

LA SUCRERIE

RESTAURANT

La cuisine est un art et tout art demande patience.

Si malgré tout votre temps est compté, merci de nous le signaler à la commande et nous mettrons tout en œuvre pour vous servir le plus rapidement possible.



Koken is een kunst en kunst vereist geduld.

Als uw tijd beperkt is, gelieve ons dit te melden bij aankomst en we streven ernaar u zo snel mogelijk te bedienen.



Cooking is an art and art deserves patience.

If your time is limited, please notify us on arrival and we will strive to serve you as quickly as possible.

€

Ouvert - Open
Du mardi au vendredi – From Tuesday to Friday - Vanaf Dinsdag tot vrijdag

12:00 – 13:30 & 19:00 – 21:30

Le samedi - On Saturday – Op Zaterdag

19:00 – 21:30



Nos plats Signature servis dans tous les MARTIN'S RESTAURANTS
Onze Signature gerechten in alle MARTIN'S RESTAURANTS
Our Signature dishes served in all MARTIN'S RESTAURANTS



Végétarien | Vegetarische | Vegetarian



La carte du restaurant propose des plats labellisés "Eco et Bon!". Ils sont composés de produits locaux et de saison permettant un acheminement court pour préserver l'environnement et le soutien aux producteurs régionaux.

Op onze restaurantkaart vindt u schotels met het "Eco et Bon!"-label. Deze zijn bereid met lokale en seizoensproducten die minder transport vergen en dus milieuvriendelijker zijn, en die bovendien de lokale producenten ondersteunen.

Our menus offer "Eco et Bon" labelled dishes! These are made from locally sourced, seasonal products which require less transport, and are therefore environmentally friendly and support the local growers.



EN AVANT LES ENFANTS!

Sachez que par l'intermédiaire de Comequi et Rombouts, Martin's Hotels achète des dizaines de tonnes de café équitable produit dans la région des Grands-Lacs (Congo et Rwanda) et contribue ainsi au bien-être des familles et enfants soutenus par En Avant Les Enfants, association caritative belge.

www.Childreninafrica.org

Elk jaar koopt Martin's Hotels via Comequi en Rombouts tientallen tonnen fairtradekoffie die geproduceerd wordt in het gebied van de Grote Meren (Congo en Rwanda). Zo draagt Martin's Hotels bij tot het welzijn van gezinnen en kinderen, die gesteund zijn door En Avant Les Enfants, een Belgische liefdadigheidsorganisatie.

Every year thanks to Comequi and Rombouts, Martin's Hotels buy tons of fair trade coffee coming from the Great Lakes region (Congo and Rwanda) - thus helping local children as well through En Avant Les Enfants, a Belgian charitable association.

Les plats peuvent contenir des allergènes et leur composition peut varier de jour en jour. N'hésitez pas à vous adresser au personnel de salle pour toute question concernant une allergie alimentaire.

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten en de samenstelling ervan kan van dag tot dag wijzigen. Gelieve u tot het personeel te wenden indien u vragen hebt omtrent voedselallergie.




The ingredients used in our kitchen can contain allergens and our recipes may vary daily. Should you have any concerns regarding food allergies, please warn our waiter prior to ordering.

TVA, VAT & service incl.

LES ENTRÉES FROIDES  KOUDE VOORGERECHTEN  COLD STARTERS

	€
Tartare de bar au gin tonic Sea bass tartar with Gin tonic Tartaar van zeebaars met gin tonic	17,00
Carpaccio de veau façon vitello tonnato, salade de roquette Carpaccio van kalfsvlees, vitello tonnato stijl, rucola salad Veal carpaccio vitello tonnato stylearugula salad	16,00

LES ENTRÉES CHAUDES  WARME VOORGERECHTEN  HOT STARTERS

	€
Saumon fumé au bois de hêtre, compote de Granny Smith Beukenhout gerookte zalm met Granny Smith compote Beechwood smoked salmon, Granny Smith compote	19,00
Raviole d'agneau confit au romarin, bouillon de légumes Gekonfijte lamsravioli met rozemarijn, groentebouillon Lamb ravioli confit with rosemary, vegetables broth	18,00
  Croquettes au fromage à la bière de Waterloo, salade de jeunes pousses Waterloo bier kaaskroketten, jonge scheuten salade Waterloo beer cheese croquettes, salad shoots	15,00
  Croquettes aux crevettes de la Mer du Nord, salade de jeunes pousses Garnalkroketten met grijze Noordzeegarnalen North Sea shrimp croquettes, salad shoots	20,00

MENU ENFANT  KINDERMENU  CHILDREN'S MENU

Menu enfant sur demande auprès du Maître d'Hôtel Kinder menu op aanvraag Children's menu upon request
--

LES POISSONS  DE ZEE  FISH DISHES

	€
Dorade grillée farcie à la ratatouille, pomme de terre champignon, petite forêt de légumes Gegrilde zeebrasem gevuld with ratatouille, champignonstijl aardapel met groenten Grilled sea bream stuffed with ratatouille, mushroom style potato and vegetables	28,00
Duo de Saint Jacques et Gambas, risotto aux asperges Duo van Sint-Jakobsvruchten en gambas, asperge risotto Duo van scallop and gambas, asparagus risotto	30,00

LES VIANDES  HET VLEES  MEAT DISHES

	€
Pluma de porc en basse température, oignons farci à la purée de vitelotte Varkenspluim op lage temperatuur, ui gevuld met viooltjesuree Pork pluma at low temperature, onion stuffed with violet purée	25,00
Filet mignon de veau en croute feuilletée, pomme de terre confite, duxelle de champignons Kalfsfilet in een bladerdeegkorst, gekonfijte aardappel, duxelle van champignons Veal filet mignon in a flaky crust, candied potato, mushroom duxelle	26,00
Contrefilet de bœuf, sauce poivre vert, pomme frites au blanc de bœuf Rundvlees strip loin, groene pepper saus, huisgemaakte frieten Strip loin of beef, green pepper sauce, Home-made French fries	29,00

LE PLAT VÉGÉTARIEN  VEGETARISCHE GERECHT  VEGETARIAN DISH

	€
 Hamburger végétarien, assortiment de légumes Kikkere, ratatouille, seizoen groenten Vegetarian hamburger, assorted vegetables	23,00

LES DESSERTS  NAGERECHTEN  DESSERTS

Paris Brest

Paris Brest
Paris Brest

€
10,00

Crème brûlée aux fraises

Aardbeien crème brûlée
Strawberry crème brûlée

10,00

Butte du lion glacée, mandarine napoléon

Ijs heuvel van de Leeuw op Waterloo, Mandarine Napoléon
Iced « Butte du Lion », Mandarine Napoléon

10,00

Ananas rôti aux épices, espuma Pina Colada, sorbet mangue

Geroosterde ananas met kruiden, Pina Colada espuma, mango sorbet
Roasted Pineapple with spices, espuma Pina Colada, mango sorbet

10,00

Assiette de fromages belges sélectionnés par le Chef

Belgische kaasschotel samengesteld door de Chef
Assortment of Belgian cheeses selected by the Chef

12,00

Dame blanche, brésilienne ou sélection de sorbets ou de glace

Dame Blanche, Brésilienne of selectie uit onze sorbetten of ijsjes
Dame Blanche, Brazilian sundae or selection of sorbets or ice-creams

9,00

Café Gourmand

12,00

MENU DE SAISON  SEIZOEN MENU  SEASONAL MENU

Carpaccio de veau façon vitello tonnato, salade de roquette

Carpaccio van kalfsvlees, vitello tonnato stijl, rucola salad
Veal carpaccio vitello tonnato stylearugula salad



Saumon fumé au bois de hêtre, compote de Granny Smith

Beukenhout gerookte zalm met Granny Smith compote
Beechwood smoked salmon, Granny Smith compote



Pluma de porc en basse température, oignons farci à la purée de vitelotte

Varkenspluim op lage temperatuur, ui gevuld met viooltjespurée
Pork pluma at low temperature, onion stuffed with violet purée



Crème brûlée aux fraises

Aardbeien crème brûlée
Strawberry crème brûlée

Formule 3 services – 3 gangen € 69,00
Formule 4 services – 4 gangen* € 79,00

Menu par table, disponible uniquement le soir
Ce menu comprend notre sélection de vins et les eaux minérales.

Menu per tafel, alleen 's avonds beschikbaar
Het menu bevat onze wijnselectie en mineraalwaters

Menu per table, only available in the evening
This menu includes our selection of wines and mineral waters.