

ENTRÉES | VOORGERECHTEN | STARTERS

- # Croquettes au fromage à la bière de Waterloo (2 pièces)** € 17
Kaaskroketten met Waterloo bier (2 stukken)
Cheese croquettes made with Waterloo beer (2 pieces)
- # Duo de croquette de crevettes grises et fromage** € 18
Duo van garnaalkroket en kaaskroket
Schrimp and cheese croquette duo
- # Croquettes de crevettes grises (2 pièces)** € 19
Garnalenkroketten (2 stukken)
Shrimp croquette (2 pieces)
- Roulade de canard au chèvre et miel de nos ruches, kaki et céleri en rémoulade acidulée** € 18
Roulade van eend met geitenkaas en honing uit onze bijenkorf, kaki en bleekselderij in pittige remoulade
Roll of duck with goat cheese and honey from our hives, persimmon and celery in tangy remoulade
- Tartare de bœuf fumé en millefeuille, foie gras poêlé, chips de topinambours, coulis de porto** € 22
Tartaar van gerookt rundvlees in millefeuille, gebakken foie gras, artisjokchips, coulis van port
Smoked beef tartare in millefeuille, pan-fried foie gras, Jerusalem artichoke chips, port coulis
- # Salade Martin's 'Côté Mer'** € 19
Gambas, Saint-Jacques, crevettes grises, mangue, menthe et vinaigrette douce au miel
Slaatje 'Côté Mer' Gambas, Sint-Jakobsvruchten, grijze garnalen, mango, munt en zachte honing
Vinaigrette
'Seaside Salad' Gambas, Saint-Jacques, grey shrimps, mango, mint and sweet honey vinaigrette
- # Salade Martin's 'Côté Terre'** € 17
Volaille fermière grillée, Pancetta, Parmesan et focaccia à l'ail doux
Gegrilde hoevekip, Pancetta, Parmezaanse kaas, focaccia met zachte look
Grilled farm chicken, Pancetta, Parmesan cheese and focaccia with sweet garlic
- PLATS | HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES**
- Filet de maigre, mousse de panais, fricassée de crosne et choux de Bruxelles, poutargue** € 27
Ombervis filet, pastinaakmousse, fricassee van crosne en spruitjes met bottarga
Croaker fillet, parsnip mousse, crosne fricassee and Brussels sprouts with mullet roe
- # Sole Meunière, pomme purée iodée ou pommes frites** € 36
Meunière Zeetong, aardapelpurée of frietjes
Sole Meunière, mashed potatoes or French fries
- Suprême de volaille jaune farcie façon pot au feu, pomme dauphine à la scarole, jus aux truffes** € 27
Gevulde gele kipfilet op pot-au-feu wijze, dauphine aardappelen met andijvie, truffeljus
Yellow chicken breast stuffed in a pot-au-feu style, dauphine potatoes with endive, truffle jus
- ⇒ **Supplément Truffes, Truffelsupplement, Truffle supplement** € 18
- # L'Authentique Américain ou tartare de bœuf coupé au couteau** € 26
L'Authentique Américain of handgesneden rundstartaar
L'Authentique Américain or hand-cut beef tartare

Rib-eye poêlé au beurre demi-sel ou grillé, frites € 35
Rib-eye gebakken in halfgezouten boter of gegrild, frietjes
Rib Eye Panfried or grilled, French fries
Béarnaise ou, of, or
Sauce forestière au poivre concassé, champignons sauce met peper, *mushroom sauce with pepper*

Salade Martin's 'Côté Mer' € 27
Gambas, Saint-Jacques, crevettes grises, mangue, menthe et vinaigrette douce au miel
Slaatje 'Côté Mer'
Gambas, Sint-Jakobsvruchten, grijze garnalen, mango, munt en zachte honing vinaigrette
Seaside salad
Gambas, Saint-Jacques, grey shrimps, mango, mint and sweet honey vinaigrette

Salade Martin's 'Côté Terre' € 24
Volaille fermière grillée, Pancetta, Parmesan et focaccia à l'ail doux
Gegrilde hoevekip, Pancetta, Parmezaanse kaas, focaccia met zachte look
Grilled farm chicken, Pancetta, Parmesan cheese and focaccia with sweet garlic

DESSERTS | NAGERECHTEN | DESSERTS

La Dame blanche originale € 11
De authentieke « Dame-Blanche »
The original « Dame Blanche »

Mascarpone aux pommes, biscuit frangipane, crumble au café € 11
Appel mascarpone, frangipane koekje, koffie crumble
Apple mascarpone, frangipane cookie, coffee crumble

Crème brûlée au citron meringué € 12
Crème brûlée met citroen en meringue
Crème brûlée with lemon meringue

Café gourmand € 12
Fijnproeverskoffie
Café gourmand

Saint Marcellin rôti, chutney de poire, Flûte au Muesli € 12
Geroosterde Saint Marcellin, perenchutney, Mueslibroodie
Roasted Saint Marcellin, pear chutney, Muesli cookie

La sélection de fromages affinés € 14
Selectie van gerijpte kazen
Selection of refined cheese

= ROOM SERVICE



MENU ENFANT 2 SERVICES | KINDERMENU 2-GANGEN | CHILDREN'S MENU 2- COURSES

Filet de Volaille poêlé, sauce, frites & salade € 24
Gebakken kipfilet, saus, frietjes & salade
Pan-fried chicken fillet, sauce, French fries & salade
ou|of|or
Spaghetti Bolognese
&
Dame Blanche

SUGGESTION:

Entrée :

Langoustines rôties, purée de racine de persil, œuf de caille, sabayon de langoustine au genièvre € 24
Geroosterde langoustines, peterseliewortelpuree, kwarteleitje, langoustinesabayon met jeneverbes
Roasted langoustines, parsley root purée, quail egg, langoustine sabayon with juniper

Plat :

Ris de veau mariné et braisé, lard confit, mousse de haricot coco, carottes glacées, sauce bordelais € 35
Gemarineerde en gestoofde zwezerik, gekonfijte bacon, mousse van coco bonen, geglaceerde wortelen,
bordelaisesaus
Marinated and braised sweetbread, bacon confit, coco bean mousse, glazed carrots, bordelaise sauce