

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	
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	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 panko , 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 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

Beurre chaud ail et thym 2.50

Sauce ketchup / mayonnaise 1.50

Extras : Frites / Salade / Purée 4

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

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.

desserts

Servis toute la journée

Sorbet des îles coco, passion, framboise, coulis exotique, coco râpée Island Sorbet, coconut, passion fruit, raspberry, exotic coulis, shredded coconut	11	
Dame blanche crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly Vanilla ice cream Hot chocolate Whipped cream	11	
Coupe brésilienne glace vanille, Glace moka, Sauce caramel et chantilly Vanilla & Coffee ice cream Caramel sauce Chantilly	10	
Panna Cotta au chocolat au lait et crumble de cookies Milk chocolate panna cotta with cookie crumble	10	
Sorbet poiregnac Pear sorbet Poiregnac from the Gervin Distillerie	12	
Tarte citron meringuée Lemon meringue pie	10	
Moelleux au chocolat Un classique, mais on l'aime tous, avec glace vanille With vanilla ice cream	10	
COMPOSE TA GLACE / BUILD YOUR OWN ICE CREAM Glaces: Vanille, Chocolat, Moka Sorbets: Poire, Framboise, Passion, Coco <u>EXTRAS:</u> Sauce chocolat ou sauce caramel beurre salé Chantilly Eclat de noisettes ou pistache	1 boule/ 3.50 2 boules / 6.50 3 boules / 9 1.50 1 1	
CRÊPES Cassonades et beurre Sauce chocolat chaud Sauce caramel beurre salé <u>EXTRAS:</u> Sauce chocolat ou sauce caramel Boule de glace vanille Chantilly Eclat de noisettes ou pistache	9 10 10 1.50 2.50 1 1	

cafés & thés

espresso	3	irish coffee	10
lungo	3.2	belgian coffee (mandarine)	10
cappucino	3.5	baileys coffee	10
latte macchiato + caramel / speculoos / vanille	3.8 +0.5	italian coffee	10
		french coffee (grand marnier)	10
chocolat chaud + chantilly	3.8 +0.5		
mocha (chocolat, espresso, chantilly)	4.5		
thé ou infusion	3.5		
(gingembre-citron, menthe, thé vert, thé vert-citron, thé vert-framboise, jasmin-citron, myrtilles, camomille, Earl grey, Rooibos, English breakfast)			



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 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.