

ENTRÉES | VOORGERECHTEN | STARTERS

# Croquettes au fromage à la bière de Waterloo (2 pièces) <i>Kaaskroketten met Waterloo bier (2 stukken)</i> <i>Cheese croquettes made with Waterloo beer (2 pieces)</i>	€ 17
# Duo de croquettes de crevettes grises et fromage <i>Duo van garnaalkroket en kaaskroket</i> <i>Schrimp and cheese croquettes duo</i>	€ 19
# Croquettes de crevettes grises (2 pièces) <i>Garnalenkroketten (2 stukken)</i> <i>Shrimp croquettes (2 pieces)</i>	€ 20
Cuisse de Canard confite, butternut au cumin, foie gras grillé, bettes colorées sauce au porto rouge et moutarde à l'ancienne <i>Geconfijte eendenbout, fiespompoe met komijn, gegrilde foie gras, snijbiet, rode portsaus en ouderwetse mosterd</i> <i>Duck leg confit, butternut squash with cumin, grilled foie gras, colored chard, red port sauce and old-fashioned mustard</i>	€ 25
Tartare de bar et sa bouchée de bar fumé, crème à la chartreuse, noisettes torréfiées, pomme verte <i>Tartaar van zeebaars en zijn bite van gerookte zeebaars, crème van chartreuse, hazelnoten, groene appel</i> <i>Sea bass tartare and its bite of smoked sea bass, chartreuse cream, roasted hazelnuts, green apple</i>	€ 23
# Salade Martin's 'Côté Mer' Gambas, Saint-Jacques, crevettes grises, mangue, menthe et vinaigrette douce au miel <i>Slaatje 'Côté Mer' Gambas, Sint-Jakobsvruchten, grijze garnalen, mango, munt en zachte honing vinaigrette</i> <i>'Seaside Salad' Gambas, Saint-Jacques, grey shrimps, mango, mint and sweet honey vinaigrette</i>	€ 19
# Salade Martin's 'Côté Terre' 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>	€ 17
<u>PLATS HOOFDGERECHTEN MAIN COURSES</u>	
Aile de raie rôtie et sa joue soufflée, écrasé de Franceline à la florentine, beurre à l'ail noir <i>Geroosterde vleetvleugel en gepofte wang, Florentijnse aardappelpuree, zwarte kruidenboter</i> <i>Roasted skate wing and puffed cheek, Florentine mashed potatoes, black garlic butter</i>	€ 29
# Sole Meunière, pomme purée iodée ou pommes frites <i>Meunière Zeetong, aardapelpurée of frietjes</i> <i>Sole Meunière, mashed potatoes or French fries</i>	€ 38
Tournedos de veau, épaule confite, pomme Macaire au fromage de Chimay, texture de carotte <i>Kalfstournedos, gekonfijte schouder, Macaire aardappel met Chimay-kaas, worteltextuur</i> <i>Veal tournedos, shoulder confit, Macaire potatoe with Chimay cheese, carrot texture</i>	€ 34
# L'Authentique Américain ou tartare de bœuf coupé au couteau, frites, salade <i>L'Authentique Américain of handgesneden rundstartaar, frietjes en sla</i> <i>The Authentique Américain or hand-cut beef tartare, french fries and salad</i>	€ 24
# Rib-eye poêlé au beurre demi-sel ou grillé, frites <i>Rib-eye gebakken in halfgezouten boter of gegrild, frietjes</i> <i>Rib Eye panfried with salted butter or grilled, French fries</i> Béarnaise ou, of, or Forestière au poivre concassé, champignons sauce met peper, mushroom sauce with pepper	€ 36

Filet pur de bœuf Sashi Diamond, roquette, pecorino à la truffe, crème de Portobello, pommes pont-neuf €42
Sashi Diamond pure ossenhaas, rucola, truffelpecorino, portobelloroom, pont-neufaardappel
Sashi Diamond pure beef fillet, arugula, truffle pecorino, Portobello cream, pont-neuf potato

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 »

Pomme cox confite au beurre salé, crème diplomate pomme vanille, crumble d'amande € 13

Gekonfijte coxappel met gezouten boter, diplomatencrème vanille & appel, amandelcrumble

Candied cox apple with salted butter, vanilla apple diplomat cream, almond crumble

Crème brûlée à la mangue, glace lait de coco, vanille € 13

Mango crème brûlée, kokosmelkijs, vanille

Mango crème brûlée, coconut milk ice cream, vanilla

Café gourmand € 12

Fijnproeverskoffie

Café gourmand

Pain perdu façon Suzette, glace mascarpone € 12

Wentelteefjes op Suzette wijze, mascarpone ijs

Suzette French toast, mascarpone ice cream

La sélection de fromages affinés € 14

Selectie van gerijpte kazen

Selection of refined cheese

SUGGESTIONS :

Entrée :

Fricassée de lotte au lomo pata negra, risotto de topinambour, émulsion au cresson € 22

Fricassee van zeeduivel met lomo pata negra, risotto van aardpeer, emulsie van waterkers

Monkfish fricassee with lomo pata negra, Jerusalem artichoke risotto, watercress emulsion

Plat :

Ris de veau, croustilles de Coulommiers, mousse de cèleri, poire confite à la Bourgogne des Flandre € 34

Kalfszwezerik, Coulommiers croustilles, bleekselderijmousse, gekonfijte peer met Bourgogne des Flandres

Veal sweetbreads, Coulommiers croustilles, celery mousse, candied pear with Bourgogne des Flandres

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

= ROOM SERVICE

