

OUR INSPIRATION MENU

(Servis pour toute la table uniquement - entire table only)

Les samedis soirs : nous travaillons uniquement sur les menus
On Saturday evenings, we only work with the menus



MENU INSPIRATION 5 SERVICES - 59€

Inspiration menu - 5 courses

Laissez-vous inspirer par notre nouveau style et notre cuisine savoureuse !

Faites nous part de vos intolérances éventuelles et laissez le Chef vous surprendre !

Let yourself be inspired by our new style and our tasty cuisine ... Let us know your possible intolerances and let the Chef surprise you!

TASTE

SÉLECTION DES VINS ADAPTÉE À 35€
Selection of wines 35€

MENU 4 SERVICES 49€

Menu 4 courses

CHOU-FLEUR

Crème de petit lait . Huile de homard . Poudre de câpres déshydratées
Cauliflower . Whey cream . Lobster oil . Dehydrated caper powder

SAINT-JACQUES

Quinoa soufflé . Chicons rouges . Corail fumé . Sauce miso
St-jacques . Puffed quinoa . Red chicon . Smoked roe . Miso sauce

MAGRET DE CANARD

Oignons . Sauce aux groseilles . Croquettes maison
Duck breast . Onions . Gooseberry sauce . Homemade croquettes

SELECTION DE FROMAGES (+10€)

de la « Fromagerie des Vennes »
ASSORTMENT OF 5 CHEESES
from the "Fromagerie des Vennes"

PAVLOVA

Crème fraîche . Kombucha . Matcha
Pavlova . Fresh cream . Kombucha . Matcha

SÉLECTION DES VINS ADAPTÉE À 30€

Selection of wines 30€

Demande de changement d'un plat possible avec supplément
Request to change a dish is possible with extra charge

LUNCH - 26€

Le midi, en 2 services (entrée, plat) selon l'inspiration du chef.
(servi pour toute la table uniquement)

For lunch, menu in 2 courses (starter, main course) according to the inspiration of the chef.
(entire table only)

À LA CARTE

ENTRÉES - STARTERS

CHOU-FLEUR

Crème de petit lait . Huile de homard . Poudre de câpres déshydratées
Cauliflower . Whey cream . Lobster oil . Dehydrated caper powder

SAINT-JACQUES

Quinoa soufflé . Chicons rouges . Corail fumé . Sauce miso
St-jacques . Puffed quinoa . Red chicon . Smoked roe . Miso sauce

Accompagnement Caviar Belge 10g + 25€
Belgian Caviar accompaniment 10g

SPAGHETTI DE POMME DE TERRE

Epinards . Sauce pecorino
Potato spaghetti . Spinach . Pecorino sauce

PÂTES FRAÎCHES AUX VONGOLES FAÇON « LEWIS »

Beurre fumé . Piment d'Espelette
Lewis' style vongoles fresh pasta . Smoked butter . Espelette pepper

PLATS - MAIN COURSES

MAGRET DE CANARD

Oignons . Sauce aux groseilles . Croquettes maison
Duck breast . Onions . Gooseberry sauce . Homemade croquettes

POITRINE DE PORC DES ARDENNES

Cuite à basse température . Sauce soja . Choux de Bruxelles au kimchi et oignons frits
Pork belly of Ardennes cooked at low temperature . Soja sauce . Brussels sprouts with kimchi and fried onions

FILET DE BAR

Sauce au beurre blanc . Chou Kale . Chicons braisés . Lard de C²olonnata
Bass filet . White butter sauce . Cabbage Kale . Braised chicory . Colonnata bacon

POULET FERMIER

Salsifis . Sauce estragon . Pommes grenailles au romarin
Farm chicken . Salsify . Tarragon sauce . Rosemary potatoes

MASTERING THE ELEMENT OF GOOD COOKING



ASSORTIMENT DE 5 FROMAGES - ASSORTMENT OF 5 CHEESES

SELECTION DE LA « FROMAGERIE DES VENNES »

SELECTION FROM THE "FROMAGERIE DES VENNES"

DESSERTS - DESSERTS

MILLEFEUILLE

Crème allégée . Noix de pécan
Millefeuille . Light cream . Pecan nuts

PAVLOVA

Meringue . Crème fraîche . Kombucha . Matcha
Meringue . Pavlova . Fresh cream . Kombucha . Matcha

CHOCOLAT

Ganache . Pignons de pin . Caramel . Sel de mer
Ganache chocolate . Pinenuts . Caramel . Sea salt

MIEUX QU'UN CAFÉ! - BETTER THAN A COFFEE!

ESPRESSO MARTINI

Vodka Grey Goose . Liqueur de café . Espresso .
Sucre de canne
Grey Goose Vodka . Coffee liqueur . Espresso .
Cane sugar

IRISH COFFEE

Irish Whisky Bushmills . Espresso . Crème battue .
Sucre de canne
Irish Whisky Bushmills . Espresso . Whipped cream .
Cane sugar

ITALIAN COFFEE

Amaretto . Espresso . Crème battue
Amaretto . Espresso . Whipped cream

Notre carte des allergènes est disponible sur demande
Our allergens list for this menu is available for you on request.