

Take Away MENU

Entrees

Pain au levain, Beurre <i>Sourdough, butter</i>	8
Asperges Blanches San Marzano Vinaigrette <i>White Asparagus San Marzano tomato dressing</i>	25
Asperges Blanches a la Flamande <i>White Asparagus Egg mimosa Herbs</i>	22
Tomate et Burrata, Huile vierge, Basilic <i>Tomato & Burrata Virgin oil Basilic</i>	22
Croustillant de Pied de Porc, Sauce Gribiche <i>Crispy Pork Trotter Pastry Gribiche Sauce</i>	19
Charcuterie : Pâté de campagne, Chorizo, Jambon de Parme <i>Charcuterie: Homemade Pate, Chorizo, Parma ham</i>	42
Pâté de Campagne Maison, confit d'oignons, toast <i>Home made Pork Paté Onion jam Toasted bread</i>	22
Poulpe à la Plancha, Caponata, Huile de Basilic <i>Octopus leg Caponata Basil Oil</i>	28

Mains

Croque Monsieur, œuf au plat (+\$2), Ananas (+\$2) <i>Ham & Cheese toast sunny side egg (+\$2) pineapple (+\$2)</i>	19
Cabillaud, style waterzooi, julienne de carotte et celeri <i>Atlantic Cod Creamy broth Small veggie</i>	32
Americain Frites (Tartare de Bœuf) <i>Grass-fed Beef tartare, served with Fries</i>	28
Carbonnade de Joue de Bœuf, Carottes, Pomme de terre <i>Beef Cheek Carbonnade (stewed in Beer), Carrot, potato</i>	29
Entrecôte de Bœuf, pepper sauce with Fries For 1pax 35 For 2pax <i>Grass-fed Beef Ribeye with Fries</i>	65

Sides

Truffles fries	18
Handcut Fries, Mayonnaise or Ketchup	12
Small salad	12
Mash potato	12

Desserts

Gaufre de Bruxelles, Chocolat, sucre glace <i>Belgian Waffle Chocolate Sauce icing sugar</i>	15
Mousse au Chocolat Belge Speculoos <i>Belgian Chocolate Mousse Speculoos</i>	15

All prices are NETT