



VINS BLANCS

	€ BTLE	€ 1/2 BTL
Bouchard Ainé & Fils Collection, Vin de France - <i>Colombard, Grenache Blanc</i>	23,0	
Pimenta Branca 2019, Vinho Regional Alentejano - <i>Antão Vaz, Arinto, Encruzado</i>	25,0	
Ducquesa de Valladolid 2019, DO Rueda - <i>Verdejo</i>	29,0	
Domaine des Aspes 2019, IGP D'c - <i>Chardonnay - Viognier</i>	29,0	
Château de la Jaubertie cuvée tradition 2019 BIO, AOC Bergerac <i>Sauvignon Blanc, Sémillon</i>	30,0	
Les centenaires Blanc 2019, AOC Costières de Nîmes <i>Rousanne, Marsanne, Vermentino</i>	32,0	
Colle Onorato Prologo 2018, DOC Castelli de Jesi Classico Superiore - <i>Verdicchio</i>	35,0	
Thanisch Kabinett 2019, Riesling «Kabinett» Mosel - <i>Riesling</i>	36,0	
Sancerre La Grande Maison 2019, AOC Sancerre - <i>Sauvignon Blanc</i>	45,0	25,0
Chablis Defaix 2019, AOC Chablis - <i>Chardonnay</i>	49,0	34,0

VINS ROSÉ

Château la Gordonne 2020, AOC Côtes de provence - <i>Cinsault, Grenache</i>	27,0	
Château la Jaubertie Bio 2019, AOC Bergerac - <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	30,0	

VINS ROUGE

Bouchard Ainé & Fils Collection, Vin de France - <i>Shiraz, Grenache</i>	23,0	
Pimenta Preta 2019, Vinho Regional Alentejano <i>Aragonez, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet</i>	25,0	
Château la Jaubertie cuvée tradition 2018 BIO, AOC Bergerac <i>Merlot, Malbec, Cabernet Franc</i>	30,0	
Dolcetto D'alba Le strette 2018, DOC Dolcetto d'alba - <i>Dolcetto</i>	32,0	
Tenuta Orestyadi Nero d'avola 2018, DOC Sicilia - <i>Nero d'Avola</i>	35,0	
Bodegas LAN Crianza 2017, DOC RIOJA - <i>Tempranillo</i>	36,0	27,0 (50 cl)
Gilles Robin «Terroir de Blamarel» 2018 BIO, AOC Côtes du Rhone <i>Shiraz, Grenache, Mourvedre, Carrignan</i>	38,0	
Saumur Champigny «Tuffe» 2019 BIO, AOC Saumur Champigny - <i>Cabernet Franc</i>	38,0	
Sancerre La Grande Maison 2019, AOC Sancerre - <i>Pinot Noir</i>	45,0	25,0
Château La Rose Brisson 2016 (1/2 2018), AOC Saint-Emilion Grand cru <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	55,0	35,0

LES BULLES

Cava Rigol - <i>Macabeo, Xarrello, Parrellada</i>	35,0	
Heidsieck Monopole Silver Top, Champagne - <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	60,0	
Pommery, Champagne - <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	70,0	40,0
Wijnkasteel Genoelselderen Zwarte Parel, Méthode Traditionelle - <i>Chardonnay</i>	55,0	

VIN DOUX

Grande Maison - Cuvée des Anges, AOC Monbazillac - <i>Sauvignon, Sémillon, Muscadelle</i>	38,0	
---	------	--



LOCAL & SEASONAL
FOOD

Nous vous proposons une formule menu à partir de
Wij bieden een menuformule van
We offer a menu formula from

| € 37/p |

MARTIN'S DREAM HOTEL
Rue de la Grande Triperie 17 · 7000 Mons
T +32 (0)65 32 97 20
dream@martinshotels.com



ENTRÉES | VOORGERECHTEN | STARTERS

	KIDS	€	MENU
Croquettes de crevettes de la mer du Nord, persil frit [2 pièces] Martin's Noordzee garnaalkroketten, gefruite peterselie [2 stuks] North sea shrimp croquettes, deep fried parsley [2 pieces]		16,5	+2,0
Fondu de fromage à la bière de Waterloo [2 pièces] Kaaskroketten met Waterloo bier [2 stuks] Cheese croquettes with Waterloo beer [2 pieces]	5,0	12,0	✓
Duo de croquettes de crevettes et fondu de fromage Duo garnaal-en kaaskroket Duo North sea shrimp and cheese croquette		14,5	+1,0
Carpaccio de bœuf des prairies, crème truffée Carpaccio van runds natuurvlees, truffel crème Carpaccio of grass-fed beef, truffled cream		14,0	✓
Tartare de saumon et daurade, betteraves, vinaigrette à la bière Martin's IPA Tartaar van zalm en dorade, bietjes, Martin's IPA vinaigrette Salmon en sea bream tartar, beetroot, Martin's IPA vinaigrette		14,0	✓
Tartare de betteraves multicolores, fromage vegan Violife, vinaigrette à la bière Martin's IPA Tartaar van gekleurde bietjes, Violife vegan kaas, Martin's IPA vinaigrette Multicoloured beetroot tartare, Violife vegan cheese, Martin's IPA vinaigrette		11,0	✓

SALADES

	KIDS	€	MENU
Martin's Caesar salade Coucou de Malines Martin's salade César Mechelse koekoek Martin's Cæsar salad Malines cuckoo		19,0	✓
Cæsar Salade Vegan		17,0	✓

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

Vegan
 Local - Lokaal

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 contact our waiter prior to ordering.



PLATS | HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES

	KIDS	€	MENU
Pêche du jour façon Bouillabaisse, rouille, pommes de terre safranées Vangst van de dag op Bouillabaisse wijze, rouille, Safran aardappeltjes Catch of the day in a Bouillabaisse way, rouille (spicy Provençal sauce), saffron potatoes		26,0	+2,0
L'authentique Américain, frites, salade Steak Américain, frietjes, salade Classic Steak Américain, french fries, salad		20,5	✓
Vol au vent de poulet fermier - Frites Vol au vent van hoevekip - Frietjes Belgian chicken stew - French fries	10,0	20,0	✓
Ratatouille, pommes de terre, Parmesan et «poulet» vegan Ratatouille, aardappel, vegan Parmesan en vegan «kip» Vegetable ratatouille with vegan Parmesan and vegan «chicken»		18,0	✓
Souris d'agneau au thym et miel, poêlée de légumes bio, pommes de terre rôties Lamschenkel met thym en honing, gesauteerde bio groentjes, gebakken aardappeltjes Lamb Shank with thym and honey, wok of bio vegetables, baked potatoes		25,0	+2,0
Filet pur de porc «Blackwell», poêlée de légumes bio, frites Varkens Filet pur «Blackwell», gesauteerde bio groentjes, frietjes Pure pork tenderloin «Blackwell», wok of bio vegetables, French fries		22,0	✓

SUR LE GRILL

Filet mignon de bœuf Holstein belge [180gr] Belgische Holstein filet mignon Belgian Holstein tenderloin [180gr]	10,0	21,0	✓
Filet de saumon grillé (160 gr) - Gegrilde zalmfilet (160 gr) - Grilled salmon fillet (160 gr)	10,0	20,0	✓
Filet de Daurade (160gr) - Daurade filet (160gr) - Sea Bream fillet (160 gr)		23,0	+1,0
<i>Salade composée et frites ou pommes de terre nature en accompagnement</i> <i>Fris slaatje en frietjes of gekookte aardappeltjes inbegrepen</i> <i>Mixed Salad and French fries or boiled potatoes included</i>			
Béarnaise, sauce au poivre, beurre Maître d'hôtel, ratatouille, poêlée de Légumes bio Béarnaise, pepersaus, hofmeester boter, ratatouille, gesauteerde bio groentjes Béarnaise, pepper sauce, garlic butter, vegetable ratatouille, wok of bio vegetables		3,5	

DESSERTS - NAGERECHTEN




	KIDS	€	MENU
Dame Blanche	4,5	9,0	✓
Mousse au chocolat Chocolate mousse Chocolate mousse	4,5	8,0	✓
Tarte Tatin, glace vanille Tarte Tatin, vanille ijs Tarte Tatin, vanilla ice cream		10,0	+1,0
Moelleux, glace caramel au beurre salé Moelleux, gezouten boter karamel roomijs Chocolate Moelleux, salted butter caramel icecream		10,0	+1,0
Tartare d'ananas et kiwi à la menthe - Sorbet framboise Tartaar van Ananas en Kiwi met munt - Frambozensorbet Pineapple and kiwi tartar with mint - Raspberrysorbet		9,0	✓



LOCAL & SEASONAL
FOOD

- TO SHARE -

€

-  **Assortiment de mini-croquettes** artisanales [fromage et crevettes 12 pièces] 12,0
Assortiment artisanale mini kroketjes [kaas- en garnaal 12 stuks]
Assortment of artisanal small croquettes [cheese and shrimp 12 pieces]
-  **Bitterballen** boulettes au ragoût de bœuf [8 pièces] 10,0
Bitterballen met runderragout [8 stuks]
Dutch styled meatballs with beef stew [8 pieces]
-  **Flammkuche**, fromage de chèvre, pomme et lardons 11,0
Flammkuche, geitenkaas, appel en spek
Flammkuche, goat's cheese, apple and diced bacon

N'hésitez pas à vous adresser au personnel de salle pour toute question concernant une allergie alimentaire.

Gelieve u tot het personeel te wenden indien u vragen hebt omtrent voedselallergie.

Should you have any concerns regarding food allergies, please contact our waiter prior to ordering.