

Entrées – Starters

Ballekes soep (potage Bruxellois tomates et boulettes) <i>Ballekes soep (Brussels soup tomato and meat balls)</i>	7.50 €
Salade mixte de saison vinaigrette <i>Seasonal salad, vinaigrette sauce</i>	8.50 €
Poêlée de légumes chauds de saison <i>Seasonal vegetables</i>	9.00 €
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 fondus maison au parmesan, persil frit <i>Homemade Parmesan cheese fondus, fried parsley</i>	
1 pièce	7.00 €
2 pièces	13.00 €
Le duo mixte de croquette et fondus, persil frit <i>The mixed duet of croquette and fondus, fried parsley</i>	14.00 €
Solo de tomate aux crevettes grises de la mer du Nord, crudités <i>Tomato stuffed with North Sea grey shrimps and salad</i>	17.50 €

Duo de filets de sole en waterzooï (à la nage)	11.50 €
<i>Duet of fillets of sole in waterzooï</i>	
Duo de filets de sole à l'Ostendaise (nage+crevettes grises)	13.50 €
<i>Duet of fillets of sole Ostend way</i>	
Petits gris de Namur à ma façon	11.50 €
<i>Small snails from Namur chief's way</i>	
Anguilles au vert	14.00 €
<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>	
* Accompagnement entrée :	
Pommes frites, croquettes, pommes vapeur	3.00 €
<i>Extra side: French fries, croquettes, steamed potatoes</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

Filet américain haché minute, crudités et pommes frites fraîches **17.50 €**

Steak tartare chopped minute, salad and fresh french fries

Rognons de veau à la Liégeoise, pommes frites fraîches **18.50 €**

Veal kidneys Liège way (juniper berries), fresh french fries

Carbonnades flamandes à la joue de boeuf et bière brune de Chimay, pommes frites fraîches **17.50 €**

Stew beef (cheek of ox) cooked in Trappist dark beer, fresh french fries

Lapin (désossé) à la Kriek Boon, pommes croquettes **17.50 €**

Rabbit stew with Kriek (cherry beer), potato croquettes

Saucisses de campagne, stoemp aux légumes du jour **14.50 €**

Sausages and « stoemp » (mashed potatoes) with seasonal vegetables

Boulettes maison sauce tomate et pommes frites fraîches **14.50 €**

Homemade meat balls with fresh tomato sauce and fresh french fries

Bloempanch (boudin noir Bruxellois) braisé, stoemp aux légumes du jour **16.50 €**

Typical Brussels black pudding braised, stoemp with seasonal vegetables

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 €**

Duet of tomatoes stuffed with North Sea grey shrimps, salad and fresh french fries

Filets de sole en waterzooï (nage), pommes vapeur **18.00 €**

Fillets of sole in waterzooï, steamed potatoes

Filets de sole à l'Ostendaise (nage+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 **24.00 €**

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 70,4 % de cacao**

Craft ice cream only, homemade chantilly and dark chocolate 70,4 % 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 avec ou sans 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, 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)