

ENTRÉES | VOORGERECHTEN | STARTERS

- # Croquettes au fromage à la bière de Waterloo (2 pièces)** € 17
Kaaskroketten met Waterloo bier (2 stukken)
Cheese croquettes made with Waterloo beer (2 pieces)
- # Duo de croquettes de crevettes grises et fromage** € 19
Duo van garnaalkroket en kaaskroket
Schrimp and cheese croquettes duo
- # Croquettes de crevettes grises (2 pièces)** € 20
Garnalenkroketten (2 stukken)
Shrimp croquettes (2 pieces)
- Œuf parfait, écrasé de vitelotte, carpaccio de Saint Jacques, crème d'oignons doux braisés au champagne** € 22
Carpaccio van Saint Jacques, perfect ei, vitelotte puree, uien crème met champagne
Scallops carpaccio, perfect egg, vitelotte purée, onion cream with champagne
- # Carpaccio de bœuf maturé, déclinaisons de betteraves, mousse de carotte à l'orange et gingembre copeaux d'Ossau-Iraty** € 23
Carpaccio van gerijpt rundvlees, variaties van rode biet, wortelmousse met sinaasappel en gember, Ossau-Iraty schaafsel
Carpaccio of matured beef, variations of beetroot, carrot mousse with orange and ginger, Ossau-Iraty shavings
- # Salade Martin's 'Côté Mer'** € 19
Gambas, Saint-Jacques, crevettes grises, mangue, menthe et vinaigrette douce au miel
Slaatje 'Côté Mer' Gambas, Sint-Jakobsvruchten, grijze garnalen, mango, munt en zachte honing
Vinaigrette
'Seaside Salad' Gambas, Saint-Jacques, grey shrimps, mango, mint and sweet honey vinaigrette
- # Salade Martin's 'Côté Terre'** € 17
Volaille fermière grillée, Pancetta, Parmesan et focaccia à l'ail doux
Gegrilde hoevekip, Pancetta, Parmezaanse kaas, focaccia met zachte look
Grilled farm chicken, Pancetta, Parmesan cheese and focaccia with sweet garlic

PLATS | HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

- Rouleau de crabe et saumon gratiné façon viennoise, pickles de choux fleur, mousse de racine de persil, champignons** € 29
Gegratineerd rolletje van krab en zalm op Weense wijze, bloemkoolpickles, peterseliewortelmousse, champignons
Crab and salmon roll au gratin Vienna style, pickled cauliflower, parsley root mousse, mushrooms
- # Sole Meunière, pomme purée iodée ou pommes frites** € 38
Meunière Zeetong, aardappelpurée of frietjes
Sole Meunière, mashed potatoes or French fries
- Filet de biche et son boulet à la Liégeoise, pomme pont neuf de patate douce, canneberges confites shiitake** € 38
Filet van hinde en zijn balletje op Luikse wijze, Pont Neuf van zoete aardappel,
Doe fillet and its meatball à la Liégeoise, yam "Pont Neuf" confit cranberries, shiitake
- # L'Authentique Américain ou tartare de bœuf coupé au couteau, frites, salade** € 24
L'Authentique Américain of handgesneden rundstartaar, frietjes en sla
The Authentique Américain or hand-cut beef tartare, french fries and salad
- # Rib-eye poêlé au beurre demi-sel ou grillé, frites** € 36
Rib-eye gebakken in halfgezouten boter of gegrild, frietjes
Rib Eye panfried with salted butter or grilled, French fries
Béarnaise ou, of, or **Forestière au poivre concassé**, champignons sauce met peper, *mushroom sauce with pepper*

Filet pur de bœuf Sashi Diamond, roquette, pecorino à la truffe, crème de girolles, pommes pont-neuf	€42
<i>Sashi Diamond pure ossenhaas, rucola, truffelpecorino, cantharellenroom, pont-neufaardappel</i>	
<i>Sashi Diamond pure beef fillet, arugula, truffle pecorino, chanterelle cream, pont-neuf potato</i>	
# Salade Martin's 'Côté Mer'	€ 27
Gambas, Saint-Jacques, crevettes grises, mangue, menthe et vinaigrette douce au miel	
<i>Slaatje 'Côté Mer'</i>	
<i>Gambas, Sint-Jakobsvruchten, grijze garnalen, mango, munt en zachte honing vinaigrette</i>	
<i>Seaside salad</i>	
<i>Gambas, Saint-Jacques, grey shrimps, mango, mint and sweet honey vinaigrette</i>	
# Salade Martin's 'Côté Terre'	€ 24
Volaille fermière grillée, Pancetta, Parmesan et focaccia à l'ail doux	
<i>Gegrilde hoevekip, Pancetta, Parmezaanse kaas, focaccia met zachte look</i>	
<i>Grilled farm chicken, Pancetta, Parmesan cheese and focaccia with sweet garlic</i>	

DESSERTS | NAGERECHTEN | DESSERTS

# La Dame blanche originale	€ 12
<i>De authentieke « Dame-Blanche »</i>	
<i>The original « Dame Blanche »</i>	
Sphère au gianduja, tuile feuillante, crème onctueuse au café, coing confit	€ 13
<i>Gianduja bol, feuillante tuile, koffie crème, gekonfijte kweeper</i>	
<i>Gianduja sphere, feuillante tuile, coffee cream, candied quince</i>	
# Crème brûlée cerise amarena, croustillon	€ 12
<i>Crème brûlée, Amarenakersen, smoutebol</i>	
<i>Crème brûlée with Amarena cherry, croustillon</i>	
Café gourmand	€ 12
<i>Fijnproeverskoffie</i>	
<i>Café gourmand</i>	
# Pain perdu façon Suzette, glace au sarrasin grillé	€ 12
<i>Wentelteefjes op Suzette wijze, ijs van gegrilde boekweit</i>	
<i>French toast Suzette style, toasted buckwheat ice cream</i>	
# La sélection de fromages affinés	€ 14
<i>Selectie van gerijpte kazen</i>	
<i>Selection of refined cheese</i>	

SUGGESTIONS :

Entrée :

Ris de veau Rossini, brioche grillée, mousse de salsifis et tartufata	€ 25
<i>Kalfzwezerik Rossini, gegrilde brioche, schorsenerenmousse en tartufata</i>	
<i>Veal sweetbread Rossini, grilled brioche, salsify mousse and tartufata</i>	

Plat :

Chevreuril rôti, conchiglioni aux champignons des bois, crumble de marron, espuma de butternut	€ 38
<i>Geroosterd wild, conchiglioni van bospaddenstoelen, kastanjecrumble, espuma van butternut</i>	
<i>Roasted venison, wild mushroom conchiglioni, chestnut crumble, butternut espuma</i>	

✓ Végétarien : au choix du chef, Vegetarisch : op keuze van de chef, Vegetarian: chef's choice ✓

= ROOM SERVICE





Menu de Saison

3- Services, Gangen, Courses : 58€

4- Services, Gangen, Courses : 68€

**Œuf parfait, écrasé de vitelotte, carpaccio de Saint Jacques, crème d'oignons doux
braisés au champagne**

Perfect ei, geplette vitelotte aardappel, carpaccio van Sint-Jakobsvruchten,
in champagne gesmoorde zoete uien

Œuf parfait, crushed vitelotte, carpaccio of scallops, cream of sweet onions braised in champagne
Ou

Carpaccio de bœuf maturé, déclinaisons de betteraves,

Mousse de carotte à l'orange et gingembre, copeaux d'Ossau-Iraty

Carpaccio van gerijpt rundvlees, variaties van rode biet, wortelmousse met sinaasappel en gember, Ossau-Iraty
schaafsel

Carpaccio of matured beef, variations of beetroot, carrot mousse with orange and ginger,
Ossau-Iraty shavings

**Filet de biche et son boulet à la Liégeoise, pomme pont neuf de patate douce,
canneberges confites, shiitake**

Filet van hinde en zijn balletje op Luikse wijze, Pont Neuf van zoete aardappel,
Gekonfijte veenbessen, shiitake

Doe fillet and its meatball à la Liégeoise, yam "Pont Neuf" confit cranberries, shiitake
Ou

**Rouleau de crabe et saumon gratiné façon viennoise, pickles de choux fleur,
Mousse de racine de persil, champignons**

Gegratineerd rolletje van krab en zalm op Weense wijze, bloemkoolpickles, peterseliewortelmousse,
champignons

Crab and salmon roll au gratin Vienna style, pickled cauliflower, parsley root mousse, mushrooms

Crème brûlée cerise amarena, croustillon

Crème brûlée, Amarenakersen, smoutebol
Crème brûlée with Amarena cherry, croustillon

Ou

Sphère au gianduja, tuile feuillante, crème onctueuse au café, coing confit

Gianduja bol, feuillante tuile, koffie crème, gekonfijte kweeper

Gianduja sphere, feuillante tuile, coffee cream, candied quince

Ou

Pain perdu façon Suzette, glace au sarrasin grillé

Wentelteefjes op Suzette wijze, ijs van gegrilde boekweit

French toast Suzette style, toasted buckwheat ice cream

Forfait Vin, eau, café 22€

Château la Mazerolle

Sauvignon blanc

Château la Mazerolle

Merlot





BUSINESS LUNCH 28€

Forfait Vin, eau, café 16€

Uniquement le midi du lundi au Vendredi

Enkel op Maandag tot Vrijdags middag

Only from Monday to Friday at noon

MENU ENFANT 2 SERVICES | KINDERMENU 2-GANGEN | CHILDREN'S MENU 2- COURSES 24€

Filet de Volaille ou de poisson poêlé, compote, frites

Gebakken kipfilet of visfilet compote, frietjes

Pan-fried chicken fillet or fish fillet, French fries, compote

ou|of|or

Spaghetti Bolognaise

&

Dame Blanche

