

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 croquette de crevettes grises et fromage € 18
Duo van garnaalkroket en kaaskroket
Schrimp and cheese croquette duo

Croquettes de crevettes grises (2 pièces) € 19
Garnalenkroketten (2 stukken)
Shrimp croquette (2 pieces)

Asperges à la Flamande, gravlax de truite saumonée, gel de persil € 22
Asperges op vlaamse wijze, zalmforel gravlax, peterseliegelei
Flemish-style asparagus, salmon trout gravlax, parsley jelly

Bonbon de bœuf, burrata marinée à la Timmermans blanche, crumble de houblon, Citron caviar et basilic € 20
Rundvlees en burrata gemarineerd in witte Timmermans bier, hopcrumble, citroenkaviaar en basilicum
Beef and burrata marinated in white Timmermans beer, hop crumble, lemon caviar and basil

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

Filet de lieu jaune rôti, tartare de fenouil et d'anguille fumée, bouillabaisse de lentille beluga € 27
Ombervis filet, pastinaakmousse, fricassee van crosne en spruitjes met bottarga
Croaker fillet, parsnip mousse, crosne fricassee and Brussels sprouts with mullet roe

Sole Meunière, pomme purée iodée ou pommes frites € 36
Meunière Zeetong, aardapelpurée of frietjes
Sole Meunière, mashed potatoes or French fries

Agneau en croûte de dattes, cannelloni de courgettes, féta et polenta, pesto à l'ail des ours € 36
Lamsfilet met een dadelkorst, cannelloni van courgettes, feta en polenta, daslookpesto
Lamb in date crust, courgette cannelloni, feta and polenta, wild garlic pesto

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 € 35
Rib-eye gebakken in halfgezouten boter of gegrild, frietjes
Rib Eye Panfried or grilled, French fries
Béarnaise ou, of, or
Sauce forestière au poivre concassé, champignons sauce met peper, *mushroom sauce with pepper*

Salade Martin's 'Côté Mer' € 27
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' € 24
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

DESSERTS | NAGERECHTEN | DESSERTS

La Dame blanche originale € 12
De authentieke « Dame-Blanche »
The original « Dame Blanche »

Pain perdu, coulis de spéculoos, glace au lait de brebis € 12
Wentelteefjes, speculooscoulis, roomijs van schapenmelk
French toast, speculoos coulis, sheep's milk ice cream

Crème brûlée au citron meringué € 12
Crème brûlée met citroen en meringue
Crème brûlée with lemon meringue

Café gourmand € 12
Fijnproeverskoffie
Café gourmand

Saint-honoré aux fruits de la passion, mousse caramel, crumble d'amande € 12
Saint-Honoré met passievruchten, karamelmousse, amandelcrumble
Saint-Honoré with passion fruits, caramel mousse, almond crumble

La sélection de fromages affinés € 14
Selectie van gerijpte kazen
Selection of refined cheese

= ROOM SERVICE

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

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

Filet de Volaille poêlé, sauce, frites & salade € 24
Gebakken kipfilet, saus, frietjes & salade
Pan-fried chicken fillet, sauce, French fries & salade
ou | of | or
Spaghetti Bolognese
&
Dame Blanche

SUGGESTION :

Entrée :

Pigeon d'Anjou, chutney de choux rave aux mûres, foie gras grillée € 24
Duif van Anjou, koolrabichutney met bramen, gegrilde foie gras
Pigeon from Anjou, kohlrabi chutney with blackberries, grilled foie gras

Plat :

Ris de veau braisé, croustillant d'écrevisses, purée aux salicornes, émulsion de cresson fontaine € 35
Gestoofde kalfszwezerik, krokante rivierkreeftjes, zeekraalpuree, waterkersemulsie
Braised veal sweetbread, crispy crayfish, sea asparagus purée, watercress emulsion