





INSTANT DE FOLIE

Tartare de bœuf Angus Caviar Dauricus, crème aigrette, blinis 49,00€

POUR L'APÉRO À PARTAGER

Brocolinettes Mayonnaise jalapenos, bubu arare, menthe, basilic, combava 14,50€

Crevettes Nobashi croustillantes Mousseline aigre-douce, kalamansi 19,50€

Calamars frits Mayonnaise Shichimi, lime 15,50€

Poulet façon karaage sauce raïta, relish, coriandre 15.50€

Feuilletés d'escargot à l'ail des ours 15.50€

AU FOUR À BOIS

Flammeküche :

Tarte flambée tradition 17,00€

Tarte flambée gratinée 19,00€

Tarte flambée saumon, chlorophylle aneth, graines de moutarde 21,00€

Tarte flambée pissaladière, anchois, oignons doux, olives 17,00€

Tarte flambée asperges blanches des dunes, miso, mustard cress 26,00€



ENTRÉES

** FROIDES

Huîtres Cancale creuses N°3 (6pcs)	25,00€
Carpaccio de bœuf Holstein	26.00€
Roquette, parmesan, grissini,	
Ceviche de Daurade et crevettes Nobashi	24,00€
Agrumes, oignons rouge, grenade, pastèque, cerises, coco, menthe	
Sashimi de saumon Bomlo	26.00€
Burrata fumée, gaspacho japalenos, gelée de tomates, petits pois, chlorophylle basilic	

** CHAUDES

Croquettes de crevettes grises (2 pc)	24,00€
Persil frit, citron	
Fondus au fromage Vieux Bruges (2 pc)	19,00€
Persil frit, citron	
Foie gras poêlée et anguille fumée	26,00€
Aubergine miso, tomates collection, nori, katsuobushi	
Gyoza de langoustine	25,50€
Ponzu, daikon, ciboule, wasabi	
Cassolette de scampis, asperges blanches à la Nantua gratinée	26.00€



A la Flamande	24.50€
Œuf poché mousseline	24,50€
Saumon Fumé, crème aigrelette, dille, citron vert	26,00€

salades

Burrata, Tomates Collection, avocat, pastèque, basilic, olives, jalapenos	28,00€
Salade de Canard laqué croustillant Mangue, combava, oignons rouges, agrumes, pastèque, noix de cajou, menthe et coriandre	29.00€
Salade César Poulet, salade romaine, bacon, parmesan, croûtons	27,00€

DE LA MER

Sole N° 2 Fondue d'épinards, purée au beurre ou frites	50.00€
Thon rouge à la flamme Teriyaki, légumes au wok, oignons frits, sésame, cacahuètes, coriandre, riz sésame	35,00€
Cabillaud ragoût d'asperges blanches des dunes, mousseline vin jaune, grenailles, persinette	35,00€

DE LA TERRE



Spare ribs de porc laqué Cébette, sésame, oignons frits, cacahuètes, frites	34,00€
Burger Sauce américain, tomate, estragon, cerfeuil, câpres, salade, bacon, cheddar, frites	29.50€
Américain de Bœuf Holstein Sucrine, frites, mayonnaise	28.00€
Pain de viande (porc & veau) Ragoût d'asperges blanches, grenailles, persinette, jus de viande	28,00€
Croustillant de ris de veau Béarnaise iodée, salade d'algues, concombre, sésame	44,00€

CUISSON DOUCE

Blanquette de veau Langoustine, morilles, mousseline vin jaune, pommes grenailles	38.50€
---	--------

INCONTOURNABLE

Tartare de thon façon Américain Laitue, sucrine, frites	35,00€
---	--------

DU ROBATA GRILL

Rib-eye Black Angus, 350gr	45,00€
-----------------------------------	--------



Filet Pur de bœuf	45,00€
Onglet Irlandais Angus	35,00€

Toutes les viandes sont accompagnées de frites, de laitue sucrine
et d'une sauce au choix béarnaise, échalotes, Choron, poivre vert flambé au cognac.

MIX & GRILL – 2 PERSONNES

Brochette de filet pur de bœuf, côte d'agneau, lard confit, saucisse de Campagne, Octopus (2 sauces au choix : béarnaise, échalotes, Choron, poivre vert flambé au cognac)	75,00€
--	--------

TOUT POUR DEUX

Bar de Ligne en croûte de sel, légumes de saison (+/- 50 min attente)	95,00€
Epaule d'agneau confite, tandoori, houmous de lentilles, sucrine, baingan bharta, relish, pain naan, raita	84,00€
Poulet fermier rôti à la broche, flambé au thym, ragoût de légumes provençal, Grenailles (2 à 4 personnes)	65,00€

NOS KIDS

Boulet à la liégeoise	18,00€
Coquillettes jambon fromage	18,00€
Spaghetti bolognaise	18,00€
Fish and Chips	18,00€



DESSERTS

Gaufre de Bruxelles – sucre, chantilly	11,00€
Gaufre de Bruxelles – sucre, chocolat, chantilly	12,00€
Gaufre de Bruxelles – Mikado, glace vanille, chocolat, chantilly	13,00€
Crêpe – sucre, cassonade, chantilly	11.00€
Crêpe Mikado – glace vanille, chocolat chaud, chantilly	13.00€
Glace Dame blanche - glace vanille, chocolat chaud, chantilly	13.00€
Glace Dame Noir - glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	13.00€
Glace Brésilienne – 2 boules moka – 1 boule vanille, brésilienne, chantilly	13.00€
Carpaccio d’ananas – hibiscus, namelaka chocolat blanc, sorbet passion	15.00€
Boucané Rhum- sorbet passion	12.00€
Colonel – vodka, sorbet citron	12.00€
Ile flottante vanille bourbon de Madagascar – fève tonka, caramel beurre salé	15.00€
Entremet comme un Ferrero – cœur praliné noisette du piémont, glace café	15.00€
Crème brulée vanille de Madagascar	13.00€
Baba au Rhum – Fruits exotiques, crumble gingembre & citron, glace vanille, crème mascarpone	15.00€
Sélection de fromages de chez Kaas	18.00€