

## ENTRÉES | VOORGERECHTEN | STARTERS

- Araignée de porc, mousseline de vitelottes, girolles et spianata piccante** € 18  
Varkensspin, vitelotte aardappel mousseline, cantharellen en spianata piccante  
*Pork spider filet, vitelotte mashed potatoes, chanterelles and spianata picante*
- # Croquettes de crevettes grises (2 pièces)** € 19  
Garnalenkroketten (2 stukken)  
*Shrimp croquette (2 pieces)*  
\* + € 2 en menu, + € 2 in het menu, + €2 in the menu
- # Croquettes de fromage (2 pièces)** € 16  
Kaaskroket (2 stukken)  
*Cheese croquettes (2 pieces)*
- # Duo de crevette grise et fromage** € 17.50  
*Duo van garnaalkroket en kaaskroket*  
Schrimp and cheese croquette duo
- Tartare de bar fumé, burrata, crumble d'olive taggiashe à l'ail noir, coulis de Tomate truffé** € 18  
Tartaar van gerookte zeebaars, burrata, taggiasche crumble van zwarte knoflook, Coulis van tomaten met truffelolie  
*Smoked seabass tartare, burrata, black garlic taggiasche crumble, Tomato coulis With truffle oil*
- # Salade Martin's 'Côté Mer'** € 18  
**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*
- PLATS | HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES**
- Espadon au lait de coco, accras de patates douces, carpaccio d'ananas en pickels** € 27  
Zwaardvis met kokosmelk, zoete aardappel accras, carpaccio van zuur ananas  
*Swordfish with coconut milk, sweet potato accras, pickels of pineapple carpaccio*
- # Sole Meunière, pomme purée iodée ou pommes frites** € 33  
Meunière Zeetong, geiodeerd aardapelpurée of frietjes  
*Sole Meunière, iodized mashed potatoes or French fries*  
\* + € 8 en menu, + € 8 in het menu, + € 8 in the menu
- Carré d'agneau à la Mirabelle, pommes pont neuf confites, carottes fanes soufflées** € 29  
Lamsribben met mirabellen, gekonfijte dikke frietjes, wortelen  
*Lamb ribs with mirabelle, large french fries, carrots*
- # Rib Eye poêlé ou grillé, piperade de légumes, frites** €29  
Gebakken of gegrilde Rib Eye, piperade van groenten, frietjes  
*Rib Eye Panfried or grilled, piperade from vegetables, French fries*  
**Au choix**, Naar keuze, *Choice between* : **Béarnaise** ou, of, or **Chimichurri**  
\* + € 4 en menu, + € 4 in het menu, + € 4 in the menu

- # L'Authentique Américain ou tartare de boeuf coupé au couteau** €22  
 L'Authentique Américain of handgesneden rundstartaar  
*L'Authentique Américain or hand-cut beef tartare*
- # Salade Martin's 'Côté Mer'** € 26  
**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*

## DESSERTS | NAGERECHTEN | DESSERTS

- # La Dame blanche originale** € 10  
 De authentieke « Dame-Blanche »  
*The original « Dame Blanche »*
- Macaron abricot et chocolat blanc, ganache au miel de nos ruches, quenelle glacée au thym** € 11  
 Abrikoos en witte chocolade makaron, honingganache uit onze bijenkorven, tijmijksenelle  
*Apricot and white chocolate macaron, honey ganache from our hives, thyme ice cream quenelle*
- # La sélection de fromages affinés 'Pascal Fauville'** € 14  
 Selectie van gerijpte kazen 'Pascal Fauville'  
*Selection of Pascal Fauville's refined cheese*  
 \* + € 2 en menu, + € 2 in het menu, + € 2 in the menu
- Croquant chocolat blanc nougat, quenelles de chocolat 64%, coulis de fraise, spongecake au Baileys** € 11  
 Witte chocolade krokantje met nougat, quenelle van chocolade 64%, aardbeien coulis, Baileys spongecake  
*White chocolate crisp with nougat, quenelle from chocolate 64%, strawberry coulis, Baileys spongecake*
- # Café gourmand** € 12  
 Fijnproeverskoffie  
*Café gourmand*  
 \* + € 2 en menu, + € 2 in het menu, + € 2 in the menu

## **# Commandes tardives, late bestellingen, late orders (22h -> 23h30)**

**✓ Végétarien : au choix du chef, Vegetarisch : op keuze van de chef, Vegetarian: chef's choice ✓**

## **« MENU GENVAL LES BAINS » (12h -> 13h30 & 19h -> 21h30)**

### **Pour toute la table | per tafel | for the whole table**

- 3 services au choix, 3-gangen menu op keuze, 3-course menu from your choice** € 50  
**Vins adaptés, Aangepaste wijnen, Matching wines** € 19.5  
 \* **Changement €**, **Aanpassingen €**, **Adjustments €**

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

- Filet de bar poêlé, sauce, frites & salade** € 20  
 Gebakken zeebaarsfilet, saus, frietjes & salade  
*Pan-fried sea bass fillet, sauce, French fries & salade*  
**ou|of|or**  
**Spaghetti Bolognese**  
 &  
**Dame Blanche**