

LA SUCRERIE

RESTAURANT

La cuisine est un art et tout art demande patience.

Si malgré tout votre temps est compté, merci de nous le signaler à la commande et nous mettrons tout en œuvre pour vous servir le plus rapidement possible.



Cooking is an art and art deserves patience.

If your time is limited, please notify us on arrival and we will strive to serve you as quickly as possible.



€

APÉRITIF – APERITIF

Apéritif maison – Aperitif of the house	9
Martini (Bianco / Rosso / Dry)	7
Picon, Campari, Passo , Pisang Ambon *	7
Safari, Batida de Coco*	7
* + Softdrinks mixers	2
Pineau des Charentes	7
Ricard	7
Porto Niepoort white / Tawny red	7,5
Sherry Pedro Domecq Dry Fino / Medrium Dry	6,5

RHUM

Bacardi Carta Blanca	8
ECOBON Gabriel 4 years (Local)	12
Havana Club 7 years 40°	9
Bacardi Premium Black	10

GIN

ECOBON Waterloo Gin de Mont-Saint-Jean Local 4cl	10
Gin Bombay Sapphire 4cl	9
Gin Hendrick's from Girvan, Scotland 4cl	10

BULLES - BUBBELS

Cava	flute/glass	7
	bouteille/bottle	35
Champagne Pommery Brut	flûte/glass	12,5
	bouteille/bottle	80
Champagne Pommery Rosé	bouteille/bottle	95
Kir Royal	flûte/glass	12,5

BIÈRES AU FÛT – DRAUGHT BEERS

Gordon Five	25cl	4
-------------	------	---

BIÈRES EN BOUTEILLES – BOTTLED BEERS

John Martin's Finest Selection

Gordon Finest Scotch	33cl	5
Timmermans Framboise / Kriek	33cl	4
Waterloo Strong Dark	33cl	4,5
Waterloo Triple Blonde	33cl	4,5

Autres bières – Other beers

Westmalle Dubbel / Tripel	33cl	6
Chimay red / blue	33cl	6
Orval	33cl	6
Tripel Karmeliet	33cl	6
Duvel	33cl	5
Hoegaarden	25cl	4
Lefse Blonde / Brune	33cl	5

€

DIGESTIFS – LIQUOR

Amaretto	9
Baileys	9
Cointreau	9
Grand-Marnier	9
Limoncello	9
Mandarine Napoleon	9
Eau de Villée – Distillerie de Biercée	11
Fraise des bois, – Framboise sauvage, Mirabelle, Poire Williams	
Southern Comfort	9
Tia Maria	9

BRANDY'S

4 cl	
Armagnac	9
Calvados	9
Courvoisier VS	8
Remy Martin 'Coeur de Cognac'	12

WHISKIES

4 cl	
J&B	8
Johnny Walker Red	8
Johnny Walker Black Label	10
Chivas Regal 12 years	10
Jack Daniels Old Tennessee Sour Mash Whiskey	8

BOISSONS CHAUDES – HOT DRINKS

Café –Coffee	4
Café décaféiné – Decaf coffee	4
Espresso	4
Cappuccino – Latte Macchiato – Milk coffee	5
Chocolat chaud – Hot chocolate	6
Selection of teas and infusions	4,5
Irish coffee (Irish whiskey)	10
Calypso coffee (Rum)	10
Italian coffee (Amaretto)	10
French coffee (Cognac)	10
Ladies coffee (Baileys)	10

VINS – WINE

Maison blanc – rouge – rosé	Verre/glas	6
	Bouteille/bottle	25

Ouvert - Open
Vendredi & Samedi – Friday & Saturday
19:00 - 22:00



Nos plats Signature servis dans tous les MARTIN'S RESTAURANTS
Our Signature dishes served in all MARTIN'S RESTAURANTS



Végétarien | Vegetarian



La carte du restaurant propose des plats labellisés "Eco et Bon!". Ils sont composés de produits locaux et de saison permettant un acheminement court pour préserver l'environnement et le soutien aux producteurs régionaux.

Our menus offer "Eco et Bon" labelled dishes! These are made from locally sourced, seasonal products which require less transport, and are therefore environmentally friendly and support the local growers.



EN AVANT LES ENFANTS!

Sachez que par l'intermédiaire de Comequi et Rombouts, Martin's Hotels achète des dizaines de tonnes de café équitable produit dans la région des Grands-Lacs (Congo et Rwanda) et contribue ainsi au bien-être des familles et enfants soutenus par En Avant Les Enfants, association caritative belge.

www.ChildreninAfrica.org

Every year thanks to Comequi and Rombouts, Martin's Hotels buy tons of fair trade coffee coming from the Great Lakes region (Congo and Rwanda) - thus helping local children as well through En Avant Les Enfants, a Belgian charitable association.



Les plats peuvent contenir des allergènes et leur composition peut varier de jour en jour. N'hésitez pas à vous adresser au personnel de salle pour toute question concernant une allergie alimentaire.

The ingredients used in our kitchen can contain allergens and our recipes may vary daily. Should you have any concerns regarding food allergies, please warn our waiter prior to ordering.



TVA, VAT & service incl.

LES ENTRÉES FROIDES  COLD STARTERS €

Foie gras à la brisure de truffe, confiture de tomate, pain brioché 17,00
Foie gras with truffle shavings, tomato preserve, brioche

Saumon gravlax en maki, crème au wasabi, pikles de légumes 16,00
Maki of gravlax salmon, wasabi cream, vinegar infused vegetables

ECOBON

LES ENTRÉES CHAUDES  HOT STARTERS €

Œuf parfait 63° et sa déclinaison de maïs 14,00
Perfect 63° egg, corn myriad

Espuma de patate douce au ras el-hanout, crumble de jambon de Ganda et vieux comté 15,00
Ras-el-hanout sweet potato espuma, Ganda ham and mature comté cheese crumble

 
ECOBON

Croquettes au fromage belge, salade de jeunes pousses 14,00
Belgian cheese croquettes, salad shoots

 
ECOBON

Croquettes aux crevettes de la Mer du Nord, salade de jeunes pousses 20,00
North Sea shrimp croquettes, salad shoots

LE PLAT VÉGÉTARIEN  VEGETARIAN DISH €

Hamburger végétarien, assortiment de légumes 23,00
Vegetarian hamburger, assorted vegetables



MENU ENFANT  CHILDREN'S MENU

Menu enfant sur demande auprès du Maître d'Hôtel
Children's menu upon request

LES POISSONS  FISH DISHES €

Ballotine de cabillaud, riz sauvage au lait de coco, sauce vin blanc au curry 25,00
Cod ballotine, wild rice with coconut milk, white wine and curry sauce

ECOBON

Filet de bar grillé et petites grises de la Mer du Nord, courgettes en 3 préparations 27,00
Grilled sea bass fillet and small north sea shrimps zucchini in 3 preparations

LES VIANDES  MEAT DISHES €

Cochon de lait en basse température, ognasse au romarin, pomme de terre fondante 25,00
Suckling pig cooked at low temperature, onion with rosemary, melting potatoes

ECOBON

Magret de canard, sauce aigre douce, polenta aux agrumes 25,00
Duck breast, sweet and sour sauce, citrus polenta

Contrefilet de bœuf, sauce poivre vert, pomme frites au blanc de bœuf 28,00
Strip loin of beef, green pepper sauce, Home-made French fries

LES DESSERTS  DESSERTS €

Tartelettes à l'orange et sa mousse au chocolat 10,00
Orange shortbread tart with chocolate mousse

Crumble aux poires et sa glace vanille 10,00
Pear crumble and vanilla ice cream

Tiramisu spéculoos, caramel beurre salé 10,00
Tiramissu with speculoos, salted butter caramel

Butte du lion mousse moka et baileys 10,00
Mocha and baileys "butte du lion" mousse

MENU DE SAISON  SEASONAL MENU

Saumon gravlax en maki, crème au wasabi, pickle de légumes
Maki of gravlax salmon, wasabi cream, vinegar infused vegetables



Œuf parfait 63 et sa déclinaison de maïs
Perfect 63° egg, corn myriad



Cochon de lait en basse température, ognasse au romarin, pomme de terre fondante
Suckling pig cooked at low temperature, onion with rosemary, melting potatoes



Crumble aux poires et sa glace vanille
Pear crumble and vanilla ice-cream

Formule 3 services € 66,00
Formule 4 services* € 76,00

(menu par table, disponible uniquement le soir)
(menu per table, valid only in the evening)

Ce menu comprend notre sélection de vins et les eaux minérales.
This menu includes our selection of wines and mineral waters.