



mouthwatering flavours

find here all our good meals



GETTING STARTED

Today's starter <i>Featured on the slate</i>	7,5
Roasted avocado with crispy shrimps <i>Cocktail sauce</i>	8,5
Dolce burrata <i>Tomatoes, pesto & basil</i>	8,5
Melon & Iberian ham	8
Marinated beef salad <i>Sesame and cashew nuts</i>	8,5
Cucumber and avocado tartar <i>Lemon-flavoured seaweed condiment</i>	8



HEALTHY STYLE

OUR POKE BOWLS :

Rice, broad beans, cucumber, chickpeas, sweet potato, nori, onions, salad leaves, sesame

Salmon	16,5
Falafel	15
Chicken	15,5



ALMOST GROWN UP

KID'S MENU = 9,5

For children up to age 12, ask for the kid menu !

TO KEEP GOING

Our meals are served with side dishes,
if you want to change them,
tell us !

Iberico pork pluma	19
<i>Patatas bravas, piquillo condiment</i>	
300g rib steak with béarnaise sauce	24
<i>Chips & salad</i>	
Saké-flavoured crispy farmhouse chicken	18
<i>Soba noodles</i>	
The Chef's burger	18
<i>Comté cheese - sun dried tomatoes - pesto - Savora</i>	
Cod cooked in coconut milk and curry	19,5
Pollack steak with olives	17,5
<i>Mashed potato</i>	
Fusilli grandi	16,5
<i>Truffle-flavoured condiment</i>	
Vegetable and kimchi bibimbap	16
Pad thai	17
<i>Shrimp, soy and peanuts</i>	



FINAL PLEASURES



Today's dessert	7,5
<i>Featured on our slate</i>	
Chocolate cream jar	7
<i>Almond puffed rice</i>	
Lemon tart	8
<i>With lots of meringue</i>	
Limoncello tiramisu	8
<i>Amaretto biscuits</i>	
Icy-Pinky	8
Choc-addict	8
Seasonal fruit salad	8
<i>Mildly spiced juice</i>	



ALL ABOARD

CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine <i>Premium Brut</i>	9		46
Laurent Perrier <i>La Cuvée Brut</i>	12	35	58
Laurent Perrier <i>Brut Millésimé 2008</i>			82

APÉRITIFS

Ricard (2cl)			5
Pastis (2cl)			5
Martini bianco ou rosso (6cl)			6,5
Campari (6cl)			6,5
Porto rouge Graham's Fine Tawny (6cl)			6
Prosecco (12,5cl)			6
Spritz (15cl)			9

APÉRITIFS FRANÇAIS

St Raphaël rouge (6cl)			6
Lillet Tonic (15cl)			8
Kir au bourgogne blanc (12,5cl) <i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			6

BEERS

Draft beers	15cl	25cl	50cl
Heineken	4	5	8
Affligem	5	6,5	9,5

Bottled beers

Kronenbourg 1664, blonde (33cl)			5
Grimbergen ambrée, bière d'abbaye, ronde & sucrée (33cl)			6
Grimbergen blonde, bière d'abbaye, agrumes & notes d'épices (33cl)			6
Hapkin blonde, riche & fruitée (33cl)			6
Desperados original, notes d'agrumes et arômes de tequila (33cl)			6
Mort Subite Witte Lambic, rafraichissante et acidulée (33cl)			6
Pelforth brune, caramélisée & de caractère (33cl)			6
Brooklyn Lager, florale et houblonnée (33cl)			7
Lagunitas IPA, amère aux notes d'agrumes (35,5cl)			7
Sans alcool, la fête est plus folle !			
Heineken o.o, fruitée et désaltérante (33cl)			5
Desperados virgin o.o, notes d'agrumes et citron (33cl)			5

CIDER

Cidre "SASSY" de Normandie (33cl) Bio			7
--	--	--	---

VINTAGE YEAR



	15cl	37,5cl	75cl
PDO WHITE WINE			
Chablis - Gloire de Chablis	9	28	44
<i>Moreau et Fils - Vif & fruité</i>			
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie <i>Bio</i>			29
<i>Clos des Orfeuilles - Frais & minéral</i>			
Pouilly-Fuissé			49
<i>Aegerter - Délicat & charnu</i>			
PDO ROSE WINE	15cl	37,5cl	75cl
IGP Oc - BIODYNAMIE			29
<i>Zodiak - Vif & fruité</i>			
Coteaux Varois en Provence <i>Bio</i>			34
<i>Château de l'Escarelle - Floral & élégant</i>			
Côtes de Provence			42
<i>Ultimate Provence - Fruité & intense</i>			
PDO RED WINE	15cl	37,5cl	75cl
St Nicolas de Bourgueil <i>Bio</i>			34
<i>Les Petits Grains, Frédéric Mabileau - Fruité & gourmand</i>			
Côtes du Roussillon Villages <i>biodynamie</i>			40
<i>Ego, Domaine Cazes - Fruité & expressif</i>			
Brouilly			38
<i>Aegerter - Léger & floral</i>			
Côtes du Rhône Villages	7	22	29
<i>Plan de Dieu, Domaine du Vallon - Rond & fruité</i>			
Haut-Médoc <i>Trova Vitis</i>	8,5		43
<i>Château d'Arcins Crû Bourgeois - Puissant & fruité</i>			

There is a 15% surcharge for all room service orders

** Weight before cooking; may vary by 10%.

Prices in euros incl.tax.

The provenance of our meats is displayed in the restaurant.

Alcohol abuse can be dangerous to your health - drink responsibly.

Allergenic products: consult information available at the restaurant reception.

Products from organic farming.

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.

Bio



PEFC® 10-31-1560 We are serious about sustainability! This card is printed on PEFC-certified paper.

KEEP WARM



HOT BEVERAGES

Café Nespresso

Espresso	2,6
Double espresso	3,9
Cappuccino	5
Cold brew vanille glacé	5

Thés Kusmi tea *Bio* 5

Thés noirs

English Breakfast, de Ceylan et d'Assam
Earl Grey, à la bergamote
Quatre Fruits Rouges, aux saveurs de fruits rouges
Prince Wladimir, aromatisé agrumes, vanille et épices

Thés verts

À la menthe, enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe
Sencha, de Chine
Detox, mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron

Infusions 4

AquaRosa, Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges
Be Cool, Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse

Lattés 4

Chocolat Commerce Equitable Monbana *Bio* 4

Matcha latte 5

Café tiramisu onctueux 5

Latte Macchiato

THIRSTY

MINERAL WATER

	33cl	50cl	1l
Evian		4	5
Badoit		4	5
Perrier	4,5		

SODAS 5

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre, Coca Cherry (33 cl)
Oasis tropical, Fanta orange, Sprite (33 cl)
Orangina, Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic
Redbull, Fuze tea pêche (25 cl)

GRANINI FRUITS JUICE AND NECTARS 25 cl 5

Jus de tomate, orange ou pomme
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot

APÉRIKID: ONLY FOR CHILDREN ! 5

A TOUCH OF FRESHNESS 33 cl 7

Soda artisanal Mona citron citron vert, 100% naturel et peu sucré *Bio*
Pétillant pomme artisanal Mona, 100% naturel et français *Bio*
Fresh herbal, citron, concombre, thym, eau gazeuse
Thé glacé maison