

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€

ASSIETTES A PARTAGER

Assiette belge

Fromage de chimay · pickels · pâté ardennais · pain et beurre · boulettes froides sauce moutarde · Jambon cobourg · boudin de liège (1, 3, 7, 15)

18€

Assiette méditerranéenne

Jambon iberico · manchego · chorizo ibérique · olives kalamata · légumes grillés · chipineros · grissini · salade mozzarella revisitée (1, 3, 7, 15)

18€

Assiette orientale

Légumes grillés · houmous · fattoush · moutabal · houmous de pois chiche vert (1, 8, 9)

18€

ENTREES

Carpaccio d'Holstein maturée

huile extra vierge · mayonnaise truffée · mesclun de salade (3)

23€

Croquettes de crevettes

De chez Vanzegbroeck · persil frit · mayonnaise maison briquée (1, 2, 3, 7, 9, 11)

19€

Croquettes de fromage

De chez Vanzegbroeck · mesclun de salade · citron · copeaux de parmesan · pesto (1, 3, 7)

18€

Saint-jacques

Saint-jacques snackées · mousseline de butternut et céleri-rave · huile (2, 8, 9, 14)

26€

Tataki de thon

Graines de sésame noire & blanche · wakamé · vinaigrette kumbawa (7, 11)

28€

PLATS

Ris de veau

Cuit au beurre à l'ail noir · cornes de gattes rôties & cuites au four · thym, ail & laurier · légumes de saison · jus de veau corsé (7)

29€

Pavé de boeuf « Herford » (± 250g)

Légumes croquants du moments · frites · sauce au choix (Béarnaise · poivre vert · Roquefort · choron · bmh) (3, 7)

31€

Entrecôte (± 300g)

Légumes croquants · frites · sauce au choix (Béarnaise · poivre vert · Roquefort · choron · bmh) (3, 7)

38€

Saumon mi-cuit

Pommes de terre bouchon · jeunes pousses d'épinards · choron ou huile vierge (4, 7, 3)

32€

Fish & chips de cabillaud

Frites · sauce tartare (1, 3, 4, 10)

26€

Poké bowl thon rouge

Edamame · avocats · betteraves rouges · carottes · céleri-rave râpé · concombres · vinaigrette yuzu (4, 10)

26€

Poké bowl Végétarien

Edamame · avocats · betteraves rouges · carottes · céleri-rave râpé · concombres · vinaigrette yuzu (10)

18€

Wok de légumes

Curry rouge thaï · riz au jasmin · au choix (poulet · scampis · végétarien) (1, 3, 4, 5, 7)

22€

Linguini fraîches aux champignons

Champignons des bois · parfum truffe · copeaux de parmesan (1, 3, 7)

18€

Linguini fraîches al ragu

Al ragu · parmesan (1, 7)

18€

Tortellini

Sautée de tomate fraîches · jus de veau déglacé · vin rouge · chorizo · copeaux de parmesan (1, 3, 7, 15)

23€

Pizza margharita

Fior di latte · basilic · huile d'olive vierge à l'ail (1, 7)

18€

 Produit local.

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

Cuisine non-stop de midi à 22h

LES CLASSIQUES

Burger Végan

Burger de fenouil & céleri-rave · siracha-naïse
· cresson et guacamole (1, 9) 18€

Burger Dolce

Bun au pur beurre · fromage de chimay · oignons
caramelisés à la st. hubertus · sauce 3 poivres · tomate
cœur de bœuf · cornichons · bacon (1, 15) 23€

Burger au Poulet

Poulet pané au corn flakes · iceberg · tomate · sauce
tartare maison · cheddar (1, 7) 22€

Club Sandwich

Pain de mie toasté · poulet rôti · œuf · tomate cœur de
bœuf · fromage de chimay · mayo-tarder (1, 3, 7)..... 21€

Salade Ceasar

Poulet · œuf · tomate Cœur de bœuf · salade romaine ·
parmesan · croutons · vinaigrette ceasar
(1, 3, 7, 10) 22€

Salade de scampis

Scampis · œuf · tomate Cœur de bœuf salade romaine
· parmesan · croutons · vinaigrette ceasar
(1, 3, 7, 10) 22€

SUPPLEMENTS

Frites 7€

Frites de patates douce 7€

Légumes de saison 9€

Salade mixte 8€

Soupe du jour 11€

Plat du jour (de 12h à 14h)..... 15€

BUFFET 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

DESSERTS

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

Café Gourmand

4 mignardises du moment (1, 3, 7)..... 15€

Traditionnel moelleux au chocolat 811

Crème anglaise · caramel beurre salée (1, 3, 7)..... 11€

Tarte tatin · boule de glace vanille (7)..... 12€

Entremets Paires et croustillant chocolat (1, 3, 7) 11€

Verrine Forêt-noire (1, 3, 7)..... 11€

Lingots aux fruits

Sans gluten 11€

Glaces/ Sorbets (7) 9€

Salade de fruits 9€

POUR LES ENFANTS

Croquette de fromage 9€

Brochettes de volaille · frites · compote (3, 7)..... 12€

Linguini · sauce tomate (1, 7)..... 11€

Pizza Margherita (7) 9€

Cheeseburger

Frites · salade · tomate · ketchup (1, 7) 11€

Glaces/ Sorbets (7) 6€

Salade de fruits 6€

 Produit local.

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 (7, 10)	8€
Mini Ardeense worstjes (15)	9€
Bitterballen · dip met zachte mosterd · pickles van ui (1, 3, 7, 10)	9€

BORDEN OM TE DELEN

Belgisch bord

Chimay kaas · pickles · Ardeense paté · koude gehaktballetjes met mosterd · jambon · Luikse pens · boter en brood (1, 3, 7, 15)

18€

Mediterraanse plank

Iberico ham · manchego kaas · iberische chorizo · kalamata olijven · gegrilde groenten · chipirones · grissini · mozzarellaslaatje (1, 3, 7, 15)

18€

Oriëntaalse plank

Assortiment van gegrilde groenten · humus · fattouch · moutabal · humus van groene kikkererwten (1, 8, 9)

18€

VOORGERECHTEN

Carpaccio van dry aged Holstein rundvlees

Truffelmayonaise · slaatje met olie (3)

23€

Artisanale grijze garnaalkroketteren

Van bij Vanzegbroeck · gefrituurde peterselie · huismayonaise met bisque (1, 2, 3, 7, 9, 11)

19€

Artisanale kaaskroketteren

Van bij Vanzegbroeck · slaatje · citroen · parmezaan schaafsel · pesto (1, 3, 7)

18€

Sint Jacobsnootjes

Kortgebakken Sint Jacobsnootjes · mousseline van butternut en knolselder · olie (2, 8, 9, 14)

26€

Tataki van rode tonijn

zwarte en witte sesam zaadjes · wakame · kumbawa dressing (7, 11)

28€

HOOFDGERECHTEN

Kalfszwezeriken

Gebakken in boter met zwarte look · met tijm, look en laurier · “Cornes de gâtes” aardappel in de oven gebakken · seizoengroenten en een ingekookte kalfsjus (7)

29€

Rundssteak hereford (± 250g)

Krokante groenten van het seizoen · frieten · saus naar keuze (Béarnaise · Choron · groene peper · Roquefort · hofmeesterboter) (3, 7)

31€

Entrecôte (± 300g)

Krokante groenten van het seizoen · frieten · supplement saus (Béarnaise · poivre vert · Roquefort · choron · hofmeesterboter) (3, 7)

38€

Half gegaarde zalm

Kurkaardappelen · jonge spinazie · Choron of Vierge saus (3, 4, 7)

32€

Fish & chips van kabeljauw

Frietjes · tartaarsaus (1, 3, 4, 10)

26€

Poke bowl met rode tonijn

Edamame · avocado · rode biet · geraspte wortel en knolselder · komkommer · yuzu dressing (4,10)

26€

Vegetarische poke bowl

Edamame · avocado · rode biet · geraspte wortel en knolselder · komkommer · yuzu dressing (10)

18€

Wok van groenten

Thaise rode curry · jasmijnrijst · optie (kip · scampis · vegetarische) (1, 3, 4, 5, 7)

22€

Tortellini

Gebakken verse tomaat · kalfsjus met rode wijn en shiso · parmezaan schaafsel · chorizo (1, 3, 7, 15)

23€

Verse Linguini met boschampignons

geparfumeerd met truffel · parmezaanschaafsel (1, 3, 7)

18€

Verse Linguini al Ragù

Al ragù · parmezaanschaafsel (1, 7)

18€

Pizza margharita

Fior di latte · basilicum (1, 7)

18

ALL DAY MENU

Keuken non-stop vanaf 12.00 tot 22.00 uur

DE KLASSIEKERS

Vegan Burger

Burger met venkel & knolselder · Srirachamayonaise
· cresson · avocado (1, 9) 18€

Dolce Burger

Broodje met pure boter · kaas van Chimay ·
gekarameliseerde uien met Sint Hubertus · 3 pepersaus
· cresson · cœur de boeuf tomaat · augurken & bacon
(1, 15) 23€

Kip Burger

In cornflakes gepaneerde kip · ijsbergsla · tomaat
· huisgemaakte tartaarsaus · cheddarkaas (1, 7) 22€

Club Sandwich

Geroosterde kip spek · toast · ei · Coeur de boeuf tomaat
· Chimay kaas · mayo met moster (1, 3, 7) 21€

Ceasar Salade

Kip · romeinse sla · parmezaan · croutons · tomaat
· caesar dressing · eieren (1, 3, 7, 10) 22€

Scampi Salade

Scampi · romeinse sla · parmezaan · croutons
· tomaat · caesar dressing · eieren (1, 3, 7, 10) 22€

SUPPLEMENTEN

Frietten 7€

Frietten van zoet aardappel 7€

Seizoensgroenten 9€

Gemengde sla 8€

Dagsoep 11€

Dagschotel (van 12:00 tot 14:00 uur) 15€

MARKT BUFFET


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

DESSERTS

Selectie van Belgische geaffineerde kazen 
van onze kaasmeester
"Le Solitaire" in La Hulpe (7) 18€

Traditionele Moelleux met chocolade select 811
Engelse room · Dulce van caramel met gezouten boter
(1, 3, 7) 11€

Tarte tatin met bolletje vanilleroomijs (7) 12€

Dessert met peer en krokante chocolade (1, 3, 7) 11€

Zwarte woud dessert in een glas (1, 3, 7) 11€

Bavarois van rod vruchten
vers fruit · engelse room (glutenvrij) 11€

Ijs/ Sorbet (7) 9€

Fruitstaaf (glutenvrij) 9€

VOOR DE KINDEREN

Kaas kroket (1, 7) 9€

Kipbrochette met frietjes en appelcompote
(3, 7) 12€

Paccheri · tomatensaus (1, 7, 9, 15) 11€

Pizza Margherita (7) 9€

Cheeseburger
Frietjes · sla · tomaat · ketchup (1, 7) 11€

Ijs/ Sorbet (7) 6€

Fruitsalade 6€

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€

PLATES TO SHARE

Belgian plate

Chimay cheese · pickles · Ardennes pate · bread and butter · cold meatballs with mustard sauce · grison meats · white pudding (1, 3, 7, 15)..... 18€

Mediterranean plate

Iberico ham · Manchego cheese · Iberian chorizo · kalamata olives · grilled vegetables · chips · breadsticks · mozzarella salad revisited (1, 3, 7, 15)..... 18€

Oriental plate

Grilled vegetables · hummus · fattoush salad · Moutabal dip · chickpea hummus (1, 8, 9)

STARTERS

Mature Holstein Carpaccio

Extra virgin olive oil · truffle mayonnaise · salad mix (3)

Shrimp croquettes

From Vanzegbroeck · fried parsley · home-made mayonnaise (1, 2, 3, 7, 9, 11)

Cheese corquettes

From Vanzegbroeck · salad mix · lemon · parmesan shavings · pesto (1, 3, 7)

Sint Jacobsnootjes

Searred scallops · butternut and celeriac mousseline · oil (2, 8, 9, 14)

Tuna tataki

Black and white sesame seeds · seaweed · kumbawa dressing (7, 11)

MAIN COURSES

Sweetbread

Cooked in black garlic butter · toasted and baked · thyme, garlic and laurel · season vegetables · full-bodied veal juice (7).....

Beef steak ‘Hereford’ (± 250g)

Crunchy vegetables of the moment · fries · sauce of choice (Béarnaise, green pepper, Roquefort, choron, beurre maître d’hôtel) (3, 7).....

Rib steak (± 300g)

Crunchy vegetables · fries · sauce of choice (Béarnaise, green pepper, Roquefort, choron, beurre maître d’hôtel) (3, 7).....

Half-cooked salmon

Potato bites · baby spinach · choron or virgin oil (3, 4, 7)

Fish & Chips

Cod · fries · tartare sauce (1, 3, 4, 10)

Red tuna poke bowl

Edamame · avocado · beetroot · carrots · grated celeriac · cucumbers · yuzu dressing (4,10).....

Vegetarian poke bowl

Edamame · avocado · beetroot · carrots · grated celeriac · cucumbers · yuzu dressing (10).....

Vegetable wok

Red Thai curry · jasmine rice · a choice (chicken, shrimp, vegetarian) (1, 3, 4, 5, 7)

Fresh linguini with mushrooms

Wild mushrooms · truffle fragrance · parmesan shavings (1, 3, 7).....

Fresh linguini al Ragu

Al ragu · parmesan (1, 7).....

Tortellini

Sautéed fresh tomatoes · deglazed veal juice · red wine · parmesan shavings · chorizo (1, 3, 7, 15).....

Pizza margharita

Fior di latte · basil · virgin olive oil with garlic (1, 7).....

 Local product.

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

THE CLASSICS

Vegan Burger

Fennel and celeriac burger · siracha mayonnaise
· watercress and guacamole (1) 18€

Dolce Burger

Bun with pure butter · Chimay cheese · caramelized
onions at st.hubertus · 3 pepper sauce · beef heart tomato
· gherkins · bacon (1, 15) 23€

Chicken Burger

Chicken breaded with corn flakes · iceberg · tomato
· homemade tartare sauce · cheddar (1, 7) 22€

Club Sandwich

Toasted bread · roast chicken · egg · beef heart tomato ·
Chimay cheese · fries (1, 3, 7) 21€

Ceasar Salad

Chicken · romaine lettuce · parmesan · croutons · tomato
· caesar dressing · eggs (1, 3, 7, 10) 22€

Shrimp Salad

Shrimp · romaine lettuce · parmesan · croutons · tomato
· caesar dressing · eggs (1, 3, 7, 10) 22€

EXTRAS

Belgian fries 7€

Sweet potato fries 7€

Vegetables of the season 9€

Mixed salad 8€

Soup of the day 11€

Today's special (from 12 pm to 2 pm) 15€

MARKET BUFFET

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

DESSERTS

Selection of ripened Belgian cheeses 
from our master cheesemaker

'The Solitaire' in La Hulpe (7) 18€

Café Gourmand

4 sweets of the moment (1, 3, 7) 15€

Traditional chocolate moelleux select 811

Custard · salted butter caramel (1, 3, 7) 11€

Tarte tatin · served with a scoop of vanilla

ice-cream (7) 12€

Pear entremets and chocolate crisp (1, 3, 7) 11€

Black forest gateaux (1, 3, 7) 11€

Fruit bars

fresh fruit · english cream (gluten free) 11€

Ice-cream/ Sorbet (7) 9€

Fruit salad (gluten-free) 9€

FOR THE KIDS

Cheese croquettes (1, 7) 9€

Chicken skewer with fries and apple compote
(3, 7) 12€

Linguini pasta · tomato sauce (1, 7, 9, 15) 11€

Pizza Margherita (7) 9€

Cheeseburger

Fries · salad · tomato · ketchup (1, 7) 11€

Ice-cream/ Sorbet (7) 6€

Fruit salad 6€

 Local product.

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