

MARTIN'S
TOMORROW



HOTELS
NEEDS TODAY

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 verweist 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 pm till 2 pm & 7 pm till 10 pm
On Saturday & Sunday
From 7 pm till 10 pm

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

For all arrivals after 1.30pm or 9.30pm, kindly be informed that a limited choice will be proposed from our menu



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.

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 magret de canard fumé, copeaux de foie gras,
Julienne de Granny Smith**

Carpaccio van gerookte eendenborstfilet, foie gras-schilfers, Granny Smith-julienne

Carpaccio of smoked duck breast, foie gras shavings, Granny Smith juliennes



Noix de Saint-Jacques roties, crème de butternut, noisettes torréfiées

Gebraaden sint-jakobsvruchten, butternutcrème, gegrilde hazelnoten

Roasted Saint-Jacques, butternut cream, roasted hazelnuts



Côte de porc saumuré, fondu d'oignons au tandoori, cochonglioni farcis

Gepekeld varkensrib, uiencompote met tandoori, gevulde conchiglioni

Cured pork rib, braised tandoori onion, stuffed conchiglioni



**La butte du Lion de Waterloo, mousse au chocolat blanc,
cœur de spéculoos**

Heuvel van de Leeuw van Waterloo, witte chocolademousse, hart van speculoos

La butte du Lion de Waterloo, white chocolate mousse, heart of brown sugar biscuit

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.

Les entrées froides • Koude voorgerechten • Cold starters

Tartare de saumon au citron vert, croquant de fenouil au miel acidulé € 17,50
Zalmtartaar met limoen, krokante venkel met zurige honing
Salmon tartare with lime, crispy tangy fennel in honey

Terrine de foie gras aux figues et confiture d'oignons au muscat, pain brioche € 18,50
Foie gras-terrine met vijgen en uienconfituur met muskaatwijn, brioche
Foie gras terrine with figs and onion jam with muscatel, brioche bread

Carpaccio de magret de canard fumé, copeaux de foie gras, Julienne de Granny Smith € 15,00
Carpaccio van gerookte eendenborstfilet, foie gras-schilfers, Granny Smith-julienne
Carpaccio of smoked duck breast, foie gras shavings, Granny Smith juliennes

Les entrées chaudes • Warme voorgerechten • Hot starters

Nems de canard confit sur taboulé de choux fleur au cumin € 17,00
Nems met gekonfijte eend op een taboulé van bloemkool met komijn
Vietnamese spring roll with duck confit on cauliflower tabbouleh with cumin

Noix de Saint-Jacques roties, crème de butternut, noisettes torréfiées € 21,00
Gebraden sint-jakobsvruchten, butternutcrème, gegrilde hazelnoten
Roasted Saint-Jacques, butternut cream, roasted hazelnuts

Foie gras poêlé et tatin de pommes € 27,00
Pangebakken foie gras met appeltatin
Seared foie gras and apple tatin

Les incontournables • Onze klassiekers • Our classics

-  **Fondues au fromage belge, salade de moutarde** € 12,00
Belgische kaaskroketten, mosterdsalade
Belgian cheese croquettes, green mustard salad
-  **Croquettes aux crevettes de la Mer du Nord, salade de 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** € 15,00
Rundscarpaccio, rauwe paddenstoelschijfjes en parmezaanshilfers
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

Queue de lotte, beurre vanillé, riz rouge de Camargue € 20,00

*Zeeduivelstaart, vanilleboter, rode rijst uit de Camargue
Monkfish tail, vanilla butter, red Camargue rice*

Filet de daurade grillé farci à la ratatouille, purée Joël Robuchon € 27,00

*Zeebrasemfilet gevuld met ratatouille, puree op Joël Robuchon-wijze
Grilled sea bream fillet stuffed with ratatouille, mashed potatoes Joël Robuchon-style*

**Dos de cabillaud et sa croute de jambon de Ganda,
Salade de lentilles en duo de courgette** € 28,00

*Kabeljauwhaasje in Gandahamkorst, linsensalade in courgetteduo
Cod fillet in Ganda ham crust, lentil salad in courgette duo*

**Filet maigre cuit à l'unilatéral, risotto à l'encre de seiche,
parisienne de butternut** € 29,00

*Eenzijdig gebakken ombervisfilet, risotto met inktvisinkt, butternutparisienne
Meagre fillet cooked unilaterally, risotto with cuttlefish ink, butternut parisienne*

L'incontournable • Onze klassieker • Our classic fish dish

 **Sole meunière, légumes de saison et pommes vapeur** € 33,00

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

Notre plat végétarien • Onze vegetarische gerecht • Our vegetarian dish


 **Risotto au butternut** € 18,00

 *Butternut risotto
Butternut risotto*

Les viandes • Het vlees • Meat dishes

- Côte de porc saumuré, fondu d'oignons au tandori, cochonglioni farcis** € 25,00
Gepekelde varkensrib, uiencompote met tandoori, gevulde conchiglioni
Cured pork rib, braised tandoori onion, stuffed conchiglioni
- Filet de cannette sauce aigre-douce, polenta au sésame, Tombée de Pak-Choi** € 24,00
Jonge eendenfilet met zoetzure saus, polenta met sesam, paksoiboeket
Fillet of duckling with sweet & sour sauce, polenta with sesame, pak-choi bouquet
- Tournedos de lapin au basilic, carottes chantenay, Poelée de gnocchis** € 21,00
Konijntournedos met basilicum, Chantenaywortelen, gebakken gnocchi
Rabbit tournedos with basil, Chantenay carrots, fried gnocchi
- Filet d'agneau piqué au romarin, tian de légumes, Boulgour à la coriandre** € 30,00
Lamsfilet met rozemarijn, tian van groenten, Bulgur met koriander
Lamb fillet with rosemary, tian of vegetables, bulgur with coriander

Les incontournables • Onze klassiekers • Our classics

-  **Entrecôte de bœuf belge « Dry Aged » grillée ou poêlée et frites maison au blanc de bœuf (sauces : poivre vert, échalotes-vin rouge ou beurre Maître d'hôtel)** € 30,50
Gegrilde of gebakken Belgische 'dry aged' rundsentrecôte met huidemaakte frieten (sauzen: groene peper, sjalot-rode wijn of maître d'hôtel)
Entrecote of 'Dry Aged' Belgian beef, grilled or pan-fried, home-made French fries (sauces: green pepper, shallots-red wine or herbed butter)
-  **Tartare de bœuf préparé haché à la minute au couteau, pommes frites maison au blanc de bœuf** € 22,00
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, mousse au chocolat blanc,
cœur de spéculoos** € 12,00

Heuvel van de Leeuw van Waterloo, witte chocolademousse, hart van speculoos
La butte du Lion de Waterloo, white chocolate mousse, heart of brown sugar biscuit

Panacotta au Baileys et sa nougatine € 9,00

Pana cotta met Baileys en nougatine
Pana cotta with Baileys and nougatine

Moelleux aux 2 chocolats et sa glace vanille € 10,00

Moelleux met 2 soorten chocolade en vanilleroomijs
Moelleux with 2 kinds of chocolate and vanilla ice cream

Crème brûlée aux fèves de Tonka € 9,00

Crème brûlée met tonkabonen
Crème brûlée with Tonka beans

 **Assiettes de fromages 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