

# LA SUCRERIE

## RESTAURANT

***La cuisine est un art et tout art demande patience.***

*Si malgré tout votre temps est compté, merci de nous le signaler à la commande et nous mettrons tout en œuvre pour vous servir le plus rapidement possible.*



***Koken is een kunst en kunst vereist geduld.***

*Als uw tijd beperkt is, gelieve ons dit te melden bij aankomst en we streven ernaar u zo snel mogelijk te bedienen.*



***Cooking is an art and art deserves patience.***

*If your time is limited, please notify us on arrival and we will strive to serve you as quickly as possible.*

Open from Monday to Friday  
12:00 till 14:00 & 19:00 till 22:00  
On Saturday & Sunday  
From 19:00 till 22:00

*Pour toute arrivée après 13.30 et 21.30, un choix limité de la carte vous sera proposé*

*For all arrivals after 13:30 or 21:30, kindly be informed that a limited choice will be proposed from our menu*

**Menu « La Sucrierie »**

**€ 75,00 par personne (menu par table, disponible uniquement le soir)**

*€ 75,00 per persoon (menu per taffle, geldig 's avonds)*

*€ 75,00 per person (menu per table, valid only in the evening)*

**Carpaccio de skrei au gingembre et crevettes grises, vinaigrette acidulée**

*Carpaccio van skrei met gember en garnalen, pittige vinaigrette*

*Skrei carpaccio with ginger and grey shrimps, tangy vinaigrette*



**Œuf 63° dans son nid, mousseline de maïs, volaille fumée, émulsion au foin**

*Ei 63° in zijn nest, maïsmousseline, gerookt gevogelte, hooi emulsie*

*63° egg in its nest, corn mousseline, smoked chicken, hay emulsion*



**Magret de canard, Enokis sautés, pommes de terre champignon**

*Eendenborst, gebakken Enokis, champignon aardappelen*

*Duck breast, sautéed Enokis, potato mushrooms*



**La butte du lion de Waterloo glacée aux marrons et nougatine**

*Heuvel van de Leeuw van Waterloo met kastanjes en nougatines*

*La butte du Lion de Waterloo with chesnuts and nougatines*

**Ce menu comprend notre sélection de vins et les eaux minérales.**

*Het menu bevat onze wijnselectie en mineraalwaters.*

*This menu includes our selection of wines and mineral waters.*

TVA, BTW, VAT & service incl.

**Les entrées froides • Koude voorgerechten • Cold starters**

- Carpaccio de skrei au gingembre et crevettes grises, vinaigrette acidulée** €17,00  
Carpaccio van skrei met gember en garnalen, pittige vinaigrette  
*Skrei carpaccio with ginger and grey shrimps, tangy vinaigrette*
- Terrine de foie gras au chorizo, tuile au parmesan et olive, pain brioché** €19,00  
Terrine van foie gras met chorizo, Parmezaanse kaas- en olijfkoekje, brioche brood  
*Foie gras with chorizo terrine, parmesan and olive crisp, brioche bread*
- Filet de maquereau grillé, salade aux 2 pommes à la moutarde à l'ancienne** €16,00  
Gegrilde makreelfilet, salade van appel en aardappel met ouderwetse mosterd  
*Grilled mackerel fillet, apple and potato salad with coarse grained mustard*

**Les entrées chaudes • Warme voorgerechten • Hot starters**

- Croustillant de chèvre chaud aux pignons de pin et pommes caramélisées** €15,00  
Krokant brickdeeg met warme geitenkaas met pijnboompitten en gekarameliseerde appel  
*Crispy wrapped goat cheese with pine nuts and caramelized apple*
- Euf 63° dans son nid, mousseline de maïs, volaille fumée, émulsion au foin** €18,50  
Ei 63° in zijn nest, maïsmousseline, gerookt gevogelte, hooi emulsie  
*63° egg in its nest, corn mousseline, smoked chicken, hay emulsion*
- Légume racine et jus de veau aux saveurs de truffe** €14,50  
Wortelgroenten en kalfsvlees jus met smaak van truffel  
*Root vegetables and truffle flavored veal juice*

**Les incontournables • Onze klassiekers • Our classics**

-  **Fondues au fromage belge, salade moutarde** € 14,00  
Belgische kaaskroketten, mosterdsalade  
*Belgian cheese croquettes, green mustard salad*
-  **Croquettes aux crevettes de la Mer du Nord, salade moutarde** € 18,00  
Garnaalkroket met grijze Noordzeegarnalen, mosterdsalade  
*North Sea shrimp croquettes, green mustard salad*
- Carpaccio de bœuf, lamelles de champignons crus  
et copeaux de Parmesan** € 14,00  
Rundscarpaccio, rauwe paddenstoelschijfjes en parmezaanschilders  
*Beef carpaccio, with raw mushroom slivers and Parmesan cheese shavings*
-  **Salade Martin's « Mer » (entrée/plat)** € 17,00 / € 24,00  
**(Crevettes, gambas, Saint-Jacques, tomates cerise, menthe)**  
Martin's salad "Sea"  
(Shrimps, prawns, scallop, cherry tomatoes, mint)  
*Martin's salade "zee"*  
(Garnalen, gambas, jakobsschelp, cherrytomaatjes, munt)
-  **Salade Martin's « Terre » (entrée/plat)** € 15,00 / € 21,00  
**(Mesclun, vinaigrette balsamique/sirop d'érable, julienne de pommes, volaille,  
pancetta grillée, asperges vertes grillées)**  
Martin's salad "land"  
(Mesclun, balsamic vinaigrette / maple syrup, apple julienne, poultry, grilled pancetta, roasted  
green asparagus)  
*Martin's salade "aarde"*  
(Mesclun, balsamico vinaigrette / ahornsirop, appel julienne, gevogelte, gegrilde pancetta,  
geroosterde groene asperge)

**Les poissons • De zee • Fish dishes**

**Sandre rôti, lentilles du Puy à la tartufata, purée de panais** € 24,00

Geroosterde snoekbaars, Puylinzen met tartufata, pastinaakpuree  
*Roasted pike-perch, Puy lentils with tartufata, parsnip purée*

**Roulé de cabillaud à la ventrèche, purée aux olives** € 23,00

In buikspek gerolde kabeljauw, aardappelpuree met olijven  
*Rolled cod with cured pork belly, mashed potatoes with olives*

**Noix de Saint-Jacques grillée, blanc de poireau rôti, riz crémé au citron vert** € 26,00

Gegrilde sint-jakobsschelpen, geroosterde prei, romige rijst met limoen  
*Grilled scallops, roasted leek, creamed rice with lime*

**Filet de bar grillé et petites grises de la mer du nord, courgette en 2 préparations** € 28,00

Gegrilde zeebaarsfilet en Noordzee garnalen, courgette in 2 bereidingen  
*Grilled sea bass fillet and North sea grey shrimps, zucchini in 2 ways*

**L'incontournable • Onze klassieker • Our classic fish dish**

 **Sole meunière ou grillée, légumes de saison et pommes vapeur** € 32,00

Zeetong 'meunière', groententuiltje en gestoomde aardappelen  
*Sole meunière, seasonal vegetables and steamed potatoes*

**Notre plat végétarien • Onze vegetarische gerecht • Our vegetarian dish**

 **Risotto aux Enokis** € 18,00

Enokis risotto  
*Enoki risotto*

**Les viandes • Het vlees • Meat dishes**

**Magret de canard, Enokis sautés, pommes de terre champignon** € 28,00

Eendenborst, gebakken Enokis, champignon aardappelen  
*Duck breast, sautéed Enokis, potato mushrooms*

**Pluma de porc en cuisson lente « 8h », ognasse au romarin, pomme de terre confite** € 24,00  
*Varkensvlees pluma langzaam gegaard "8 uur, jonge ui met rozemarijn, gekonfijte aardappel*  
*8 hours slow roasted pork pluma, onion with rosemary, candied potato*

**Filet de pigeon flandrien, tombée de choux vert au lard** € 25,00  
Flandrien duivenfilet, groene kool met spek  
*Flemish pigeon fillet, green cabbage with bacon*

**Côtes d'agneau rôti, quinoa au poivron, cannelloni d'aubergine** € 29,00  
Geroosterde lamskoteletten, quinoa met paprika, cannelloni van aubergines  
*Roasted lamb chops, quinoa with pepper, eggplant cannelloni*

**Les incontournables • Onze klassiekers • Our classics**

 **Entrecôte de bœuf belge « Dry Aged » grillée ou poêlée** € 33,00  
**et frites maison au blanc de bœuf**

**(sauces : poivre vert, champignons ou beurre Maître d'hôtel)**

Gegrilde of gebakken Belgische 'dry aged' rundsentrecôte met huidemaakte frieten  
(sauzen: groene peper, champignons of maître d'hôtel)  
*Entrecote of 'Dry Aged' Belgian beef, grilled or pan-fried, home-made French fries*  
*(sauces: green pepper, mushrooms or herbed butter)*

 **Tartare de bœuf préparé haché ou haché à la minute au couteau,** € 22,00  
**pommes frites maison au blanc de bœuf**

Rundstartaar 'à la minute' ter plekke versneden, huisgemaakte frieten  
*Hand cut steak tartare 'a la minute', home-made French fries*

**Menu enfant • Kindermenu • Children's menu**

**Menu enfant sur demande auprès du Maitre d'Hôtel**

Kindermenu op aanvraag / *Children's menu upon request*

**Les desserts • De nagerechten • Desserts**

**La butte du Lion de Waterloo aux marrons et nougatine** € 12,00  
Heuvel van de Leeuw van Waterloo met kastanjes en nougatine  
*La butte du Lion de Waterloo with chesnut and nougatine*

**Croquette de chocolat et coco, crème légère vanillée** € 9,00  
Chocolade- en kokoskroket, lichte vanilleroom  
*Chocolate and coco croquette, light vanilla cream*

**Merveilleux revisité** € 10,00  
Merveilleux  
*Merveilleux*

**Crème brûlée normande** € 9,00  
Normande Crème brûlée  
*Normande Crème brûlée*

**Tartelette à l'orange sanguine meringuée** € 11,00  
Taartje van bloedsinaasappel met merengue  
*Blood orange meringue tartlet*

 **Assiette de fromage belges sélectionnés par le Chef** € 12,00  
Belgische kaasschotel samengesteld door de Chef  
*Assortment of Belgian cheeses selected by the Chef*

**Café gourmand** € 12,00  
Fijnproeverskoffie  
*Café gourmand*

**Les incontournables • Onze klassiekers • Our classics**

**Sélection de sorbets ou de glaces** € 7,00  
Selectie uit onze sorbetten of ijsjes  
*Selection of sorbets or ice-creams*

**Dame Blanche ou coupe Brésilienne** € 9,00  
Dame Blanche of Brésilienne  
*Dame Blanche or Brazilian sundae*



**La carte du restaurant propose des plats labellisés «Eco et Bon!». Ils sont composés de produits locaux et de saison permettant un acheminement court pour préserver l'environnement et le soutien aux producteurs régionaux.**

*Op onze restaurantkaart vindt u schotels met het «Eco et Bon!»-label. Deze zijn bereid met lokale en seizoensproducten die minder transport vergen en dus milieuvriendelijker zijn, en die bovendien de lokale producenten ondersteunen.*

*Our menus offer "Eco et Bon" labelled dishes! These are made from locally sourced, seasonal products which require less transport and, are therefore environmentally friendly and support the local growers.*