

LES ENTRÉES - VOORGERECHTEN - STARTERS

	<b>Croquette de fromage artisanale, 1 ou 2 pièces</b>	<b>€ 8/€ 15</b>
	Artisanale kaaskroket – 1 stuk of 2 stukken <i>Traditional cheese croquette – 1 piece or 2 pieces</i>	
	<b>Croquette de crevettes grises citron vert 1 ou 2 pièces</b>	<b>€ 9/€ 17</b>
	Grijze garnaalkroket met limoen – 1 stuk of 2 stukken <i>Shrimp croquette with lime – 1 piece or 2 pieces</i>	
	<b>Duo de croquettes, au fromage et aux crevettes grises</b>	<b>€ 16</b>
	Duo van kroketten, artisanale kaaskroket en grijze garnaalkroket <i>Duo of croquettes, traditional cheese croquette and gray shrimp croquette</i>	
	<b>Véritable Bruschetta, tomate, Burrata, basilic sur pain à l'ancienne</b>	<b>€ 14</b>
	Echte Bruschetta, tomaat, Burrata, basilicum met ouderwets brood <i>The real Bruschetta, tomato, Burrata, basil on old-styled bread</i>	
	<b>Cassiolette de scampi, ail fumé, petit pois, crème de tomates</b>	<b>€ 14</b>
	Schotel met scampi, gerookte knoflook, erwten, tomatenroomsaus <i>Cassiolette of scampi, smoked garlic, peas, creamy tomato sauce</i>	

NOS SALADES - ONZE SALADES - OUR SALADS

	<b>Salade Martin's 'Côté Mer', Slaatje 'Côté Mer', Seaside salad</b>	<b>€ 18/€ 25</b>
	<b>Gambas, Saint-Jacques, crevettes grises, mangue, menthe et vinaigrette douce au miel</b>	
	Gambas, Sint-Jakobsvruchten, grijze garnalen, mango, munt en zachte honing vinaigrette <i>Gambas, Saint-Jacques, grey shrimps, mango, mint and sweet honey vinaigrette</i>	
	<b>Salade Martin's 'Côté Terre', Slaatje 'Côté Terre', Countryside salad</b>	<b>€16/€22</b>
	<b>Volaille fermière grillée, pancetta, Parmesan et focaccia à l'ail doux</b>	
	Gegrilde hoevekip, pancetta, Parmezaanse kaas, focaccia met zachte look <i>Grilled farm chicken, pancetta, Parmesan cheese and focaccia with sweet garlic</i>	

NOS PATES - ONZE PASTA - OUR PASTA

	<b>Bolognaise 100 % veau</b>	<b>€ 16</b>
	Bolognese 100% kalfsvlees <i>100% veal Bolognese</i>	
	<b>Les penne à la carbonara, crème infusée au jambon italien</b>	<b>€ 16</b>
	Penne met carbonara, doordrenkte crème met Italiaanse ham <i>Penne carbonara, infused cream with Italian ham</i>	

LES PLATS - HOOFDGERECHTEN - MAIN COURSES

	<b>Burger d'Angus: mozzarella, oignon rouge, pickles, tomate séchée, mayonnaise ou pesto, pancetta, roquette</b>	<b>€ 19</b>
	Angus Burger: mozzarella, rode ui, pickles, gedroogde tomaat, mayonnaise of pesto, pancetta, rucola sla <i>Angus Burger: mozzarella, red onion, pickles, dried tomato, mayonnaise or pesto, pancetta, arugula salad</i>	
	<b>Entrecôte de bœuf grillée - Gegrilde runderentrecote - Grilled beef entrecôte steak (+/- 300gr)</b>	<b>€ 29</b>
	Sauce au choix : poivre vert, archiduc, Red, beurre Maître d'hôtel Saus naar keuze: groene peper, archiduc, Red, hofmeesterboter Sauce of your choice: green pepper, archiduc, Red, Maître d'hôtel butter	
	<b>L'Authentique Américain ou tartare de bœuf coupé minute</b>	<b>€ 23</b>
	L'Authentique Américain of à la minute gesneden rundstartaar <i>L'Authentique Américain or freshly cut beef tartare</i>	
	<b>Notre Vol-au-vent traditionnel</b>	<b>€ 18</b>
	Onze traditionele Vol-au-vent <i>Our traditional Vol-au-vent</i>	

DESSERTS - NAGERECHTEN - DESSERTS

	<b>Dame blanche à notre façon</b>	<b>€ 10</b>
	« Dame blanche » op onze wijze « Dame blanche » our way	
	<b>Crème brûlée au sucre de Napoléon</b>	<b>€10</b>
	Crème brûlée met Napoléon suiker <i>Crème brûlée with Napoléon sugar</i>	
	<b>Coupe de sorbet ou glaces (3 boules) - Parfums selon la saison</b>	<b>€ 10</b>
	Coupe van sorbet of ijs van GIOT (3 ballen) - Smaak volgens seizoen <i>Sorbet sundae or GIOT ice cream (3 scoops) - Seasonal flavor</i>	