

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)

Flammekueche, rouget grillé, aubergines et courgettes confites, tomate zébra € 19
Flammekueche, gegrilde rode mul met gekonfijte aubergines en courgettes, zebratomaat
Flammekueche, grilled red mullet with confit aubergines and courgettes, zebra tomato

Vitello tonnato, tartare de thon, crème aigre iodée, caviar arenkha € 22
Vitello tonnato, tonijn tartare, zure room, arenkha kaviaar
Vitello tonnato, tuna tartare, sour cream, arenkha caviar

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 bar rôti, fleur de courgette aux coques, fèves des marais, meringue salée € 30
Geroosterde zeebaarsfilet, courgettebloem met kokkels, gezouten meringue, tuinbonen
Roasted sea bass fillet, zucchini flower with cockles, salted meringue, broad beans

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

Coquelet grillé au romarin, éventail de pommes de terre, artichaut, abricot, jus aux herbes € 29
Geroosterde haan met rozemarijn, sneetjes van aardappelen, artisjok, abrikoos, kruidenjus
Roasted cockerel with rosemary, slices of potatoes, artichoke, apricot, herb jus

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 »

Fraisier et sa boule de sorbet € 12
Aardbei gebak en zijn bolletje sorbet
Strawberry cake and its scoop of sorbet

Crème brûlée à la verveine, rhubarbe, kadaïf € 12
Crème brûlée met verbena, rabarber, kadaïf
Crème brûlée with verbena, rhubarb, kadaïf

Café gourmand € 12
Fijnproeverskoffie
Café gourmand

Pain perdu aux prunes, caramel beurre salé, glace au lait de brebis € 12
Wentelteefjes met pruimen, gezouten boterkaramel, schapenmelkijis
French toast with plums, salted butter caramel, sheep's milk ice cream

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 & salad
ou | of | or
Spaghetti Bolognese
&
Dame Blanche

SUGGESTIONS :

Entrée :

Saint Jacques grillées, raviole de petit gris de Namur en persillade, émulsion au cresson fontaine € 24

Gegrilde coquilles, Namen-slakkenravioli, kwarteleitje, waterkersemulsie

Grilled scallops, Namur snail ravioli, quail egg, watercress emulsion

Plat :

Ris de veau et langoustine, pomme purée aux girolles, jus corsé de carcasse € 35

Kalfszwezerik en langoustine, aardappelpuree met cantharelpaddestoelen, sterke karkasjus

Veal sweetbreads and langoustine, mashed potatoes with chanterelle mushrooms, strong carcass jus

BUSINESS LUNCH 29€ *

FORFAIT VIN, EAU, CAFE 16€

Carpaccio d'espardon, crème de yaourt à l'Aquavit, pomelo, pickels de concombre

Zwaardviscarpaccio, Aquavit yoghurtroom, pomelo, pickels van komkommer

Swordfish carpaccio, Aquavit yogurt cream, pomelo, pickles of cucumber

ou

Salade romaine, nectarines rôties au miel de nos ruches, chèvre, sots l'y laisse rôtis

Romaine sla, nectarines met honing uit onze bijenkorven, geitenkaas, sots l'y laisse

Romaine lettuce, nectarines roasted with honey from our hives, goat cheese, roasted sots l'y laisse

Picanha de veau au chimichurri, déclinaison de maïs, jus corsé

Picanha van kalfsvlees met chimichurri, variatie van mais, kalfjus

Picanha of veal with chimichurri, variation of corn, veal saus

ou

Filet de maquereau, tomates aux coques, pomme purée et salicorne

Makreelfilet, tomaat met schelpen, zeekraal aardappelpuree

Filet of mackerel, tomato with shells, salicornia mashed potatoes

* Uniquement le midi du lundi au Vendredi

* Enkel op Maandag tot Vrijdag

* Only from Monday to Friday