du Nord – North Sea grey shrimp croquettes
- Scampis beurre à l'ail – Scampis with garlic butter

PLAT AU CHOIX – CHOOSE YOUR MAIN COURSE

- Jambonneau à la moutarde ancienne – Pork knuckle with mustard sauce
- Saumon grillé à la béarnaise, légumes du jour et pommes de terre nature – Grilled salmon with Béarnaise sauce served with vegetables of the day and potatoes
- Moules avec frites belges faites maison – Mussels with homemade belgian fries (+ 5€)
(Marinière, Vin Blanc – White wine, Crème à l'ail – Garlic cream)
- Entrecôte black angus, légumes, frites – Black Angus rib, vegetables, fries (+ 5€)

DESSERT AU CHOIX – CHOOSE YOUR DESSERT

- Gaufre de Bruxelles chocolat chaud et glace vanille – Brussels waffle with hot chocolate & vanilla ice cream
- Tiramisu aux Spéculoos – Tiramisu with Speculoos belgian biscuit
- Mousse au chocolat – Belgian chocolate mousse

FORFAIT BOISSONS – DRINKS PACKAGE 17 €

- 1/2 eau plate ou pétillante – still or sparkling water

Egalement au choix – Choose also :

- 1/4 vin rouge, blanc ou rosé – red, white or rosé wine
ou/or 3 softs
ou/or 3 bières au fût – beers on tap
- Apéro Champagne ou Aperol (+ 10€)