

MENU

BY BRUNO GRECO

The friendly aperitif

CREATE YOUR BOARD

4 choices/keuzes : 17€ • 6 : 23€ • 8 : 29€

Stel zelf je plank samen

BITTERBALLEN

JALAPEÑO CROQUETTES

Jalapeño kroketten

TEMPURA SHRIMP

MINI CHEESE CROQUETTES

Kaaskroket

CRISPY CHICKEN

Krokante kip

FRIED VEGETARIAN SPRING ROLLS

Vegetarische gefrituurde lenterolletjes

FRIED MOZZARELLA STICKS

Mozzarellasticks

GYOZA

CALAMARI À LA ROMANA

FALAFEL

ONION RINGS

CHICKEN YAKITORI

*Lunch
menu*

29€



2 cursussen

maandag tot
vrijdag van
12u
tot 14u

*Lunch
menu*

29€



2 courses

Monday to
Friday from
12 pm
to 2 pm

To share

NACHOS CHEDDAR SALSA, JALAPEÑOS ✓	14 €
ASSIETTE GOURMANDE	23 €
Olives, garlic mushrooms, gressini, marinated artichoke, mortadella, Parma ham, peppered tomme cheese	
Olijven, knoflookchampignons, gressini, gemarineerde artisjok, mortadella, Parmaham, tomme kaas met peper	
BITTERBALLEN & MUSTARD (8 PC)	10 €
ASSIETTE DU CHASSEUR	24 €
Game terrine, onion confit, wild boar ham, duck mousse quenelle, and toasted bread	
Wildterrine, uienconfijt, ham van wild zwijn, quenelle van eendenmousse en geroosterd brood	
CHICKEN WINGS (8 PCS) & POTATOES	16 €
Homemade barbecue sauce	
Kippenvleugels (8 stuks) & aardappeltjes • Huisgemaakte barbecuesaus	
BAKED CAMEMBERT ✓	16 €
With Liège syrup, served with country bread sticks	
Gebakken camembert • Met Luikse siroop, geserveerd met boerenbrood stengels	
SHRIMP FRICASSEE (10 PC)	19 €
Duo of cold sauces (garlic and chili)	
Scampi-fricassee (10 stuks) • Duo van koude sauzen (knoflook en chili)	
SELECTION OF FRESHLY PREPARED ITALIAN COLD CUTS	29 €
Aged 24 months Parma ham, sliced with the Berkel / Cacciatore • Salame del nonno, Olives • Grissini / Sun-dried tomatoes in oil	
Selectie van op maat gemaakte Italiaanse vleeswaren, Parmaham gerijpt gedurende 24 maanden gesneden met een Berkel, cacciatore, salame del nonno, olijven, grissini, zongedroogde tomaten in olie	



Indulge in our selection of Italian cold cuts prepared on the spot




The Classics


WILD MUSHROOM VELOUTÉ 	12 €
Walnut oil Boschampignon velouté • Walnotenolie	
HEALTHY TOAST	16 €
Hummus, lemongrass chicken, pomegranate, arugula, tomatoes Gezonde toast • Hummus, citroengras kip, granaatappel, rucola, tomaten	
STEAK TARTARE, FRIES, SALAD	24 €
Amerikaanse filet, friet, salade	
CLUB SANDWICH	21 €
Bread, salad, fried egg, bacon, chicken fillet, tomatoes, mayonnaise, cheese, fries Brood, salade, gebakken ei, spek, kipfilet, tomaten, mayonaise, kaas, friet	
CROQUE-MONSIEUR OU MADAME	16 €
SALMON CROQUE	19 €
Philadelphia with herbs Zalm croque • Philadelphia met kruiden	
BOULETTES À LA LIÉGEOISE	1 PIÈCE : 14 € PIÈCES : 18 €
With fries, salad Luikse gehaktballen • Met frietjes, salade	
SURF & TURF SALAD	20 €
Shrimp, poultry, coriander, curry-coconut emulsion Land & zee salade • Scampi's, gevogelte, koriander, curry-kokos emulsie	
NIÇOISE SALAD	23 €
Tuna tataki, green beans, anchovy cream, egg, and olives Tonijn tataki, sperziebonen, ansjovisroom, ei en olijven	
VEGETARIAN SALAD 	17 €
Artichoke, mushrooms, olives, kimchi, egg, soy vinaigrette Vegetarische salade • Artisjok, champignons, olijven, kimchi, ei, sojavinaigrette	
SMOKED SALMON TOAST	19 €
Herbed cottage cheese, mixed greens Gerookte zalm toast • Kruidenkward, gemengde salade	
CHICKEN VOL-AU-VENT WITH OYSTER MUSHROOMS	22 €
With fries, salad Koninginnenhapje met oesterzwammen • Frietjes, salade	
VEGETABLE CURRY WITH FRAGRANT RICE 	16 €
Groentecurry met geurige rijst	

An allergy / intolerance? Report it to your waiter
Een allergie / intolerantie? Rapporteer het aan je server

Pasta's

SPAGHETTI AL RAGÙ	18 €
Pork/Beef & vegetables Varkensvlees/Rundvlees & groenten	
PENNE WITH ENDIVE, PORT, AND BACON	19 €
Penne met witloof, port en spekjes	
PENNE WITH SHRIMP AND ZUCCHINI, TOMATO CREAM	22 €
Penne met scampi's en courgettes, tomatenroom	
GRANDMA-STYLE PENNE	19 €
Ham on the bone, Maredsous cheese sauce Penne op oma's wijze • Ham aan het been, Maredsous kaassaus	
CREAMY WILD MUSHROOM RISOTTO	24 €
Sliced poultry Romige risotto met boschampionns • Gesneden gevogelte	
RISOTTO WITH MUSHROOMS AND KORN 	22 €
Risotto met champignons en Korn	

Burgers

FISH	23 €
Brioche bun, breaded fish, homemade wasabi tartar sauce, salad, potatoes Brioche broodje, gepaneerde vis, huisgemaakte wasabi tartaarsaus, salade, aardappeltjes	
THE ENTREPÔT	24 €
Brioche bun, beef burger patty, tomatoes, cheddar, fried egg, BBQ sauce, salad, fries Brioche broodje, runderhamburger, tomaten, cheddar, spiegelei, BBQ saus, salade, frietjes	
THE VEGETARIAN 	23 €
Brioche bun, veggie burger, homemade avocado cream, salad, sweet potato fries Brioche broodje, groenteburger, huisgemaakte avocado-crème, salade, zoete aardappelfrietjes	



*The gourmet
choice!*

The Carnivore's Corner

BEEF TENDERLOIN ON A HOT STONE WITH SAUCE OF YOUR CHOICE 37 €

Warm vegetables, celery purée, maître d'hôtel butter

Ossenhaas op een hete steen met saus naar keuze • Warme groenten, knolselderijpuree, maître d'hôtel boter

BEEF STEAK, FRIES, SALAD, SAUCE OF YOUR CHOICE 30 €

Rundsteak, frietjes, salade, saus naar keuze

BEEF RIBEYE (300G) 35 €

Fries, hot vegetables, choice of sauce

Entrecote van Rundvlees (300g) • Frietten, warme groenten, saus naar keuze

DUCK BREAST 29 €

Orange sauce, rosemary potatoes, roasted vegetables

Eendenborst • Sinaasappelsaus, rozemarijn aardappelen, geroosterde groenten

AGED PREMIUM MEATS BY GOEDERS *by Goeders*

Served with baby potatoes, warm vegetables with Guérande salt, and a sauce of your choice.

BLACK ANGUS CÔTE DE BŒUF BY GOEDERS • 1 KG 200 100 €

SIMMENTAL CÔTE DE BŒUF BY GOEDERS • 1 KG 200 97 €

Gerijpt premium vlees van Goeders

Geserveerd met krieltjes, warme groenten met Guérande zout, en saus naar keuze.

*Choice of sauces: pepper, mushroom-cream,
béarnaise, orange sauce*

*Keuze uit sauzen: peper, champignon-crème,
béarnaise, sinaasappelsaus*

Fish

SOLE FAÇON MEUNIÈRE 44 €

Butter, parsley, lemon, steamed potatoes, warm vegetables

Tong «meunière» • Boter, peterselie, citroen, gestoomde aardappelen, warme groenten

ROASTED COD FILLET 31 €

Mousseline sauce, steamed potatoes, fresh spinach with butter, mussels

Geroosterde kabeljauwfilet • Mousselinesaus, gestoomde aardappelen, verse spinazie met boter, mosselen

TROUT MEUNIÈRE OR ARDENNAISE 28 €

Meunière: Butter and lemon juice, fries

Ardennaise: Bacon, onions, pearl onions, white wine, fries

Forel Meunière of Ardense stijl

Meunière: Boter en citroensap, frieten

Ardense stijl: Spekjes, uien, zilveruitjes, witte wijn, frieten



ROASTED LOBSTER (WHOLE) 56 €

Garlic and dill butter, mashed potatoes with olive oil

Geroosterde kreeft (hele) • Knoflook-dilleboter, aardappelpuree met olijfolie

Dishes to Share

PRICE PER PERSON

HOMEMADE CHILI CON CARNE 	19 €
Guacamole, tacos, and sweet peppers Huisgemaakte chili con carne • Guacamole, taco's en zoete pepers	
TRADITIONAL VEAL BLANQUETTE WITH BASMATIRICE	23 €
Traditionele kalfsblanquette met basmatirijst	
HOMEMADE BOUILLABAISSE BRUNO STYLE	28 €
Red mullet, salmon, haddock, shrimp, prawns, rouille, croutons, Gruyère cheese Huisgemaakte bouillabaisse Op Bruno • Rode mul, zalm, schelvis, scampi's, gamba's, rouille, croutons, Gruyère kaas	
PLATE OF GOURMET VEGETABLES WITH FRESHLY WHIPPED MOUSSELINE 	14 €
Bord met luxe groenten en vers opgeklopte mousseline	

Kids Menu

1 NON-ALCOHOLIC APERTIF
+ 1 MAIN DISH OF CHOICE
+ 1 ICE CREAM DESSERT
• 18€ •

Spaghetti Bolognese
Liège-style meatball, salad, fries
Chicken vol-au-vent, salad, fries
Breaded fish, mashed potatoes, spinach

1 ALCOHOLVRIJE APERTIF
+ 1 HOOFDGERECHT NAAR KEUZE
+ 1 IJSESSERT
• 18€ •

Spaghetti Bolognese
Luikse gehaktbal, salade, frietjes
Koninginnenhapje, salade, frietjes
Gepaneerde vis, aardappelpuree, spinazie

Game Suggestions

STARTERS VOORGERECHTEN

VENISON CARPACCIO WITH CRUSHED HAZELNUTS	19 €
Endive salad Herten carpaccio met gehakte hazelnoten • Witlofsalade	
GAME TERRINE	18 €
Onion confit, grilled bread Wildterrine • Uienconfijt, geroosterd brood	
WILD MUSHROOM VELOUTÉ	14 €
Walnut oil, wild boar chips Boschampignon velouté • Walnotenolie, everzwijnchips	

MAIN COURSES HOOFDGERECHTEN

FRENCH-STYLE VENISON STEW	28 €
Pearl onions, carrots, bacon, mushrooms Hertengoulash op Franse wijze • Zilveruitjes, wortelen, spekjes, champignons	
WILD BOAR FILLET	27 €
Honey and whole grain mustard reduction Everzwijnfilet • Honing en grove mosterdreductie	
VENISON STEAK	34 €
Speculoos crust, pepper sauce Hertensteak • Speculaaskorst, pepersaus	
PHEASANT SUPREME	31 €
Barolo sauce (wild mushrooms) Fazant suprême • Barolo saus (boschampignons)	

*All our game dishes are served
with Amandine potatoes and autumn garnishes*

*Al onze wildgerechten worden geserveerd
met Amandine aardappelen en herfstgarnituren*

Autumn Menu

3 courses / gangen : 49€

5 courses / gangen : 60€

**VENISON CARPACCIO
WITH CRUSHED HAZELNUTS / ENDIVE SALAD**

Herten carpaccio met gehakte hazelnoten / Witlofsalade

OR

**GAME TERRINE FROM OUR ARDENNES /
ONION CONFIT / GRILLED BREAD**

Wildterrine uit onze Ardennen / Uienconfijt / Geroosterd brood

* * * * *

**WILD MUSHROOM VELOUTÉ
WITH WALNUT OIL AND WILD BOAR CHIPS**

Boschampignon velouté met walnotenolie en everzwijnchips

OR

SHRIMP FRICASSEE WITH CRUNCHY VEGETABLES

Scampi-fricassee met krokante groenten

* * * * *

TROU NORMAND

* * * * *

**FRENCH-STYLE VENISON STEW
WITH AMANDINE POTATOES**

Hertengoulash op Franse wijze met Amandine aardappelen

OR

**ROASTED COD LOIN WITH MOUSSELINE SAUCE,
PARSLEY STEAMED POTATOES,
FRESH SPINACH WITH BUTTER, MUSSELS**

Geroosterde kabeljauwfilet met mousselinesaus,
peterselie gestoomde aardappelen, verse spinazie met boter, mosselen

* * * * *

VAUTION AND VANILLA ICE CREAM

Vaution en vanille-ijs

OR

TASTING OF REGIONAL CHEESES

Proeverij van regionale kazen



Ice cream Bar

CHOICE OF FLAVOR / 1 SCOOP • 3€

Served with whipped cream

Choose from:

Ice Cream: vanilla, chocolate, stracciatella, hazelnut, banana, strawberry

Sorbet: lemon, raspberry, limoncello, mango

Topping / 1 choice • 1€ : chocolate sauce, salted caramel, raspberry coulis, crunchy cookies, mangoes with their coulis, meringue

SMAAKOPTIES / 1 BOLLETJE • 3€

Geserveerd met of zonder slagroom

Keuze uit:

IJs: vanille, chocolade, stracciatella, hazelnoot, banaan, aardbei

Sorbet: citroen, framboos, limoncello, mango

Topping / 1 keuze • 1€ : chocoladesaus, gezouten karamelsaus, frambozencoulis, krokante koekjes, mango en hun coulis, meringue

Lunch
menu



2 courses

Monday to
Friday from
12 pm
to 2 pm

29€

Lunch
menu



2 cursussen

maandag tot
vrijdag van
12u
tot 14u

29€

Desserts

BRÉSILIANNE	11 €
AMARENA COUPE Amarena cherries, vanilla ice cream Amarena coupe • Amarena-kersen, vanille-ijs	12 €
CHOCOLATE FONDANT, CUSTARD, WHIPPED CREAM Chocoladefondant, vanillesaus, slagroom	12 €
DAME BLANCHE OR DAME NOIRE Hot chocolate and whipped cream Dame blanche of dame noire • Warme chocolade en slagroom	11 €
DUO OF REGIONAL TARTS Rice tart, Vaution, and vanilla ice cream, whipped cream Duo van regionale taarten • Rijsttaart, Vaution en vanille-ijs, slagroom	14 €
PASSION FRUIT MERINGUE DELIGHT Duo van regionale taarten • Rijsttaart, Vaution en vanille-ijs, slagroom	12 €
SWEET ASSORTMENT TO SHARE (2 SERVINGS) Zoet assortiment om te delen (2 porties)	23 €
SELECTION OF LOCAL CHEESES (4 TYPES) Liège syrup, brioche bread Selectie van lokale kazen (4 soorten) • Luikse siroop, briochebrood	14 €
IRISH COFFEE - ITALIAN COFFEE - FRENCH COFFEE	13 €

Elke Zondag
Brunch
van 12:00 tot 16:30
44,50€*
Onbeperkt buffet
Zoet en hartig
* Drinkjes inbegrepen,
behalve bij de brunch
speciale gelegenheden

*Every
Sunday*
Brunch
from 12pm to 4pm
44,50€*
**all-you-can-eat buffet
sweet/savory**
* drinks included,
excluding special
brunches