

La Carte du Mois

Menu 3 services au choix (entrée, plat, dessert ou fromage) 45€

Menu 3 courses (starter, main, dessert or cheese) 45€

———— Entrées/Starters - 19€ ————

Croquettes maison aux crevettes grises de la Mer du Nord

Grey shrimp croquettes from the North Sea

Fraîcheur d'écrevisses et avocat, parfum de yuzu

Freshness of crayfish and avocado, scent of yuzu

Asperges à la flamande

Flemish-style asparagus

Maquereau snacké, harmonie de légumes de saison

Seared mackerel, harmony of seasonal vegetables

———— Plats/Main Courses 28€ ————

Joue de boeuf confite à la Chimay brune, frites

Slow cooked beef cheeks in Chimay Trappiste dark beer sauce, fries

Assiette de légumes printaniers et poitrine de volaille basse température

Plate of spring vegetables and low-temperature chicken breast

Filet de bar à la plancha, fenouil confit, condiment olive et coulis de cress

Grilled sea bass fillet, candied fennel, olive condiment and watercress coulis

Entrecôte de boeuf, béarnaise maison et pommes rôties

Rib-eye steak, homemade béarnaise sauce and roasted potatoes

———— Dessert ————

Dessert du jour-Dessert of the day - 10€

Fromage/Cheese - 14€

La Carte Africaine

The Africain Menu

Entrées/Starters

Ailes de poulet 10€

Chicken wings

Samoussa 10€

Samosa

Salade de gésiers 12€

Gizzard salad

Plats/Main Courses

Poulet Moambe 18€

Moambe chicken

Poulet Yassa 18€

Marinated and fried chicken simmered in a yassa sauce

Ndolé crevettes 19€

Ndolé (african bitterleaf plant), peanuts and shrimps

Saka saka 12€

Cassava leaf base dish

Tous nos plats africains sont accompagnés de riz et bananes plantain

All our African dishes are served with rice and plantain bananas

Frites - supplément 3€

Fries - extra 3€