


# CLASSICS

11:30 - 22:00

  **Caesar Salad** | € 20,00  
anchovies | chicken | parmesan | bacon  
*anchois | filet de poulet | parmesan | bacon*  
anchovis | kip | parmezaanse kaas | spek

  **Nicoise Salad** | € 21,00  
tuna | olives | tomato | peppers | egg  
*thon | olives vertes | tomate | poivrons | œuf*  
tonijn | groene olijf | tomaat | paprika | ei

   **Cretan Salad** | € 20,00  
rusk rye bread | colored tomatoes | feta cheese | olive oil  
*biscotte seigle | tomates cerises colorées | feta | huile d'olive*  
rogge toast | gekleurde kerstomaat | feta kaas | olijfolie

 **Club Sandwich** | € 20,00  
chicken | bacon | avocado sauce  
*filet de poulet | bacon | sauce à l'avocat*  
kip | spek | advocado saus

**Salmon Burger** | € 22,00  
homemade black bun | cheese spread  
*pain noir fait par nos soins | sauce au fromage*  
huisgemaakt zwart broodje | kaasdressing

**Beef Burger** | € 22,00  
homemade bun | gerkhins | parmesan  
*pain fait par nos soins | cornichons | parmesan*  
huisgemaakt broodje | augurk | parmezaanse kaas

   **Mushroom Soup** | € 18,00  
parmesan flakes | marinated mushrooms | croutons  
*flocons de parmesan | champignons marinés | croûtons*  
parmezaan vlokken | gemarineerde champignons | broodkorst

**Cod Filet** | € 28,00  
seasonal vegetables | hollandaise sauce  
*légumes de saison | sauce hollandaise*  
seizoensgroenten | hollandse saus

 **Beef Steak** | € 28,00  
french fries | salad | red wine sauce  
*frites | salade | sauce vin rouge*  
friet | salade | rode-wijnsaus

# DINNER

18:30 - 21:30

## STARTERS

  **Salmon Rillettes** | € 18,00  
toasted bread | salad mixte  
*pain grillé | mesclun*  
getoast brood | mesclun


**wine pairing:** Santa Alvare Chardonnay Reserva, Chili, 2021 | **glass:** € 6 **bottle:** € 35

**Croquettes Crevettes** | € 20,00  
homemade | citrus mayonnaise | fried parsley  
*faites par nos soins | mayonnaise au citron | persil frit*  
huisgemaakt | citrus mayonaise | gefrituurde peterselie

**wine pairing:** Fratelli Zulliani, Soave, Vento, Italia, 2020 | **glass:** € 6 **bottle:** € 35

  **'West Vlaams' Red Label Beef Carpaccio** | € 22,00  
artichoke cream | fresh onion | vieux brugge cheese  
*crème d'artichaut | onion frais | fromage 'vieux bruges'*  
zalf van artisjok | verse ui | oud brugge kaas

**wine pairing:** Bourgogne Pinot Noir Faiveley, Bourgogne, France, 2020 | **glass:** € 6 **bottle:** € 45

 **Marble Garden 77° Degrees** | € 19,00  
octopus carpaccio | buckwheat | avocado | quinoa  
*carpaccio de pieuvre | sarrasin | avocat | quinoa*  
carpaccio van octopus | boekweit | advocado | quinoa

**wine pairing:** Villa Antinori Pinot Bianci, Toscane, Italy, 2020 | **glass:** € 6 **bottle:** € 55

   **Aubergine Delight** | € 18,00  
roasted aubergine salad | bel peppers | poached egg | crispy prosciutto  
*aubergine grillée | poivron rouge | œuf poché | chips de prosciutto*  
geroosterde aubergine | rode paprika | gepocheerd ei | prosciutto chips

**wine pairing:** E. Boeckel, Riesling Réserve, Alsace, France, 2021 | **glass:** € 6 **bottle:** € 42

**Terrine Foie Gras** | € 24,00  
homemade brioche | mango chutney  
*pain brioché fait par nos soins | marmelade de mangue*  
huisgemaakt briochebrood | chutney van mango

**wine pairing:** Olivier Leflaive, A.C. Saint Romain, Bourgogne, France, 2020 | **glass:** € 6 **bottle:** € 47

  **Vegetable Tart Tatin** | € 19,00  
roasted vegetables | candied tomatoes | feta mousse  
*légumes grillés | tomates confites | mousse de feta*  
geroosterde groenten | gekonfijte tomaat | mousse van feta

**wine pairing:** E. Boeckel, Riesling Réserve, Alsace, France, 2021 | **glass:** € 6 **bottle:** € 40

**Lobster Cocktail** | € 21,00  
mixed salad | cocktail | tomato | courvoisier  
*salade mixte | cocktail | tomate | courvoisier*  
gemengde salade | cocktail | tomaat | courvoisier

**wine pairing:** Fratelli Zulliani, Soave Vento, Italia, 2020 | **glass:** € 6 **bottle:** € 35

# DINNER

18:30 - 21:30


## MAINS

 **Belgian Duck** | € 32,00  
polenta | seasonal vegetables | cherry sauce  
*polenta | légumes de saison | sauce aux cerises*  
polenta | seizoensgroenten | kriekensaus

**wine pairing:** D.O.C Cortona, Bramasole Cortona Syrah, Toasane, Italy, 2018 | **glass:** € 8 **bottle:** € 72

**Lobster '450gr' Pasta** | € 48,00  
fresh tagliatelle | bisque sauce | caviar  
*tagliatelles fraîches | sauce bisque de homard | caviar*  
verse tagliatelle | kreeftensaus | caviar

**wine pairing:** Olivier Faiveley, A.C. Rully Blanc, Bourgogne, France, 2020 | **glass:** € 7 **bottle:** € 55

 **Veal 'Blanquette' 82°C** | € 33,00  
veal creamy sauce | vegetables | brussels mushrooms  
*sauce de veau crémeuse | assortiment de légumes | champignons bruxellois*  
romige kalfssaus | assortiment groenten | brusselse champignon

**wine pairing:** Beronia Crianza Tempranillo, Crianza, Rioja, Spain, 2020 | **glass:** € 7 **bottle:** € 50

**Sole Meunière** | € 45,00  
truffle | asparagus | shiitake | fennel  
*truffe | asperge | shiitake | fenouil*  
truffel | asperge | shiitake | venkel




**wine pairing:** Olivier Leflaive, A.C. Saint Romain, Bourgogne, France, 2020 | **glass:** € 7 **bottle:** € 47

**Irish Lamb Chunk 'Low Temperature'** | € 33,00  
leafs | egg lemon sauce  
*feuilles vertes | sauce aux œufs-limon*  
groen blad | ei-lemoen saus

**wine pairing:** D.O.C G. Barbaresco Prunotto, Toscane, Italy, 2018 | **glass:** € 8 **bottle:** € 75

 **Strip Loin Steak 'West Vlaams' Red Lable** | € 36,00  
mash potatoes | steamed vegetables | sauce bearnaise  
*purée de pommes de terre | légumes à la vapeur | sauce béarnaise*  
gemengde aardappelen | gestoomde groenten | béarnaise saus

**wine pairing:** Château de Guérinière, Saint-Emillion, Bordeaux, France, 2020 | **glass:** € 8 **bottle:** € 55

   **Roasted Butternut** | € 29,00  
saesonal vegetables | honey and orange sauce  
*légumes de saison | sauce miel aux oranges*  
seizoensgroenten | honing-sinaasappel saus

**wine pairing:** Bourgogne Pinot Noir Faiveley, Bourgogne, France, 2020 | **glass:** € 6 **bottle:** € 45

## SHARING DISH (2 PERS)

**Tomahawk Steak 'Red Label'** | € 82,00  
3 sides (potato | 2 vegetables | 2 sauces)  
*3 sides (pommes de terres | 2 légumes | 2 sauces)*  
3 sides (aardappelen | 2 groenten | 2 sauzen)

**wine pairing:** Château de Guérinière, Saint-Emillion, Bordeaux, France, 2020 | **glass:** € 8 **bottle:** € 55

# DINNER

18:30 - 21:30

## DESSERTS

**Chou** | € 13,00  
belgian chocolate filling 70 % | vanilla cream 'anglaise'  
*crème chocolat belge 70 % | crème anglaise*  
belgische chocolate cream 70 % | engelse room  
**liquor pairing:** Baileys (Whisky Based) | € 9

**Millefeuille** | € 13,00  
raspberries | raspberry sorbet  
*framboise | sorbet aux framboises*  
framboos | frambozen sorbet

**liquor pairing:** Mandarine Napoleon | € 9

**Dame Blanche** | € 12,00  
warm chocolate sauce 70% | crumble  
*sauce au chocolat 70 % | crumble*  
warme chocolade saus 70% | kruimeldeeg

**Tiramisu** | € 12,00  
praline | belgian chocolate 70 %  
**liquor pairing:** DOC Marsala, Italy | € 9

**Lemon Tart** | € 13,00  
almond | italian meringue | raspberry sorbet  
*amandes | meringue a l'italienne | sorbet aux framboises*  
amandelen | italiaanse meringue | sorbet van framboos  
**liquor pairing:** Limoncello | € 9

   **Fruit Salad** | € 10,00  
seasonal fruits

CHECK HERE  
FOR OUR **DAILY**  
**SUGGESTIONS**

FOR **LUNCH**

MONDAY TO FRIDAY 12:00 - 15:00