

M E N U 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

CHICKEN YAKITORI

IBERIAN HAM CROQUETTES

Kroketten van Iberische ham

*Lunch
menu*

29€



2 Gangen

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 ✓	15 €
BITTERBALLEN & MUSTARD (8 PC)	10 €
BAKED CAMEMBERT ✓	16 €
With Liège syrup, served with country bread sticks Gebakken camembert – Met Luikse siroop, geserveerd met boerenbrood stengels	
GOURMET PLATTER	25 €
Pecorino Sardo, Provolone, olives, San Daniele ham, warm Italian fennel sausage, grilled eggplants Gourmetschotel – Pecorino Sardo, Provolone, olijven, San Daniele ham, warme Italiaanse venkelworst, gegrilde aubergines	
BURRATA ✓	18 €
Tuscan sauce, basil emulsion, toasted focaccia Toscaanse saus, basilicumemulsie, geroosterde focaccia	
IBERIAN HAM CROQUETTES (8 PIECES)	14 €
Smoked chili sauce Kroketten van Iberische ham (8 stuks) – Gerookte chilisaus	
CHICKEN DRUMSTICKS (8 PIECES) AND POTATO WEDGES	16 €
Homemade barbecue sauce Kippenpootjes (8 stuks) en aardappelpartjes – Huisgemaakte barbecuesaus	
POLPETTE “COME LA NONA” (6 PIECES)	18 €
Lightly spiced arrabbiata sauce Polpettes “come la nona” (6 stuks) – Licht pittige arrabbiatasaus	
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

HOMEMADE GREY SHRIMP BISQUE AND ITS ACCOMPANIMENTS 	18 €
Boschampignon velouté – Walnotenolie	
AMERICAN FILET, FRIES, SALAD	24 €
Americain filet, frieten, 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 €
SMOKED SALMON TOAST	19 €
Philadelphia with fine herbs Zalm croque – Philadelphia met fijne kruiden	
BOULETTES À LA LIÉGEOISE	1 PIÈCE : 14 € 2 PIÈCES : 18 €
With fries, salad Luikse gehaktballen – Met frietjes, salade	
SMOKED SALMON TOAST	19 €
Herbed cream cheese, mixed salad Gerookte zalm toast – Kruidenkaas, gemengde salade	
CHICKEN VOL-AU-VENT WITH OYSTER MUSHROOMS	24 €
With fries, salad Koninginnenhapje met oesterzwammen – Frietjes, salade	
AUTHENTIC MILANESE ESCALOPE	29 €
Tagliatelle, lemon Echte Milanese schnitzel – Tagliatelle, citroen	


The Fresh Corner

THAI BEEF TARTARE	25 €
Chili, coconut milk, ginger, herb salad Thaise Rundertartaar – Peper, kokosmelk, gember, kruiden salade	
GRILLED VEGETABLE BRUSCHETTA 	17 €
Pesto, confit tomatoes, young sprouts Bruschetta met Gegrilde Groenten – Pesto, gekonfijte tomaten, jonge scheuten	
TERIYAKI SALMON HEART	24 €
Edamame, olive crumble, small salad Teriyaki Zalmhart – Edamame, olijfcrumble, kleine salade	
AVOCADO SALAD 	19 €
Pomegranate, coriander, sesame oil, baby spinach Avocadosalade – Granaatappel, koriander, sesamolie, babyspinazie	



Pasta's

Gluten-free pasta available

Glutenvrije pasta beschikbaar

SPAGHETTI AL RAGÙ Pork/Beef & vegetables Varkensvlees/Rundvlees & groenten	18 €
GRANDMA'S STYLE PENNE Bone-in ham, Maredsous cheese sauce Penne op Grootmoeders Wijze – Beenham, Maredsous kaassaus	19 €
MUSHROOM AND QUORN RISOTTO  Risotto met Champignons en Quorn	20 €
LINGUINE WITH VONGOLE, GARLIC, PARSLEY Linguine met Vongole, Knoflook, Peterselie	26 €
PENNE WITH SCAMPI Artichokes, basil cream Penne met Scampi – Artisjokken, basilicumroom	23 €
CREAMY RISOTTO WITH CRAYFISH AND CHORIZO Romige Risotto met Rivierkreeftjes en Chorizo	28 €

Burgers

FISH Brioche bun, breaded fish, homemade wasabi tartar sauce, salad, potatoes Brioche broodje, gepaneerde vis, huisgemaakte wasabi tartaarsaus, salade, aardappeltjes	23 €
THE ENTREPÔT  Brioche bun, ground beef patty, tomatoes, cheddar, fried egg, BBQ sauce, salad, fries Briochebroodje, runderhamburger, tomaten, cheddar, spiegelei, BBQ-saus, salade, frieten	24 €
THE PEPPER Bun, ground beef patty, three pepper mayonnaise, roasted pancetta, salad, fries Broodje, runderhamburger, mayonaise met drie pepers, geroosterde pancetta, salade, frieten	25 €
THE VEGETARIAN  Brioche bun, veggie burger, homemade avocado cream, salad, sweet potato fries Brioche broodje, groenteburger, huisgemaakte avocado-crème, salade, zoete aardappelfrietjes	23 €



The gourmet choice!

The meat lovers

**BEEF TENDERLOIN ON A HOT STONE
WITH SAUCE OF YOUR CHOICE** 38 €

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, CHOICE OF SAUCE 30 €

Rundsteak, frietjes, salade, saus naar keuze

**PICANHA (BRAZILIAN BEEF), FRIES, SALAD,
CHOICE OF SAUCE** 42 €

Picanha (Braziliaans rundvlees), frietjes, salade, saus naar keuze

**CHAROLAIS HANGER STEAK, FRIES, SALAD,
CHOICE OF SAUCE** 38 €

Charolais longhaas, frietjes, salade, saus naar keuze

BEEF RIBEYE (300G) 35 €

Fries, hot vegetables, choice of sauce

Entrecote van Rundvlees (300g) – Frieten, warme groenten, saus naar keuze

VEAL TOWNEDOS 33 €

Caramelized endives, baby potatoes, port and foie gras reduction

Kalfstournedos – Gekarameliseerde witloof, krielaardappelen, port- en foie gras-reductie

FREE-RANGE YELLOW CHICKEN SUPREME 26 €

Baby potatoes, glazed carrots, tarragon-infused rich gravy

Supremes van Gevogelte (Gele Boerderijkip) – Krielaardappelen, geglazuurde wortelen, rijke jus met dragon

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: Three pepper, mushroom-cream, Béarnaise, Roquefort, Bordelaise

Keuze uit sauzen: Drie peper, champignon-room, Béarnaise, Roquefort, Bordelaise

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

Fish

SOLE FAÇON MEUNIÈRE	44 €
Butter, parsley, lemon, steamed potatoes, warm vegetables Tong «meunière» – Boter, peterselie, citroen, gestoomde aardappelen, warme groenten	
ROAST SEA BASS FILLET	28 €
Stewed leeks, fregola, beurre blanc Geroosterd Zeebaarsfilet – Gestooftde prei, fregola, boterwijnsaus	
LOBSTER MEAT LINGUINE WITH DILL BISQUE	35 €
Linguine met Kreeftvlees met dillebisque	
CARTAFATA OF SALMON	29 €
Small vegetables, potatoes, white wine and curry sauce Cartafata van Zalm – Kleine groenten, aardappelen, witte wijn- en currysous	
ROASTED LOBSTER (WHOLE)	56 €
Garlic and dill butter, mashed potatoes with olive oil Geroosterde kreeft (hele) – Knoflook-dilleboter, aardappelpuree met olijfolie	

Salads

CÉSAR	18 €
Romaine, hard-boiled egg, chicken, croutons, anchovies, dressing Romaine, hardgekookt ei, kip, croutons, ansjovis, dressing	
QUAIL	21 €
Mesclun, grapes, walnuts, shallots, Banyuls vinaigrette Kwartel – Mesclun, druiven, walnoten, sjalotten, Banyuls vinaigrette	
MEXICAN	21 €
Corn, merguez, potatoes, jalapeños, red onions, tortilla chips Mais, merguez, aardappelen, jalapeños, rode ui, tortilla chips	
OCEAN	22 €
Scampi, smoked salmon, crayfish, lime dressing Scampi, gerookte zalm, rivierkreeftjes, limoendressing	

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	
HOMEMADE BOUILLABAISSÉ BRUNO STYLE	31 €
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	
PENNE WITH GENOVESE PESTO, SUNDRIED TOMATOES 🌿	17 €
Penne met Genovese pesto, gedroogde tomaten	

Chef's Menu

3 courses / gangen : 49€

HOMEMADE GREY SHRIMP BISQUE

Huisgemaakte Grijsze Garnalenbisque

OR / OF

**THAI-STYLE BEEF TARTARE,
TOASTED BREAD**

Thaise Rundertartaar, geroosterd brood

* * * * *

**CARTAFATA OF SALMON, SMALL VEGETABLES,
WHITE WINE AND CURRY SAUCE**

Cartafata van Zalm, kleine groenten, witte wijn- en currysous

OR / OF

**YELLOW CHICKEN SUPREME, TARRAGON REDUCTION,
GOURMET POTATOES**

Kipfilet van Gele Boerderijkip, dragonreductie, verfijnde aardappelen

* * * * *

**5-CHOCOLATE TARTLET, HAZELNUT CHUNKS,
BAILEYS CUSTARD**

5-Chocolade Taartje, hazelnoot stukjes, Baileys vanillecrème

OR / OF

ASSORTMENT OF OUR CHEESES, WALNUT BREAD

Assortiment van onze kazen, walnotenbrood

Kids Menu

**1 NON-ALCOHOLIC APERITIF
+ 1 MAIN DISH OF CHOICE
+ 1 ICE CREAM DESSERT**

● 19€ ●

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

**1 ALCOHOLVRIJE APERITIEF
+ 1 HOOFDGERECHT NAAR KEUZE
+ 1 IJSDESSERT**

● 19€ ●

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



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 Gangen

maandag tot
vrijdag van
12u
tot 14u

29€

Desserts

HOMEMADE CRÊPE DUO WITH ACCOMPANIMENTS :

Huisgemaakte crêpe-duo met bijgerechten

Brown sugar / Basterdsuiker 12 €

Artisan jam / Ambachtelijke jam 13 €

Mikado 14 €

DAME BLANCHE OR DAME NOIRE 11 €

Hot chocolate and whipped cream

Dame blanche of dame noire – Warme chocolade en slagroom

WARM TARTE TATIN, SALTED BUTTER ICE CREAM 12 €

Warme Tarte Tatin, gezouten boterijs

RUM BABA, VANILLA WHIPPED CREAM 12 €

Rum Baba, vanille slagroom

CRUNCHY CHOCOLATE MOUSSE 11 €

Knapperige Chocolademousse

BROWNIE, CUSTARD, SALTED BUTTER ICE CREAM 12 €

Brownie, vanillesaus, gezouten boterijs

**5-CHOCOLATE TARTLET, HAZELNUT CHUNKS,
BAILEYS CUSTARD** 14 €

5-Chocolade Taartje, hazelnoot stukjes, Baileys vanillecrème

SWEET ASSORTMENT TO SHARE (2 SERVINGS) 24 €

Zoet assortiment om te delen [2 porties]

SELECTION OF LOCAL CHEESES (4 TYPES) 15 €

Liège syrup, brioche bread

Selectie van lokale kazen (4 soorten) – Luikse siroop, briochebrood

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