

Maandag 6 februari 2012

Slow service on request



We support sustainable fishing

Voorgerechten

6 huîtres creuses "Fines de Claires" M3 (F) <i>6 holle oesters "Fines de Claires" M3 (F)</i>	19,60
6 huîtres plates "Zélande" (NL) n° 4 <i>6 platte Zeeuwse oesters (NL) n° 4</i>	20,90
Assortiment d'huîtres (6) <i>Assortiment oesters (6)</i>	20,20
Foie gras de canard, chutney de figues, brioche dorée <i>Eendenleverpastei met chutney van vijgen, goudgele briochetoast</i>	18,50
Carpaccio de boeuf, huile d'olive et basilic, roquette et parmesan <i>Rundscarpaccio, olijfolie met basilicum, raketsla en Parmezaan kaas</i>	13,40
Croquettes aux crevettes, citron et persil frit <i>Huisgemaakte garnalkrokotten met citroen en gefrituurde peterselie</i>	17,80
Cappuccino de champignons de couche, crème de foie gras <i>Cappuccino van champignons, crème van foie gras</i>	14,50
Pannequet de mangue, King crabe et concombres <i>Flensje van mango, King krab en komkommer</i>	15,00
Carpaccio de saumon d'Ecosse et espadon aux herbes, mangue salsa <i>Carpaccio van Schotse zalm en zwaardvis met kruiden, mango salsa</i>	14,00

Salades – Pasta – Vegetarisch ✓

Tomate aux crevettes grises épluchées à la main <i>Tomaat gevuld met handgepelde garnalen</i>	18,50
Salade CAFE THEATRE : pousses d'épinards, saumon fumé, scampis et vinaigrette au curry, oeuf de caille, crevettes grises <i>Salade CAFE THEATRE : jonge spinazie, gerookte zalm en scampi's, vinaigrette met kerrie, kwarteleitje en grijze garnalen</i>	19,60
Wok de légumes, nouilles aux oeufs aux sot-l'y-laisse de dinde (shitaké, carottes, pousses de soja, asperges, pois gourmands et chou chinois) <i>Wok van groenten met eiernoedels en kalkoenesters (shitaké, wortelen, sojascheuten, asperges, peulerwt en chinese kool)</i>	19,50
Wok de légumes, nouilles aux oeufs et scampis parfumés au curry (shitaké, carottes, pousses de soja, asperges, pois gourmands et chou chinois) <i>Wok van groenten met eiernoedels en scampi's geparfumeerd met kerrie (shitaké, wortelen, sojascheuten, asperges, peulerwt en chinese kool)</i>	18,90
Pâtes lumaconis aux coquillages, parmesan, roquette et coulis d'herbes <i>Pasta lumaconi met schelpdieren, parmezaan, raketsla en coulis van kruiden</i>	19,50

Vis

Lotte rôtie au lard fumé, lentilles du Puy, pomme chatouillard <i>Gebraden zeeuivel met gerookt spek, groene linzen, gefrituurde aardappel</i>	25,50
Sole du nord cuite "belle meunière" (2/1), pommes de terre nouvelles vapeur <i>Noordzeetong "Belle meunière" (2/1), natuur aardappelen</i>	32,50
Dos de cabillaud Royal poché, mousseline de pommes de terre à la ciboulette, passe-pierre et crevettes grises <i>Gepocheerde kabeljauw Royal, mousseline van aardappelen met bieslook, zeekraal en grijze garnalen</i>	25,00
Daurade Royale citronnée, fenouil au vin blanc, coulis aux herbes, purée de pois chiche <i>Doradefilet Royale met citroen, venkel in witte wijn, kruidencoulis, purée van kikkererwten</i>	23,00
Pavé de bar, dés de céleri, navets chandelles, jus de veau <i>Zeebaars, blokjes selder, rapen en kalfsjus</i>	27,00
Noix de St.-Jacques rôties, panais, beignet de risotto <i>Gebraden St.-Jacobsvruchten, pastinaak, beignet van risotto</i>	22,50

Vlees

Knack  "Beste rundstartaar van Vlaanderen en Brussel!"	
Tartare de boeuf minute, pommes frites et salade <i>Rundstartaar bereid "à la minute", handgesneden frieten en sla</i>	19,80
Noix d'entrecôte irlandaise à la plancha, béarnaise, coeur de laitue, pommes frites à l'ancienne coupées main <i>Geroosterd lers tussenribstuk, Béarnaisesaus, kropsla en handgesneden frieten op oude wijze</i>	25,50
Filet de lièvre, acidulé de betteraves rouges, purée de coings, gâteau de pommes de terre aux champignons des bois <i>Hazenfilet, lichtzure rode bietensaus, puree van kweepeer, aardappeltaartje met boschampignons</i>	31,00
Filet de boeuf 'Charolais belge', sauce béarnaise ou poivre noir, gratin de pomme de terre à l'ancienne, légumes du temps <i>Ossehaas 'Belgische Charolais', met Béarnaise of zwarte pepersaus, aardappelgratin op ouderwetse wijze, marktgroenten</i>	27,50
Poitrine de faisan rôtie, compotée de chou, marrons glacés, chanterelles <i>Gebraden fazantenborst, compote van kool, gekonfijte kastanjes, dooierzwammen</i>	26,00
Carré de veau de lait en crôte de Roquefort et noix aux racines <i>Carré van melkkalf met korst van Roquefort en noten, groenten van toen</i>	26,50

Desserts

Fromage Saint-Marcellin AOC, affinage crémier <i>Saint-Marcellinkaas AOC, affinage crémier</i>	7,50
Moelleux au chocolat noir, sorbet au thé vert <i>Zacht en lauw chocoladegebak, sorbet van groene thee</i>	9,10
Eventail des sorbets maison <i>Waaier van huisgemaakte sorbets</i>	7,90
Mousse au chocolat, coulis d'oranges amères <i>Chocolademousse met sinaasappelcoulis</i>	7,50
Carpaccio d'ananas, sorbet citron vert <i>Carpaccio van ananas, limoen sorbet</i>	7,70
Glace au bâton de vanille Bourbon, sauce chocolat chaud <i>Dame blanche met warme chocoladesaus</i>	8,10
Crème brûlée au Nutella <i>Crème brûlée met Nutella</i>	7,50
Tarte fine aux pommes Grany, glace au safran <i>Fijne appeltaart met saffraanijs</i>	7,50
Espresso Martini : After dinner cocktail à base de vodka Chopin, café, liqueur de café Kahlua et miel <i>Espresso Martini: After dinner cocktail op basis van Chopin vodka, koffie, Kahlua koffielikeur en honing</i>	10,60
Nougat glacé aux fruits confits, coulis de saison <i>Nougatijts met gekonfijt fruit, seizoenscoulis</i>	8,50
Feuillantine, mousseline de vanille bourbon, crème de rhum <i>Feuillantine, mousseline van Bourbon vanille, crème van rum</i>	9,00

Lunch Daily Express **16,30**

Rillettes aux deux saumons, crème à l'aneth
Rillettes van zalm, crème van dille

Blanquette d'agneau aux olives, gratin de courgettes aux épinards
Lamsblanquette met olijven, gratin van courgetten en spinazie

Café
Koffie

ook open op zaterdagmiddag

Staff dressed by



Please ask your waiter for vegetarian alternatives
Last order at 23:00
No cheques