




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

Saint-Jacques et cabillaud en ravioles, jus au curry vert et à la coriandre Scallop and cod ravioli, green curry and coriander broth	19	
Carpaccio de boeuf à l'huile de tomates de saison Beef carpaccio with seasonal tomato oil	17	
Asperges blanches du pays, saumon fumé artisanal et émulsion au citron Asparagus from the region, artisanally smoked salmon, and lemon emulsion	19.50	
Gaufrette froide salée, houmous de patates douces au curry et à la feta Cold savory waffle, sweet potato hummus with curry and feta	17	
Croquette au fromage artisanale (1 pièce/ 2 pièces / 3 pièces) Artisanal cheese croquette	9/15/20	
Croquette aux crevettes artisanale (1 pièce/ 2 pièces / 3 pièces) Artisanal shrimp croquette	12/20/28	

kids corner -12 ans

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

salades

Salade Gourmande, saumon fumé, crevettes grises, croquette aux crevettes Gourmet salad, smoked salmon, brown shrimp, shrimp croquette	28	
Toast au chèvre, pommes, noix, vinaigrette sésame Toast with local goat's cheese, apples, walnuts, sesame vinaigrette	22	 
Salade grecque aux calamars ponko, féta, tzatziki et vinaigrette à la ciboulette 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 aux asperges de saison et jus de homard à la badiane 28
Cod loin, creamy asparagus risotto, and lobster jus with star anise

Filet de sébaste, purée fine, effeuillé de saumon fumé, émulsion au citron et légumes du moment 26
Fillet of redfish, smooth mashed potato, flaked smoked salmon, lemon emulsion and seasonal vegetables

grillades

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

Côte-à-l'os BLANC BLEU BELGE, (+-500g pour 1 pers.), frites, crudités 31
BBB bone-in rib steak (±500 g for 1 person), fries and raw vegetable 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 / Pleurotes 3.60

Beurre chaud ail et thym 2,50

Sauce ketchup / mayonnaise 1.50

Extras : Frites / Salade / Purée 4

Homemade sauces: Pepper / Béarnaise / Oyster mushroom

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

Asperges blanches du pays, saumon fumé artisanal et émulsion au citron
Asparagus from the region, artisanally smoked salmon, and lemon emulsion

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)

Filet de sébaste, purée fine, effeuillé de saumon fumé, émulsion au citron et légumes du moment
Fillet of redfish, smooth mashed potato, flaked smoked salmon, lemon emulsion and seasonal vegetables

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

Tiramisu spéculoos
Speculoos tiramisu

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.

menu convivial / 36.-

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

Carpaccio de boeuf à l'huile de tomates de saison
Beef carpaccio with seasonal tomato oil

Croquette au fromage artisanale - 2 pièces
Artisanal cheese croquette - 2 pieces

Gaufrette salée, houmous de patates douces au curry et à la feta
Savory waffle, sweet potato hummus with curry and feta

Plat au choix

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

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

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

Dessert au choix

Dame blanche, crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly
Dame blanche, vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream

Moelleux au chocolat, Crème glacée vanille, crème anglaise, chantilly
Chocolate lava cake, vanilla ice cream, custard, and whipped cream

Brésilienne, crème glacée vanille et moka, caramel, nougatine et chantilly
Brésilienne: vanilla and mocha ice cream, caramel, nougatine, and whipped cream



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.