

CARPACCIOS

Carpaccio de bœuf finement coupé dans le filet d'Anvers 18,50€

Marinade, basilic, parmesan, foie gras, pignons de pin, roquette

Carpaccio de courgettes 13,50€

Marinade, tomates confites, chèvre affiné, basilic, pignons de pain, crème de balsamique, piment d'espelette

Carpaccio de langoustine 18,90€

Marinade à l'huile d'Argan, balsamique blanc, trait d'orange, gros sel de Guérande

Carpaccio de Saumon à l'Aneth fraîche 18,90€

Marinade, Aneth, fleur de sel, poivre du moulin

BELGO-BELGE

Brochette de langoustines 18,50€

Panure Panko, beurre citron.

Croquettes de crevettes grises 16,50€

de la mer du Nord décortiquées à la main Bouquet de persil frit & Sauce tartare

Half en half de croquettes 15,50€

Fondus au fromage et persil frit 13,50€

Bisque crémeuse de langoustines 13,50€

Soupe velouté de potiron 10,90€

Frites fraîches 6,50€

Bintje, coupe 11/11 cornet 350gr, double cuisson à l'ancienne dans la graisse de boeuf

Boulettes sauce tomate mondée 14,90€

Tomates fraîches, basilic, oignon, ail

Boulettes Manneken Pis	14,90€
<i>Bière, Oignons grelots, lardon fumé, crème, champignons</i>	
Boulettes de madame Lapin	14,90€
<i>Sauce aigre douce aux pruneaux</i>	
Carbonnades à la bière	18,90€
<i>Pain d'épices, sirop de Liège, viande de veau, joue de porc et jarrets de bœuf</i>	
Waterzooï de seiche de la mer du Nord	18,90€
<i>Blanc de seiche, vin blanc, beurre, Pdt bintje, garniture aromatique</i>	
Waterzooï coucou de Malines servi en vol au vent	18,90€
<i>Crème, fond de volaille, champignons, garniture aromatique</i>	
Tomate mondée garnie de crevettes grises, oeuf mayo sur lit de chicon	15,90€
<i>Crevettes grises de la mer du Nord décortiquées à la main</i>	
Le Stoemp	14,90€
<i>Embeurré de Pdt, carottes, choux, blanc de poireaux, oeuf miroir, fricadelle</i>	

SALADES

Poêlée de champignons	16,90€
<i>Shiitake, Pleurote, petit Paris, Enoki, grenaille, lardon, ail, échalotes</i>	
Fricassé de moules	16,90€
<i>Salade, lardon, ail, persil, échalotes croutons</i>	
Crottin de chavignol AOC et AOP en Salade de chèvre chaude	17,90€
<i>Crottin de chavignol, lardé toasté, pomme fruit, fruits confits, croutons, roquettes/chicon, balsamique</i>	
Salade César pas comme les autres	16,90€
<i>Chicken crock, œuf, anchois frais mariné, salade césar : Laitue sucrine Little Yam, croûtons, copeaux de parmesan, sauce ail/poivre</i>	
Salade Niçoise façon Georgette	16,90€
<i>Thon rouge frais snacké, olives, œuf durs, anchois, tomates, haricots verts</i>	
Salade du jardin	14,90€

Salade mixte, œuf dur, concombre, radis, tomate mondée, courgette, carotte, oignon cibette, herbe fraîche

Saumon fumé maison au bois de cerisier **18,90€**

Blinis Caviar rouge, vinaigrette au sirop d'érable

Foie gras de canard fait maison **18,90€**

Crumble de pommes au pain d'épices

PLATEAU FROMAGE

Plateau dinatoire, découverte de nos fromages **16,90€**

Ce plateau type est composé de fromages sélectionnés par la fromagerie Langhendries en fonction de la saison et de leurs affinages.

POISSONS

Sole belle meunière **28,90€**

Beurre blanc, quenelles embeurrées, oignon cibette

Dos de cabillaud Ostendais **18,90€**

Moules, crevettes grises, champignons, crème, vin blanc

Pavé de saumon premium **18,90€**

Sur lit de chicon sauce Maltaise

Fish and Chips **16,90€**

Cabillaud, sauce tartare et frites de la friterie

Steak de thon rouge Albacore Débarqué dans les ports Basque **25,90€**

Quenelles embeurrées au jambon toscan, huile vierge aux câpres, tomate confite

Arrivage régulier des ports de pêche d'Ostende et Zeebrugge

PIÈCE DE BOEUF

Brochette de filet mignon de bœuf (220gr) 19,90€

Tournedos de filet pur, façon Rossini (250gr) 35,90€

Canapé truffé, foie gras, Tartufata déglacé au porto

Pièce du boucher (+/- 350gr) 26,90€

Bavette d'Aloyau de veau (220gr) 19,90€

Tombe d'échalotes compotées, champignons, persil

Entrecôte (+/- 350gr) 28,90€

Côte de Bœuf à l'os (800gr) 42,00€

Je privilégie le Blanc Bleu Belge issu de circuit court.

Mes carcasses sont livrées en direct de l'abattoir tous les mardis et tous mes plats sont garnis d'une salade et de frites fraîches de la friterie cuites en double cuisson à la graisse de bœuf raffinée.

GRILLADE À LA PLANCHA

Grenadin de porc grand-duc 19,90€

Pommes fruit, lardons, champignons, jus de viande, crème

Travers de porc « Rib » 16,90€

A la plancha

Magret de canard Mulard (+/-400gr) 28,90€

Laqué au miel et fruits rouges

Brochette de suprême de volaille 16,90€

Sur lit de ratatouille & riz créole

Sauce froide (faites pas nos soins) 1,50€

Georgette, ail/poivre, tartare, Mayo au citron vert, tartufata (2,5€)

Extra sauce William 1,00€

Andalouse, Curry ketchup, Brasil, Américaine, Samourai, BBQ, Moutarde, Ketchup

Sauces chaudes (faites par nos soins)

2,00€

Béarnaise, Roquefort, Poivre vert, Coulis de tomates fraîches, Manneken-Pis, Lapin

BURGERS

Burger Georgette

16,90€

Bœuf haché par nos soins, cheddar, oignons frits, tomate, bacon, iceberg, sauce Georgette

Burger Tataki

18,90€

Bœuf coupé au couteau, beurre fondu, gingembre, citronnelle, chiffonnades de chicon, tomate mondée

Burger façon Rossini

23,00€

Bœuf haché par nos soins, asperges vertes, foie gras maison, sauce Tartufata, salade mixte

Burger au suprême de volaille

16,90€

Suprême de volaille mariné à l'huile d'olive-basilic, ratatouille, sauce ail poivre, roquette, lard grillé

Burger au confit de canard

18,90€

Confit de canard Mulard fait par nos soins, pommes fruits, fruits rouges, roquette, fromage Manchego au lait de brebis, sauce Tartufata

Burger végétarien

16,90€

Tortilla, champignons, poêlée de légumes, emmental, tomate, topinambour, sauce ail/poivre

Burger Spanish

18,90€

Manchego, médaillons de filet de porc laqué miel, oignons frits, chorizo, tomate confite, roquette

Burger de thon rouge "Albacore"

18,90€

Wasabi, sauce soja, algue Wakamé, concombre, sésame

Viande régionale pur bœuf, hachée par nos soins, grillée à la plancha, présentée dans un Bun de confection artisanale, toast croustillant.

TARTARES

Biquette **18,90€**

Marinade au romarin, ail, badiane, copeaux de chèvre secs, piment d'espelette, caperons, tomates confites

Abruzzo **18,90€**

Bresaola, enoki, salsatartufatta, pignons torréfiés, échalotes

Putanesca **18,90€**

Anchois, câpres, poivron, persil, tomate sconfités

Thaï **18,90€**

Echalotes, menthe, oignon cebette, coriandre, arachide, riz soufflé, copeaux de coco, Nuóc Nam, essence de citron vert. Accompagné de mini samossas de légumes

Américain traditionnel **18,90€**

Marinade, moutarde douce, câpre, cornichon, persil, échalotes, tabasco, Worcestershire, ketchup, piment d'espelette

Viande sélectionnée dans la partie arrière du bœuf pour la jutosité, la couleur, la texture

CEVICHEs DE POISSONS FRAIS

Saumon Salmo salar **19,90€**

Elevé dans les eaux froides et profondes des fjords norvégiens. Sur un lit de mangue et avocat : Coupe Sashimi, parfumé à l'essence de citron vert, garniture aromatique, sauce Gravlax

Thon rouge Albacore, Yellowfin **24,90€**

Coupe Sashimi, marinade Enoki, Gomasio, Wakamé, Gingembre, œuf de poisson au Wasabi. Servi avec des mini samossas de légumes

Cabillaud Gadus Morhua **19,90€**

Dur lit de patate douce, échalotes, maïs, menthe, céleri, tomates & citrons confits, coriandre et crouton aillé, sauce Gravlax

Font traditionnellement partie intégrante de la cuisine de la mer