



Lunch menu

2 services • 29,50€

Selon l'arrivage du marché,
du lundi au vendredi de 12h à 14h

M

Menu Découverte

3 services • 59€

Une entrée, un plat et un dessert
dans la sélection des Chefs

• Sélection de vin à 28€ •

Menu enfant

Menu + 1 boisson • 20€

Cheeseburger, frites, salade
ou Spaghetti bolognaise
& Véritable mousse au chocolat
ou Dame Blanche

À partager & petites faims

€

Des options gourmandes
pour un apéritif ou une envie légère

Planche de charcuterie & comté affiné <i>Sélection de saison et fromage affiné</i>	24
Huîtres selon arrivage (6 pc) <i>Selon la marée, un classique de la mer</i>	19
Ailes de poulet buffalo <i>Ailes croustillantes, sauce buffalo maison, céleri frais</i>	17
Nems frits porc & crabe (6 pc) <i>Nems croustillants, salade fraîche, sauce canard laqué</i> <i>Version végétarienne (nems de légumes) disponible </i>	22
Accras croustillants de morue (6 pc) <i>Beignets de morue, herbes fraîches, citron vert, sauce ranch citronnée</i>	20
Bitterballen (8 pc) <i>Croquettes hollandaises de bœuf, moutarde à l'ancienne</i>	12

Nos entrées

€

Fraîcheur & salades

Thon blanc de ligne mariné à la grenade <i>Thon mariné, gingembre confit, grenade, burrata fumée</i>	24
Salade César traditionnelle <i>Blanc de volaille rôti froid, romaine croquante, parmesan, croûtons, œuf mollet, vinaigrette César</i>	19

Riches & chaudes

Velouté Parmentier (pomme de terre) à la truffe noire <i>Notre velouté signature, très crémeux, écume de truffe, huile de noisette, chips de manchego</i>	19
Terrine de foie gras <i>Terrine maison, sirop de Liège et oignons confits, servie avec petit pain noir aux raisins</i> <i>Version végétarienne (faux gras) disponible </i>	26
Toast brioché aux saumons fumés <i>Toast gourmand, œuf mollet et sauce hollandaise montée</i>	24
Chakchouka de crevettes, pain turc <i>Poêlée relevée de crevettes et légumes, œuf parfait</i> <i>Version végétarienne (sans crevettes) disponible </i>	24



Nos plats

Viandes

	€
Faux-filet tranché	38
<i>Servi avec fettuccine au parmesan et crème de bleu</i>	
Steak tartare à la machine	28
<i>Préparation classique au hachoir</i>	
Club sandwich au smoked meat	26
<i>Pain de mie toasté, smoked meat de qualité, moutarde</i>	
Boulets à la liégeoise, frites & salade	1 pièce : 16 / 2 pièces : 21
<i>Le choix du terroir</i>	
Porchetta au romarin	34
<i>Porchetta croustillante, pâtes fregola au vieux comté et courgettes Version végétarienne (sans porchetta) disponible </i>	
Ribs de porc au vieux rhum & sirop d'érable	32
<i>Ribs tendres et caramélisés</i>	
Poulet frit à la coréenne	31
<i>Poulet croustillant et laqué à la coréenne</i>	

De la mer & options végétales complètes

Queue de homard rôtie	49
<i>Raviolis de légumes au lait de coco, bisque saké-yuzu</i>	
Sole meunière (400 g)	48
<i>Servie avec purée onctueuse au lait battu</i>	
Filet de dorade, sauce mafé légère	33
<i>Patates douces et crispy rice</i>	
Aubergine à la milanaise	26
<i>Aubergine panée, parmesan, herbes fraîches</i>	
Portobello comme un escargot	21
<i>Portobello rôti façon escargot, crème au poivre</i>	

Pâtes, burgers

Burger façon Big Mac	26
<i>Double steak, sauce spéciale, oignons</i>	
Burger de saumon à l'asiatique	29
<i>Saumon, saveurs asiatiques, pain brioché</i>	
Linguine au canard confit, tartufata & rapini	32
<i>Version végétarienne (sans canard) disponible </i>	
Spaghetti bolognaise	22
<i>Sauce bœuf traditionnelle mijotée</i>	

Nos douceurs

	€
Mousse au chocolat noir, fleur de sel & huile d'olive	14
<i>Riche, onctueuse et surprenante</i>	
Dame blanche du bistrot	14
<i>Glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée</i>	
Tarte Bourdaloue & crème Fontainebleau	14
<i>Poires et amandes, crème légère</i>	
Colonel passion	15
<i>Sorbet passion arrosé de vodka</i>	
Sorbet kiwi, caramel chocolat, crumble	14
<i>Une touche fruitée et croquante</i>	
Glace vanille à la parisienne	12
<i>Glace artisanale</i>	
Fromages affinés du mois & condiments	15
<i>Sélection de fromages affinés</i>	
Irish coffee - Italian coffee - French coffee	14

Désirez-vous des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos produits ?
Notre responsable vous renseignera volontiers !
Nous attirons votre attention : la composition des produits peut varier.



Lunch menu

2 courses • 29,50€

Depending on market, availability
Monday to Friday, from 12 p.m. to 2 p.m.

M

Discovery Menu

3-Course Menu • 59€

One starter, one main course
and one dessert
from the Chefs' selection

• Wine selection at 28€ •

Kids Menu

Menu + 1 drink • 20€

Cheeseburger, fries, salad
or Spaghetti Bolognese
& Real chocolate mousse
or Dame Blanche

To share & light bites

Gourmet options for an aperitif
or a light craving

	€
Charcuterie board & aged Comté <i>Seasonal selection and aged cheese</i>	24
Oysters according to availability (6 pcs) <i>Depending on the tide, a classic from the sea</i>	19
Buffalo chicken wings <i>Crispy wings, homemade buffalo sauce, fresh celery</i>	17
Fried pork & crab spring rolls (6 pcs) <i>Crispy spring rolls, fresh salad, lacquered duck sauce</i> <i>Vegetarian version (vegetable spring rolls) available </i>	22
Crispy cod fritters (6 pcs) <i>Cod fritters, fresh herbs, lime, lemon ranch sauce</i>	20
Bitterballen (8 pc) <i>Dutch beef croquettes, whole-grain mustard</i>	12

Our starters

Freshness & salads

	€
Line-caught albacore tuna marinated with pomegranate <i>Marinated tuna, candied ginger, pomegranate, smoked burrata</i>	24
Traditional Caesar salad <i>Cold roasted chicken breast, crispy romaine, parmesan, croutons, soft-boiled egg, Caesar dressing</i>	19

Rich & warm

Parmentier velouté (Potato) with black truffle <i>Our signature creamy velouté, truffle foam, hazelnut oil, Manchego crisps</i>	19
Foie gras terrine <i>Homemade terrine, Liège syrup and confit onions, served with small raisin rye bread</i> <i>Vegetarian version (faux gras) available </i>	26
Brioche toast with smoked salmon <i>Gourmet toast, soft-boiled egg and whipped hollandaise sauce</i>	24
Shrimp shakshuka, Turkish bread <i>Spicy sautéed shrimp and vegetables, perfect egg</i> <i>Vegetarian version (without shrimp) available </i>	24



Our main courses

Meats

€

Sliced sirloin steak 38
Served with parmesan fettuccine and blue cheese cream

Steak tartare (machine-cut) 28
Classic preparation using a meat grinder

Smoked meat club sandwich 26
Toasted sandwich bread, quality smoked meat, mustard

Liège-style meatballs,
fries & salad 1 piece: 16 / 2 pieces: 21
A true local classic

Rosemary porchetta 34
Crispy porchetta, fregola pasta with aged Comté and zucchini
Vegetarian version (without porchetta) available

Pork ribs with aged rum & maple syrup 32
Tender, caramelized ribs

Korean-style fried chicken 31
Crispy, glazed Korean-style chicken

From the sea & complete vegetarian options

Roasted lobster tail 49
Vegetable ravioli with coconut milk, sake-yuzu bisque

Sole meunière (400 g) 48
Served with creamy mashed potatoes with buttermilk

Sea bream fillet, light mafé sauce 33
Sweet potatoes and crispy rice

Milanese-style eggplant 26
Breaded eggplant, parmesan, fresh herbs

Portobello mushroom "escargot style" 21
Roasted portobello with pepper cream

Pasta & burgers

€

Big Mac-style burger 26
Double steak, special sauce, onions

Asian-style salmon burger 29
Salmon patty, Asian flavors, brioche bun

Linguine with confit duck, tartufata & rapini 32
Vegetarian version (without duck) available

Spaghetti bolognese 22
Traditional slow-simmered beef sauce

Desserts

€

Dark chocolate mousse,
fleur de sel & olive oil 14
Rich, creamy and surprising

Bistro Dame Blanche 14
Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream

Bourdaloue tart & Fontainebleau cream 14
Pears and almonds, light cream

Passion fruit Colonel 15
Passion sorbet with vodka

Kiwi sorbet, chocolate caramel, crumble 14
A fruity and crunchy touch

Parisian vanilla ice cream 12
Artisanal ice cream

Aged cheeses of the month & condiments 15
Selection of aged cheeses

Irish coffee - Italian coffee -
French coffee 14



Lunch menu

2 gangen • 29,50€

Volgens marktaanvoer, van maandag
tot vrijdag, van 12u tot 14u

M

Menu Ontdekking

3-Gangenmenu • 59€

Eén voorgerecht, één hoofdgerecht
en één dessert
uit de selectie van de Chefs M

• *Wijnselectie voor 28€* •

Kindermenu

Menu + 1 drankje • 20€

Cheeseburger, fries, salad
or Spaghetti Bolognese
& Real chocolate mousse
or Dame Blanche

Om te delen & kleine trek

Gastronomische opties voor een aperitief of een
lichte hap

€

Charcuterieplank & gerijpte Comté 24
Seizoensselectie en gerijpte kaas

Oesters volgens aanvoer (6 stuks) 19
Afhankelijk van het getij, een klassieker uit de zee

Buffalo kippenvleugels 17
Krokante vleugels, huisgemaakte buffalo saus, verse selder

Gefrituurde loempia's 22
met varkensvlees & krab (6 stuks)
*Krokante loempia's, frisse salade, gelakte eendensaus
Vegetarische versie (groenteloempia's) beschikbaar ✓*

Krokante kabeljauwbeignets (6 stuks) 20
*Kabeljauwbeignets, verse kruiden, limoen,
citroen-ranchsaus*

Bitterballen (8 pc) 12
Hollandse rundvleeskroketjes, grove mosterd

Onze voorgerechten

€

Fris & salades

M Lijngevangen witte tonijn 24
gemarineerd met granaatappel
*Gemarineerde tonijn, gekonfijte gember,
granaatappel, gerookte burrata*

Traditionele Caesarsalade 19
*Koud geroosterde kipfilet, knapperige romaine,
parmezaan, croutons, zachtgekookt ei, Caesarsaus*

Rijk & warm

M Parmentier-velouté (aardappel) 19
met zwarte truffel ✓
*Onze signatuurvelouté, extra romig, truffelschuim,
hazelnootolie, manchego chips*

M Terrine van foie gras 26
*Huisgemaakte terrine, Luikse stroop en gekonfijte uien,
geserveerd met klein rozijnenbrood
Vegetarische versie (faux gras) beschikbaar ✓*

Briochettoast met gerookte zalm 24
Gourmettoast, zachtgekookt ei en luchtige hollandaisesaus

Chakchouka met garnalen, Turks brood 24
*Pittige roerbak van garnalen en groenten, perfect ei
Vegetarische versie (zonder garnalen) beschikbaar ✓*



Lunch menu

2 gangen • 29,50€

Volgens marktaanvoer, van maandag
tot vrijdag, van 12u tot 14u

M

Menu Ontdekking

3-Gangenmenu • 59€

Eén voorgerecht, één hoofdgerecht
en één dessert
uit de selectie van de Chefs M

• *Wijnselectie voor 28€* •

Kindermenu

Menu + 1 drankje • 20€

Cheeseburger, fries, salad
or Spaghetti Bolognese
& Real chocolate mousse
or Dame Blanche

Om te delen & kleine trek

Gastronomische opties voor een aperitief of een
lichte hap

€

Charcuterieplank & gerijpte Comté <i>Seizoensselectie en gerijpte kaas</i>	24
Oesters volgens aanvoer (6 stuks) <i>Afhankelijk van het getij, een klassieker uit de zee</i>	19
Buffalo kippenvleugels <i>Krokante vleugels, huisgemaakte buffalo saus, verse selder</i>	17
Gefrituurde loempia's met varkensvlees & krab (6 stuks) <i>Krokante loempia's, frisse salade, gelakte eendensaus Vegetarische versie (groenteloempia's) beschikbaar ✓</i>	22
Krokante kabeljauwbeignets (6 stuks) <i>Kabeljauwbeignets, verse kruiden, limoen, citroen-ranchsaus</i>	20
Bitterballen (8 pc) <i>Hollandse rundvleeskroketjes, grove mosterd</i>	12

Onze voorgerechten

€

Fris & salades

M Lijngevangen witte tonijn gemarineerd met granaatappel <i>Gemarineerde tonijn, gekonfijte gember, granaatappel, gerookte burrata</i>	24
Traditionele Caesarsalade <i>Koud geroosterde kipfilet, knapperige romaine, parmezaan, croutons, zachtgekookt ei, Caesarsaus</i>	19

Rijk & warm

M Parmentier-velouté (aardappel) met zwarte truffel ✓ <i>Onze signatuurvelouté, extra romig, truffelschuim, hazelnootolie, manchego chips</i>	19
M Terrine van foie gras <i>Huisgemaakte terrine, Luikse stroop en gekonfijte uien, geserveerd met klein rozijnenbrood Vegetarische versie (faux gras) beschikbaar ✓</i>	26
Briochettoast met gerookte zalm <i>Gourmettoast, zachtgekookt ei en luchtige hollandaisesaus</i>	24
Chakchouka met garnalen, Turks brood <i>Pittige roerbak van garnalen en groenten, perfect ei Vegetarische versie (zonder garnalen) beschikbaar ✓</i>	24