


Depuis 2026, nous avons un partenariat avec la COOP ALIMENTAIRE du tournaisis qui nous permet d'être livré en produits locaux et/ou bio et/ou équitables. Certaines de nos matières premières proviennent donc de producteurs locaux.



## entrées

<b>Saint-Jacques et cabillaud en ravioles, jus au curry vert et à la coriandre</b> Scallop and cod ravioli, green curry and coriander broth	19	
<b>Carpaccio de boeuf à l'huile de tomates de saison</b> Beef carpaccio with seasonal tomato oil	17	
<b>Duo de la mer, saumon fumé et tomates aux crevettes grises, salade et garniture du moment</b> Smoked salmon and tomatoes with grey shrimp, salad, and seasonal garnish	19.50	
<b>Gaufrette froide salée, houmous de patates douces au curry et à la feta</b> Cold savory waffle, sweet potato hummus with curry and feta	17	
<b>Croquette au fromage artisanale (1 pièce/ 2 pièces / 3 pièces)</b> Artisanal cheese croquette	9/15/20	
<b>Croquette aux crevettes artisanale (1 pièce/ 2 pièces / 3 pièces)</b> Artisanal shrimp croquette	12/20/28	

## kids corner -12 ans

<b>Vol-au-vent, frites, crudités</b> Vol-au-vent, fries and raw vegetable salad	14	
<b>Aiguillettes de poulet, frites, crudités</b> Chicken strips, fries and raw vegetable salad	14	
<b>Croquette au fromage, frites, crudités</b> Cheese croquette, fries and raw vegetable salad	14	
<b>Pêche du jour, purée de pomme de terre, légumes</b> Catch of the day, mashed potatoes, vegetables	15	

## salades

<b>Salade Gourmande, saumon fumé, crevettes grises, croquette aux crevettes</b> Gourmet salad, smoked salmon, brown shrimp, shrimp croquette	28	
<b>Toast au chèvre, pommes, noix, vinaigrette sésame</b> Toast with local goat's cheese, apples, walnuts, sesame vinaigrette	22	 
<b>Salade grecque aux calamars panko, féta, tzatziki et vinaigrette à la ciboulette</b> Greek salad with panko calamari, feta, tzatziki, and chive vinaigrette	25	



Local



Végétarien / vegetarian



Sans gluten / Gluten free



Sans lactose / Lactose free

Nos plats contiennent des allergènes. La composition de nos produits peut varier d'un jour à l'autre. Nos prix sont TTC, en euros, service inclus.  
Our dishes contain allergens. The composition of our products may vary from one day to the next. Our prices are taxes included, in euros, service included.

# brasserie

**Vol-au-Vent du chef, poulet, mini-boulettes de volaille, champignons, feuilleté, frites, crudités** 22  
Chef's vol-au-vent with chicken, Mini poultry meatballs, mushrooms, puff pastry, fries and raw vegetable salad.

**Américain préparé par nos soins, frites, crudités** 21  
House-prepared "américain", fries and raw vegetable salad

**Suprême de poulet fermier aux épices, pommes de terre rissolées, sauce soja-cacahuète** 23  
Spiced free-range chicken supreme, sautéed potatoes, soy and peanut sauce

**Ribs de porc fondants au miel, sauce barbecue fumée, frites** 24  
Tender pork ribs with honey, smoked barbecue sauce, fries

**Burger Napoli, boeuf, mozzarella, prosciutto crudo, oignons caramélisés, mayonnaise au pesto** 22  
Napoli burger : beef, mozzarella, Prosciutto di Parma, caramelized onions, pesto mayonnaise

## poissons

**Linguine aux scampis rôtis, crème de courgette à l'ail et aux fines herbes, tomates confites (Version veggie: sans scampis)** 24/21   
Linguine with roasted scampi, zucchini cream with garlic and fine herbs, sun-dried tomatoes (Veggie version: without scampi)

**Dos de cabillaud, risotto crémeux au mascarpone et sauce au safran, légumes du moment** 28  
Cod loin, creamy mascarpone risotto with saffron sauce, and seasonal vegetables

**Dos de lieu et moules de saison, sauce au beurre et aux échalotes au jus de cuisson, purée fine** 25  
Pollock loin and seasonal mussels, butter and shallot sauce with cooking jus, and smooth purée

## grillades

**Filet mignon de boeuf (+-220g), frites, crudités** 25  
Beef tenderloin (±220 g), fries and raw vegetable salad

**Ribeye de boeuf Irlandais (+/- 300g), frites, crudités** 33  
Irish ribeye steak (approx. 300 g), fries, and mixed salad

**Filet pur de porc ibérique, beurre chaud à l'ail et au thym, légumes du Sud, tomate de saison en croûte d'herbes et gratin dauphinois** 29.50  
Iberian pork tenderloin, warm garlic and thyme butter, southern vegetables, seasonal tomato in herb crust, and gratin dauphinois

**Sauces maison: Poivre / Béarnaise / Roquefort** 3.60  
2,50

**Beurre chaud ail et thym** 1.50

**Sauce ketchup / mayonnaise** 4

**Extras : Frites / Salade / Purée**

Homemade sauces: Pepper / Béarnaise / Roquefort

Hot Garlic and thyme butter - Extras: Fries / Salad / Mashed potatoes



Local



Végétarien / vegetarian



Sans gluten / Gluten free



Sans lactose / Lactose free

# menu du chef / 49.-

**Le menu change régulièrement selon les envies du chef, de la saison et du marché.**

**Il est donc possible que les propositions évoluent de jour en jour.**

**Aucun changement ne sera apporté aux plats dans nos menus.**

The menu changes regularly according to the chef's inspiration, the season, and the market.

Therefore, the offerings may vary from day to day. No modifications will be made to the dishes on our menus.

## Entrée au choix

**Saint-Jacques et cabillaud en ravioles, jus au curry vert et au coriandre**

Scallop and cod ravioli, green curry and coriander broth

**Duo de la mer, saumon fumé et tomates aux crevettes grises, salade et garniture du moment**

smoked salmon and tomatoes with grey shrimp, salad, and seasonal garnish  
(Extra 3€)

**Gaufrette salée, houmous de patates douces au curry et à la feta**

Savory waffle, sweet potato hummus with curry and feta

## Plat au choix

**Linguine aux scampis rôtis, crème de courgette à l'ail et aux fines herbes, tomates confites (Version veggie: sans scampis)**

Linguine with roasted scampi, zucchini cream with garlic and fine herbs, sun-dried tomatoes (Veggie version: without scampi)

**Dos de lieu et moules de saison, sauce au beurre et échalottes au jus de cuisson et purée fine**

Pollock loin and seasonal mussels, butter and shallot sauce with cooking jus, and smooth purée

**Filet pur de porc ibérique, beurre chaud à l'ail et au thym, légumes du Sud, tomate de saison en croûte d'herbes et gratin dauphinois**

Iberian pork tenderloin, warm garlic and thyme butter, southern vegetables, seasonal tomato in herb crust, and gratin dauphinois

## Dessert au choix

**Dame blanche, crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly**

Dame blanche, vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream

**Pana cotta au chocolat au lait et crumble de cookies**

Milk chocolate panna cotta with cookie crumble

**Tarte citron meringuée**

Lemon meringue tart



Local



Végétarien / vegetarian



Sans gluten / Gluten free



Sans lactose / Lactose free

Nos plats contiennent des allergènes. La composition de nos produits peut varier d'un jour à l'autre. Nos prix sont TTC, en euros, service inclus.  
Our dishes contain allergens. The composition of our products may vary from one day to the next. Our prices are taxes included, in euros, service included.

# Nos moules



## LES MOULES MARINÈRES

24,50 €

## LES MOULES AU VIN BLANC

25,50 €

## LES MOULES À LA CRÈME D'AIL

25,50 €

## LES MOULES AU SAFRAN

27,50 €

*Les moules sont servies avec frites*



Local



Végétarien / vegetarian



Sans gluten / Gluten free



Sans lactose / Lactose free

Nos plats contiennent des allergènes. La composition de nos produits peut varier d'un jour à l'autre. Nos prix sont TTC, en euros, service inclus.  
Our dishes contain allergens. The composition of our products may vary from one day to the next. Our prices are taxes included, in euros, service included.