



Pour toute commande Room Service, merci de composer le
« 789 »

For all Room Service order, please dial « 789 »
Lundi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h

Monday to sunday : 12h until 14h and 19h until 22h



Nos Entrées / Ours Starters

Pannequet de saumon fumé, crème ricotta 23.00€
Smocked salmon with crab rillette, ricotta cream

Langoustine butternut noisette 27.00€
Crayfish lacquered with soja and honey, caramelised butternut

La Saint Jacques Mont blanc, brioche chocolat blanc 25.00€
Scallops, chestnut cream with orange and white chocolate brioche

Bouché de volaille sous-bois, poêlée champignons 19.00€
Poultry puff pastry, pecorino bechamel, pan fried mushrooms

Assiette de saumon fumé, crème ciboulette 24.00€
Smoked salmon, chives whipped cream

Assiette de charcuteries & fromages 28.00€
Plate of cold meats & cheeses

Assiette de charcuterie 21.00€
Cold meats plate

Assiette de fromage 21.00€
Selection of cheese plate

Jambon Ibérique 28.00€
Iberico ham



Les tartinables Superproducteur : 85 g Potted Meat : 85 g

Crème d'artichauts 19.00€
Organic artichoke cream

Rillette de Canard de Barbarie 19.00€
Muscovy Duck rillette

Rillette de Merlu aux Graines de Moutarde 19.00€
Organic Hake rillette with mustard seeds

Crème de pois Chiches citron cumin 19.00€
Organic fine cream of chickpeas lemon cumin

Rillette de Tourteau 19.00€
Brown Crab rillette

Foie Gras de canard entier du Sud-Ouest 21.00€
Whole Duck Liver from the South-West

Rillette de Saint-Jacques 21.00€
Scallop rillette



Nos Plats / Ours Main Courses

Mignon de veau corsé, mousseline butternut <i>Veal filet mignon, butternut mousseline</i>	31.00€
Suprême de volaille sauce Maroilles, écrasé de potiron <i>Chicken breast, Maroilles sauce, smashed pumpkin</i>	27.00€
Filet de bar meunière, salsifis et crème de butternut <i>Seabass filet, capres butter, salsify with honey</i>	27.00€
Risotto de Saint Jacques, aux légumes de saison et ail fumé <i>Risotto with scallops, seasonal vegetables*</i>	32.00€
Potjevleesch, frites et salade <i>Terrine of meat in jelly, rabbit, pork, veal et chicken with french fries</i>	24.00€
Cromesquis de Crevettes, frites et salade <i>Shrimp Croquette, tartare sauce and French Fries</i>	23.00€
Welsh jambon, frites <i>Meelting cheese on a slice of bread with ham marinated in beer</i>	25.00€
Welsh saumon fumé, frites <i>Meelting cheese on a slice of bread with saumon marinated in beer</i>	28.00€
La César Panko <i>Chicken Salad César</i>	25.00€
Club Sandwich volaille, frite et salade <i>Chicken Club Sandwich</i>	25.00€
Croque-Monsieur à la Tomme de Cambrai, Frites & Salade <i>Toasted Ham and cheese sandwich, French Fries & Salad</i>	23.00€
Carbonnade Flamande <i>Beef stew cooked in beer with French Fries</i>	23.00€

Nos Desserts / Ours Dessert

Choux au fruit de saison <i>Season fruit Cream puffs</i>	14.00€
Moelleux marron, gelée oranges, crème vanille <i>Chestnut fluffy with orange and vanilla cream</i>	14.00€
Palet chocolat Bailey's <i>Bailey's chocolate palet</i>	14.00€





Pour toute commande Room Service, merci de composer
le « 789 »

For all Room Service order, please dial « 789 »

Service disponible 24h/24

Service available from 7/7



Nos Entrées / Ours Starters

Pannequet de saumon fumé

Smoked salmon with crab rillette, ricotta cream

23.00€

Assiette de charcuteries & fromages

Plate of cold meats & cheeses

28.00€

Assiette de charcuterie

Cold meats plate

21.00€

Assiette de fromage

Selection of cheese plate

21.00€

Jambon Ibérique

Iberico ham

28.00€



Nos Plats / Ours Main Courses

La César Panko

Chicken Salad César

25.00€

Club Sandwich volaille

Chicken Club Sandwich

23.00€

Potjevleesch

Terrine of meat in jelly, rabbit, pork, veal et chicken

24.00€

Croque-Monsieur à la Tomme de Cambrai

Toasted Ham and cheese sandwich, Salad

23.00€

Nos Desserts / Ours Dessert

Choux aux fruit de saison

Season fruit Cream puffs

14.00€

Moelleux marron, gelée oranges, crème vanille

Chestnut fluffy with orange and vanilla cream

14.00€

Palet chocolat Bailey's

Bailey's chocolate palet

14.00€



Les tartinables Superproducteur : 85 g Potted Meat : 85 g

Crème d'artichauts

Organic artichoke cream

19.00€

Rillette de Canard de Barbarie

Muscovy Duck rillette

19.00€

Rillette de Merlu aux Graines de Moutarde

Organic Hake rillette with mustard seeds

19.00€

Crème de pois Chiches citron cumin

Organic fine cream of chickpeas lemon cumin

19.00€

Rillette de Tourteau

Brown Crab rillette

19.00€

Foie Gras de canard entier du Sud-Ouest

Whole Duck Liver from the South-West

21.00€

Rillette de Saint-Jacques

Scallop rillette

21.00€



BOISSONS / DRINKS



Les Apéritifs / Appetizers drinks

Kir vin Blanc ou rouge 15 cl	13.00€
Martini, Suze, Campari 5 cl	11.00€
Pastis, Ricard 2 cl	10.00€
Gin, Vodka, Whisky 4 cl	15.00€
Supplément soda	4.50€
Cocktail au choix	21.00€

Les Bières Bouteilles 33 cl / Bottled beer 33 cl

La Gantoise 6°	11.00€
Grimbergen blanche 6°	10.00€
Grimbergen rouge 6°	11.00€
Chimay bleu / rouge 7°	13.50€
Anosteke blonde 8°	12.00€
Triple Karmeliet 8.4°	12.00€
Rince Cochon blonde 8.5°	11.00€
Duvel 8.5°	13.50€
Westmalle triple 9.5 °	14.00€
Maredsous triple 10°	14.50€
Paix Dieu 10°	



Les Digestifs

Cognac VSOP	15.00€
Get 27 / 31	15.00€
Bailey's	15.00€
Génépi	15.00€

Les Soft, cafés & thés

Vittel 50cl/litre	7.00/9.00€
San Pellegrino 50cl/Litre	7.00/9.00€
Jus de fruits Papillon (orange, pomme, poire, pêche, framboise, abricot)	7.00€
Coca cola, Zéro	7.00€
Orangina	7.00€
Limonade	7.00€
Perrier 33 cl	7.00€
Fuze Tea 25 cl	7.00€
Expresso, Décaféiné	5.50€
Double expresso, capuccino	8.00€
Thé, Infusion	6.00€



LA CARTE DES VINS

12cl 75 cl

Le Rosé

Domaine Haut du Clos Rosé Reserve 2021 <i>(Côtes de Provence)</i>	10.50€	52.5€
---	--------	-------

Les Vins Blancs

Edmond Rentz-Pinot Gris 2019 <i>(Alsace)</i>	12.00€	60.00€
--	--------	--------

Domaine Hauts du Clos, Terre de Rolle 2021 <i>(Côtes de Provence)</i>	10.00€	50.00€
---	--------	--------

Chablis – Domaine des Genèves 2020 <i>(Bourgognes))</i>	15.00€	75.00€
--	--------	--------

Le Moelleux

Domaine de Miselle IGP Côtes de Gascogne, Petit Manseng	10.00€	50.00€
--	--------	--------

Les Vins Rouges

Château Fontis Médoc Cru-bourgeois 2013 <i>(Bordeaux)</i>	12.00€	60.00€
---	--------	--------

Château La Gravelière 2020 AOC <i>(Côtes du Rhône)</i>	9.50€	47.50€
--	-------	--------

Château Suau, Cadillac Côtes de Bordeaux 2016 AOP <i>(Bordeaux)</i>	12.50€	62.50€
---	--------	--------

Pinot Noir Philippe Cordonnier 2020 <i>(Bourgogne)</i>		63.00€
--	--	--------

Cuvée Alexis Anjou Château de Brossay 2021 <i>(Val de Loire)</i>	9.00€	45.00€
--	-------	--------

Nos Champagnes	14cl	75 cl
Laurent-Perrier La Cuvée	20.00€	100€

Deutz Millésimé 2013		125€
-----------------------------	--	------

Laurent-Perrier Cuvée rosé		120€
-----------------------------------	--	------

Perrier Jouet Belle Epoque 2004		200€
--	--	------

Krug Grande Cuvée		280€
--------------------------	--	------