

# ALL DAY MENU

Cuisine non-stop de midi à 22h

## A PICORER

Olives Nocellara · huile d'olive à l'ail .....	8€
Fromage à la moutarde et aneth · moutarde de Tierenteyn (7, 10) .....	8€
Mini saucisson Ardennais (15) .....	9€
Bitterballen · dip à la moutarde douce · pickles d'oignons (1, 3, 7, 10) .....	9€
Sardines à l'huile d'olive vierge · pain au levain (1, 4) .....	11€

## PLATS

<b>Tagliata de bœuf</b> Tomates confites · Parmeggiano · pesto de roquette · balsamique · pomme gaufrette (7, 8).....	29€
<b>Tomato Tonnato</b> Scampis grillés en chermoulah · croûtons · salade d'herbes (1, 2, 3, 4, 10) .....	26€
<b>Poulpe Grillé</b> Chimichurri pastèque et œufs de truite · fèves · houmous verde (4, 14) .....	28€
<b>Aubergine grillée</b> Sauce au tahin · feta · salade grecque · salade de pomme de terre · pita (1, 7, 11) .....	16€
<b>Pizza Margherita</b> Fior di latte · basilic · huile d'olive vierge à l'ail (1, 7) .....	16€
<b>Pizza Melanzana</b> Aubergines · ricotta salata · roquette · tomates cerises (1, 7).....	18€

## LES SALADES

<b>Salade Caesar</b> Brochette de poulet grillé · anchois frais marinés · sucres · œuf · croûtons · Parmesan (1)(3)(4) .....	19€
<b>Salade de pastèque</b> Fêta · radis · dukkah · menthe et pickles d'oignons (7, 8, 11) .....	18€

## A PARTAGER... OU PAS

<b>Houmous de fèves des marais</b> Citron confit · huile d'argan · « Pane Caraseu » (1, 8, 11) .....	14€
<b>Burrata des Pouilles</b> Pêches grillées · menthe · sumac · piment doux (1, 7, 8) .....	17€
<b>Camembert rôti</b> Abricots · noisettes · miel de fleur · pain au levain (1, 7, 8) .....	14€
<b>Boudin blanc grillé</b> Au Green egg · moutarde Bister · estragon · pickles (1, 10, 15) .....	14€
<b>Crudo de thon</b> Framboise · pickles de radis · grenades · salicorne · salade d'herbes (1, 4, 7, 11) .....	19€
<b>Tartare de bœuf</b> Olives taggiasche · mayonnaise à l'anchois · pomme « Granny » (1, 3, 4, 10) .....	18€

## SUR LE GRILL

<b>Dolce burger</b> Bun artisanal · bœuf « Bocquillon » · fromage de Chimay · oignons caramélisés à la St Hubertus · mayonnaise à la moutarde Bister · cresson · tomate cœur de bœuf · cornichon et bacon (1)(3)(7)(10)(15) .....	22€
<b>Pavé « Hereford » (250g) (3, 7) .....</b>	31€
<b>Entrecôte « Hereford » (330g) (3, 7) .....</b>	38€
<b>Brochette de scampis (2, 3, 7) .....</b>	24€
<b>Brochettes de volaille marinée (3, 7) .....</b>	20€

Tous les plats sont accompagnés de crêssonnette et de pomme de terre en chemise · sauce au choix : beurre à l'ail / béarnaise / poivre vert / roquefort



# ALL DAY MENU

Cuisine non-stop de midi à 22h

## DESSERTS

**Selection de fromages Belges affinés de notre maître fromager « Le solitaire » à La Hulpe (7) . 18€**

**Tagada-misu**  
Fraises fraîches · sirop de fraise (7) ..... 14€

**Brownies au chocolat noir**  
Mûre · gel de mûre · sorbet mûre · tuile (7, 11)..... 13€

**Oranges en salade Orientale**  
Biscuit citron · cerise Marasquin · sorbet pêche de vigne (1, 3)..... 12€

**Pêches grillées**  
Glace aux 2 vanilles · caramel au beurre salé et romarin (7)..... 12€

**Glace · sorbet (3 boules) (7)..... 9€**

**Salade de fruits ..... 9€**

## POUR LES ENFANTS

**Pizza Margherita**  
Fior di latte · basilic · huile d'olive vierge à l'ail (1, 7)..... 10€

**Brochette de scampis « Black tiger »**  
Frites · salade (3, 7)..... 13€

**Brochettes de volaille marinées**  
Frites · salade (3, 7)..... 12€

**Cheeseburger**  
Frites · salade · tomate · ketchup (1, 7)..... 12€

**Glace · sorbet (2 boules) (7)..... 6€**

**Salade de fruits ..... 6€**

## BBQ DU MARCHÉ

**Selon disponibilité · Valable pour la table complète ·  
Tarif hors boissons par personne .....40€**

Salade bar à disposition  
Buffet chaud avec un choix végétarien, viande et poisson  
Buffet desserts du jour

*\*Plats déclinables en version végétarienne.*

**ALLERGÈNES :** 1) gluten 2) crustacés 3) œufs 4) poisson 5) cacahuètes 6) soja  
7) lait 8) noix 9) céleri 10) moutarde 11) sésame 12) SO2 13) lupin 14) mollusque 15) porc

# ALL DAY MENU

Keuken non-stop vanaf 12.00 tot 22.00 uur

## HAPJES

Nocellara olijven · olijfolie met look .....	8€
Kaas met mosterd met dille · mosterd van Tierenteyn (7, 10) .....	9€
Mini Ardeense salami (15) .....	9€
Bitterballen · dip met zachte mosterd · pickles van ui (1, 3, 7, 10) .....	9€
Sardines met extra reine olijfolie · zuurdesembrood (1, 4) .....	11€

## HOOFDGERECHTEN

<b>Runds tagliata</b> Gekonfijte tomaten · Parmezaan · pesto van raketsla · balsamico · wafel (7, 8) .....	29€
<b>Tomato Tonnato</b> Gegrilde scampi met chermoulah · croûtons · kruidensalade (1, 2, 3, 4, 10) .....	26€
<b>Gegrilde Octopus</b> Chimichurri watermeloen en foreleitjkes · bonen · groene houmous (4, 14) .....	28€
<b>Gegrilde Aubergine</b> Saus met tahin · feta · Griekse salade · aardappel salade · pita (1, 7, 11) .....	16€
<b>Pizza Margherita</b> Fior di latte · basilicum · extra reine olijfolie met look (1, 7) .....	16€
<b>Pizza Melanzana</b> Aubergines · ricotta slata · raketsla · kerstomaat (1, 7) .....	18€

## DE SALADES

<b>Caesar salade</b> Gegrilde kip brochette · verse gemarineerde ansjovis · sucrine salade · ei · croûtons · Parmezaan (1)(3)(4) .....	19€
<b>Salade met watermeloen</b> Fêta · radijs · dukkah · munt · pickles van ui (7, 8, 11) .....	18€

## OM TE DELEN... OF NIET

<b>Houmous van tuinbonen</b> Gekonfijte citroen · argan olie · « Pane Caraseu (1, 8, 11) .....	14€
<b>Burrata van Puglia</b> Gegrilde perzik · munt · sumac · zachte piment (1, 7, 8) .....	17€
<b>Geroosterde Camembert</b> Abrikozen · nootjes · bloemenhoning · zuurdesembrood (1, 7, 8) .....	14€
<b>Gegrilde witte pens</b> Gebakken op de Green Egg · Bister mosterd · dragon · pickles (1, 10, 15) .....	14€
<b>Crudo van tonijn</b> Framboos · pickles van radijs · granaatappel · zeekraal · kruiden salade (1, 4, 7, 11) .....	19€
<b>Tartare van rundsvlees</b> Taggiasche olijven · mayonaise met ansjovis · « Granny smith » (1, 3, 4, 10) .....	18€

## OP DE GRILL

<b>Dolce Burger</b> Artisanaal broodje · Bocquillon rund · Chimay kaas · gekarameliseerde ui met St Hubertus · mayonaise Bister mosterd · cresson · Cœur de bœuf tomaat · augurk & bacon · frieten (1, 3, 7, 10, 15) .....	22€
<b>Steak « Hereford » (250g) (3, 7) .....</b>	31€
<b>Entrecôte « Hereford » (330g) (3, 7) .....</b>	38€
<b>Brochette met scampi (2, 3, 7) .....</b>	24€
<b>Brochettes met gemarineerde kip (3, 7) .....</b>	20€

*Alle gerechten komen met waterkers en aardappel in de schil · saus naar keuze : lookboter / bearnaise / groene peper / roquefort*





# ALL DAY MENU

Keuken non-stop vanaf 12.00 tot 22.00 uur

## DESSERTS

Selectie van Belgische kazen geaffineerd door  
« Le solitaire » in Terhulpen (7) ..... 18€

Tagada Mitsu  
Verse aardbeien · Tagada · suiker (7)..... 14€

Brownie met zwarte chocolade  
Bessen · gelatine en sorbet van bessen · koekje met  
sésam (7, 11)..... 13€

Oriëntaalse sinaasappel salade  
Biscuit met citroen · Maraschino kers · sorbet van  
perzik (1, 3)..... 12€

Gegrillde perzik  
Ijs met 2 vanilles · Karamel met gezouten boter en  
rozemarijn (7)..... 12€

Ijs · sorbet (3 bolletjes) (7)..... 9€

Fruit salade ..... 9€

## VOOR DE KINDEREN

Pizza Margherita  
Fior di latte · basilicum · extra reine olijfolie met  
look (1, 7) ..... 10€

Brochette met scampi « Black tiger » (2, 3, 7) ..... 13€

Brochettes met gemarineerde kip (3, 7) ..... 12€

Cheeseburger  
Frieten · salade · tomaat · ketchup (1, 7)..... 12€

Ijs · sorbet (2 bolletjes) (7)..... 6€

Fruit salade ..... 6€

## BBQBUFFET

Op basis van beschikbaarheid · Geldig voor de  
volledige tafel · Prijs per persoon exclusief drankjes 40€

Salad bar ter beschikking

Warm buffet met vlees, vis en vegetarisch naar keuze

Dessertbuffet van de dag

*\*Vegetarische versies van deze gerechten zijn ook verkrijgbaar.*

**ALLERGENEN :** 1) gluten 2) schaaldieren 3) ei 4) vis 5) pindanoten 6) soja 7) melk  
8) noten 9) selder 10) mosterd 11) sesam 12) SO<sub>2</sub> 13) lupine 14) weekdier 15) varken

# ALL DAY MENU

Non-stop kitchen from 12pm until 10pm

## SNACKS

Nocellara olives · olive oil with garlic .....	8€
Cheese with mustard and dill · Tierenteyn mustard (7, 10) .....	8€
Mini Ardennes sausage (15) .....	9€
Bitterballen “fried meat croquettes · sweet mustard dip · onion pickles (1, 3, 7, 10) .....	9€
Sardines in virgin olive oil · sourdough bread (1, 4) .....	11€

## MAIN COURSES

<b>Beef tagliata</b> Candied tomato · Parmeggiano · arugula pesto · balsamic · waffle potato (7, 8) .....	29€
<b>Tomato Tonnato</b> Grilled prawns in chermoulah · croutons · soft herbs (1, 2, 3, 4, 10) .....	26€
<b>Grilled octopus</b> Watermelon and trout eggs chimichurri · broad beans · green hummus (4, 14) .....	28€
<b>Grilled eggplant</b> Tahina sauce · feta · Greek salad · piquillo's coulis · pita (1, 7, 11) .....	16€
<b>Pizza Margherita</b> Fior di latte · basil · virgin olive oil with garlic (1, 7) .....	16€
<b>Pizza Melanzana</b> Eggplant · ricotta slata · arugula · cherry tomato (1, 7) .....	18€

## THE SALADS

<b>Caesar salad</b> Grilled chicken skewer · marinated anchovies · gem lettuce · egg · croutons · Parmesan (1)(3)(4) ...	19€
<b>Watermelon salad</b> Feta · radish · dukkah · mint and pickled onions (7, 8, 11) .....	18€

## STARTERS TO SHARE... OR NOT

<b>Hummus of broad beans</b> Preserved lemon · argan oil · “Pane Caraseu” (1, 8, 11) .....	14€
<b>Burrata Pugliese</b> Grilled peaches · mint · sumac · sweet pepper (1, 7, 8) .....	17€
<b>Roasted Camembert</b> Apricots · hazelnuts · flower honey · sourdough bread (1, 7, 8) .....	14€
<b>Grilled white pudding sausage</b> Flame grilled · Bister mustard · tarragon · pickles (1, 10, 15) .....	14€
<b>Tuna crudo</b> Raspberry · pickled radish · pomegranate · samphire · soft herbs (1, 4, 7, 11) .....	19€
<b>Beef tartare</b> Taggiasche olives · anchovy mayonnaise · “Granny” apple (1, 3, 4, 10) .....	18€

## ON THE GRILL

<b>Dolce burger</b> Artisanal bun · Bocquillon beef · Chimay cheese · caramelized onions with St Hubertus · Bister mustard mayonnaise · beefsteak tomato · gherkin and bacon (1)(3)(7)(10)(15) .....	22€
<b>“Hereford” steak (250g) (3, 7) .....</b>	<b>31€</b>
<b>“Hereford” rib steak (330g) (3, 7) .....</b>	<b>38€</b>
<b>Scampi skewer (2, 3, 7) .....</b>	<b>24€</b>
<b>Marinated poultry skewers (3, 7) .....</b>	<b>20€</b>

*All dishes are accompanied by watercress and jacket potatoes · sauce of your choice: garlic butter / bearnaise / green pepper / roquefort*

*\*Vegetarian version of this dish also available.*

**ALLERGENS :** 1) gluten 2) shellfish 3) eggs 4) fish 5) peanuts 6) soy 7) milk  
8) nuts 9) celeriac 10) mustard 11) sesame 12) SO2 13) lupin 14) mollusc 15) pork



# ALL DAY MENU

Non-stop kitchen from 12pm until 10pm

## DESSERTS

**Selection of ripened Belgian cheeses from our master cheesemaker “Le solitaire” in La Hulpe**  
(7) ..... 18€

**Tagadamisu**  
Fresh strawberry · tagada candy (7) ..... 14€

**Dark chocolate brownies**  
Blackberry · jelly blackberry · sorbet blackberry ·  
sesame tulle (7, 11) ..... 13€

**Oriental orange salad**  
Lemon biscuit · Amarena cherry · vine peach  
sorbet (1, 3) ..... 12€

**Grilled peaches**  
2 vanilla ice cream · salted butter caramel and  
rosemary (7) ..... 12€

**Ice cream · sorbet (3 scoops) (7)..... 9€**

**Fruit salad ..... 9€**

## FOR THE KIDS

**Pizza Margherita**  
Fior di latte · basil · virgin olive oil with garlic  
(1, 7) ..... 10€

**Skewer of “Black tiger” scampi**  
Salad · fries (3, 7) ..... 13€

**Marinated poultry skewers**  
Salad · fries (3, 7) ..... 12€

**Cheeseburger**  
Tomato · salad · ketchup · fries (1, 7) ..... 12€

**Ice cream · sorbet (2 scoops) (7)..... 6€**

**Fruit salad ..... 6€**

## MARKET BBQ

**Upon availability · For the whole table ·**  
**Price per person excluding drinks ..... 40€**

Salad bar  
Hot Buffet with a selection of meat, fish and vegetarian  
dishes  
Desserts Buffet

*\*Vegetarian version of this dish also available.*

**ALLERGENS :** 1) gluten 2) shellfish 3) eggs 4) fish 5) peanuts 6) soy 7) milk  
8) nuts 9) celeriac 10) mustard 11) sesame 12) SO2 13) lupin 14) mollusc 15) pork