





INSTANT DE FOLIE

Tartare de Bœuf Angus coupé au couteau, caviar, Dauricus, crème aigrette, blinis	55,00€
--	--------

POUR L'APÉRO À PARTAGER

Brocolinettes Mayonnaise coco, jalapeno, bubu arare, menthe, basilic, combava	15,50€
Crevettes Nobashi croustillantes Mousseline aigre-douce, kalamansi	21,00€
Calamars frits Mayonnaise Shichimi, lime	16,50€
Jambon Iberico Tomagrette melon, flûte aux olives	26,00€
Avocat Nikkei, crème d'avocat, chips de maïs	16,00€

AU FOUR À BOIS

Flammeküche :	
Tarte flambée tradition	18,00€
Tarte flambée gratinée	20,00€
Tarte flambée saumon, chlorophylle aneth, graines de moutarde	22,00€
Tarte flambée pulled (effiloché)poulet, zaatar, chimichurri, grenade, lime	22,00€
Tarte flambée gratinée, épinards, blette, parmesan	17,00€



ENTRÉES

** FROIDES

Huîtres Cancale creuses N°3 (6pcs)	25,00€
Maki Vitello Tonnato, parmesan, roquette, grisini, feuilles de câpres, sauce tonnato, huile d'olive	26.00€
Ceviché de bar et crevettes nobashi, argousier, oignons rouges, grenade, pastèque, cerise, coco, menthe	26.50€
Saumon Bomlo gravlax, crème aigrette, œuf d'avruga, pickles de concombre, aneth, poivre de Jamaïque, blinis	26.00€
Gaspacho velouté, crevettes Nobashi au robatta, espuma stracciatella, chlorophylle basilic, croûtons	24.00€

** CHAUDES

Croquettes de crevettes grises (2 pc) Persil frit, citron	24,00€
Fondus au fromage Vieux Bruges (2 pc) Persil frit, citron	19,00€
Moules de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel Mousseline champagne, ciboule	26,00€
Ris de veau laqué Carottes, fruit de la passion, nougatine, sésame, cacahuètes	27,00€
Ravioles de Homard Sauce Dam Dam, radis, pamplemousse, ail frit, piment sucette, sésame, cébette	27.00€



ESPRIT BOUILLON

Poireau fondant, beurre de ratte, brisures de truffe	14.00€
L'Œuf mimosa, jambon cuit du pays, sucrine, mayonnaise	14.00€

SALADES

Burrata, Textures de tomates, avocat, melon, pastèque, fraises, olives, croutons, origan	29,00€
Salade de Canard laqué croustillant Mangue, grenade, fruit de la passion, agrumes, combava, oignons rouges, noix de cajou, menthe et coriandre	29,50€
Salade César Poulet mariné cajun, salade romaine, bacon, champignons de paris, parmesan, croûtons, anchois	28,00€

DE LA MER

Sole N° 2 Fondue d'épinards, purée au beurre ou frites	Prix du jour
Thon rouge à la flamme Teriyaki, légumes au wok, oignons frits, sésame, cacahuètes, coriandre, riz jasmin	35,00€
Dos de Cabillaud beurre yuzu, coques, belles de Fontenay, wasabi, sobacha	36,00€
Saumon Bouillon saké, soya, edamame, shimeji, nouilles, sésame, yusu	32.50€



DE LA TERRE

Spare Ribs de porc laqué	34,00€
Cébette, sésame, oignons frits, cacahuètes, grenade, coriandre, frites	
Burger	29.50€
Sauce américaine, tomate, estragon, cerfeuil, câpres, salade, bacon, cheddar, frites	
Américain de Bœuf Holstein	28.00€
Sucrine, frites, mayonnaise	
Pain de viande (porc & veau)	28,50€
Chou-fleur rôti, mimosa d'œufs, beurre de ratte fumé, jus de viande	
Crispy de volaille au maïs	28,50€
Jus d'épices au ras-el-hanaut, siphon safran, purée de carottes au gingembre, pêche rôtie	

INCONTOURNABLE

Ris de Veau, béarnaise, frites	44,00€
Américain de thon	35,00€
Sucrine, frites	



DU ROBATA GRILL

Rib-eye Black Angus, 350gr	45,50€
Filet Pur de bœuf	45,50€
Onglet Irlandais Angus	35,00€

Toutes les viandes sont accompagnées de frites, d'une salade

et d'une sauce au choix béarnaise, échalotes, Choron, poivre vert flambé au cognac, chimichurri.

MIX & GRILL – 2 PERSONNES

Brochette de filet pur de bœuf, côte d'agneau, lard confit, boudin blanc	77,00€
brochette de scampis, frites. Sauce béarnaise, échalotes, Choron, poivre vert flambé au cognac, chimichurri)	

TOUT POUR DEUX OU PLUS

Bar de Ligne en croûte de sel, légumes de saison, huile d'olive (+/- 50 min attente)	98,00€
Le carré d'agneau, rôti au four, fèves des marais, crème à la sarriette, tomate rôtie, pommes grenailles rissolées, jus gras	85,00€
Poulet jaune fermier rôti, flambé au thym, ragoût de légumes provençal, Grenailles	68,00€

NOS KIDS

Boulet à la liégeoise	19,00€
Coquillettes jambon fromage	19,00€
Spaghetti bolognaise	19,00€
Fish and Chip	19,00€



DESSERTS

Gaufre de Bruxelles – sucre ou cassonade chantilly	12,00€
Gaufre de Bruxelles –chocolat chaud, chantilly	12,00€
Gaufre de Bruxelles Mikado, glace vanille, chocolat chantilly	13,00€
Gaufre de Bruxelles Fraises, coulis de fraise, chantilly	15.00€
Crêpe – sucre, chantilly	11.00€
Crêpe – cassonade, chantilly	11.00€
Crêpe aux fraises– coulis fraise, chantilly	15.00€
Crêpe Mikado – glace vanille, chocolat chaud, chantilly	13.00€
Glace Dame blanche - glace vanille, chocolat chaud, chantilly	13,00€
Glace Brésilienne – 2 boules moka – 1 boule vanille, brésilienne, chantilly	13,00€
Glace Dame noire – glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	13,00€
Coupe Melba – Fraises, glace fraise, chantilly	15.00€
Carpaccio d'ananas-Hibiscus, namelaka chocolat blanc, sorbet passion	15.00€
Ile flottante Vanille Bourbon Madagascar- fève Tonka, caramel beurre salé	15.00€
Crème brûlée de Madagascar	13,00€
Boucané Rhum – sorbet passion	12,00€
Colonel – vodka, sorbet citron	12,00€
Sélection de fromages (Fromagerie Kaas à Namur)	18,00€