

*** MERCI DE NOUS NOTIFIER VOS ALLERGIES**

*** PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES**

Entrées – Starters

Ballekes soep (potage Bruxellois tomates et boulettes)	7.50 €
<i>Ballekes soep (Brussels soup tomato and meat balls)</i>	
Salade mixte de saison vinaigrette	8.50 €
<i>Seasonal salad, vinaigrette sauce</i>	
Poêlée de légumes chauds de saison	11.00 €
<i>Seasonal vegetables</i>	
Les croquettes maison aux crevettes grises de la mer du Nord, persil frit	
<i>Homemade North Sea grey shrimps croquettes, fried parsley</i>	
1 pièce	8.00 €
2 pièces	15.00 €
Les croquettes maison au parmesan, persil frit	
<i>Homemade Parmesan cheese croquettes, fried parsley</i>	
1 pièce	7.00 €
2 pièces	13.00 €
Le duo mixte de croquettes, persil frit	14.00 €
<i>The mixed duet of croquettes, fried parsley</i>	
Solo de tomate aux crevettes grises de la mer du Nord, crudités	
	17.50 €
<i>Tomato stuffed with North Sea grey shrimps and salad</i>	
Duo de filets de sole en waterzooï	11.50 €
<i>Duet of fillets of sole in waterzooï</i>	

Duo de filets de sole à l'Ostendaise (+ crevettes grises)	13.50 €
<i>Duet of fillets of sole Ostend way (+ grey shrimps)</i>	
Petits gris de Namur à ma façon	11.50 €
<i>Small snails from Namur chief's way</i>	
Anguilles au vert	19.00 €
<i>Sea eels in green sauce</i>	
Demi casserole de moules de Zélande jumbo marinière	11.50 €
<i>Half pan of Zeeland mussels jumbo size natural way</i>	
* Accompagnements entrées :	
Pommes frites, croquettes, pommes vapeur, stoemp	3.00 €
<i>Extra side: French fries, croquettes, steamed potatoes, stoemp</i>	

Viandes & Mijotés –

Meats and Slow-Cooked Dishes

Chateaubriand (Angus Irlandais) , bouquetière de légumes chauds et pommes frites fraîches

Chateaubriand (Irish Angus beef), bunch of seasonal vegetables and fresh French fries (+/- 330 gr)

22.50€

Nos sauces maison / Our homemade sauces :

2.50 €

Béarnaise, Roquefort, Estragon, Poivre vert, Archiduc

Béarnaise, Roquefort, Tarragon, Green Pepper, Mushrooms

Salade mixte en accompagnement

5.00 €

Seasonal salad as side dish

Côte de cochon Brasvar (biologique Belge), compotée de chicons à la Westmalle, purée et jus simple

BrasvarPork (Belgian organic), reduction of chicory with Westmalle beer, mashed potatoes and simple juice

19.50 €

Filet américain haché minute, crudités et pommes frites fraîches	18.50 €
<i>Steak tartare chopped minute, salad and fresh french fries</i>	
Rognons de veau à la Liégeoise, pommes frites fraîches	18.50 €
<i>Veal kidneys Liège way (juniper berries), fresh french fries</i>	
Carbonnades flamandes à la joue de boeuf et Trappiste brune de Chimay, pommes frites fraîches	18.50 €
<i>Stew beef (cheek of ox) cooked in Trappist dark beer, fresh french fries</i>	
Lapin (désossé) à la Kriek Boon, pommes croquettes	18.50 €
<i>Rabbit stew (boned) with Kriek Boon (cherry beer), potato croquettes</i>	
Saucisses de campagne, stoemp aux légumes du jour	15.50 €
<i>Sausages and « stoemp » (mashed potatoes) with seasonal vegetables</i>	
Boulettes maison sauce tomate et pommes frites fraîches	15.50 €
<i>Homemade meat balls with fresh tomato sauce and fresh french fries</i>	
Bloempanch (boudin noir Bruxellois) braisé, stoemp aux légumes du jour	17.50 €
<i>Typical Brussels black pudding braised, stoemp with seasonal vegetables</i>	

Poissons & Moules de Zélande (en saison) - Fishes & Mussels (in season)

Duo de tomates aux crevettes grises de la mer du Nord, crudités et pommes frites fraîches	24.50 €
<i>Duet of tomatoes stuffed with North Sea grey shrimps, salad and fresh french fries</i>	
Filets de sole en waterzooï, pommes vapeur	18.00 €
<i>Fillets of sole in waterzooï, steamed potatoes</i>	

Filets de sole à l'Ostendaise (+crevettes grises), pommes vapeur

19.50 €

Fillets of sole Ostend style (fish sauce and grey shrimps), steamed potatoes

Anguilles au vert, pommes frites fraîches ou pommes vapeur 34.00€

Sea eels in green sauce, fresh french fries or steamed potatoes

Le Kg de moules de Zélande catégorie jumbo, pommes frites fraîches et mayonnaise maison

One Kg of Zeeland mussels jumbo size, fresh french fries and homemade mayonnaise

Marinière	<i>Natural way</i>	20.50 €
Vin blanc	<i>White wine</i>	21.50 €
Curry crème	<i>Curry and cream</i>	22.50 €
Ail crème	<i>Garlic and cream</i>	22.50 €
Pastis		22.50 €
Normande	<i>Cider vinegar and cream</i>	22.50 €
Provençale	<i>Fresh tomato, garlic</i>	23.50 €
Roquefort	<i>Roquefort cheese</i>	23.50 €

*** Légumes frais de moules: oignons, carottes et céleri vert base de toutes les préparations**

Fresh Mussels vegetables: onions, carrots and green celery basis of all the preparations

Desserts

*** Toutes nos glaces sont artisanales, notre chantilly est maison et notre chocolat Belge à 70,5 % de cacao**

Craft ice cream only, homemade chantilly and dark chocolate 70,5 % of cocoa

Dame blanche :

Glace vanille, chocolat chaud et chantilly 6.50 €

Vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream

Dame noire :

Glace chocolat, chocolat chaud et chantilly 6.50 €

Chocolate ice cream, hot chocolate and whipped cream

Brésilienne:

Glace moka, caramel, noisettes et chantilly 6.50 €

Mocha ice cream, caramel, nuts and whipped cream

Café glacé:

Glace moka, café chaud et chantilly 6.50 €

Mocha ice cream, hot coffee and whipped cream

Glace au spéculoos**7.00 €**

Ice cream made with the typical Belgian biscuit speculoos

Glace au cuberdon**7.00 €**

Ice cream made with the typical Belgian sweet cuberdon

Sorbet artisanal sans ou avec alcool**6.50 € / 8.00 €**

Craft sorbet without or with alcohol

Fondant = mousse maison tout chocolat Belge, crème anglaise 6.50 €

Homemade Belgian chocolate fondant (mousse), crème anglaise

Crème brûlée maison à la vanille de Madagascar**6.00 €****Gaufre de Bruxelles maison au sucre blanc****5.50€**

Homemade Brussels waffle with white sugar

Gaufre de Bruxelles maison chantilly**6.50€**

Homemade Brussels waffle with whipped cream

Gaufre de Bruxelles maison mikado

(glace vanille, chocolat chaud et chantilly)

7.50€

Homemade Brussels waffle mikado

(vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream)