

**1 menu pour la table, choix de chacun à communiquer 3 jours à l'avance
UNIQUEMENT SUR RESERVATION**

Menu Robinson

47,00€

Foie de Canard de Beringen Poêlé, Betteraves Rouges Confites et Pleurotes Croquantes

ou

Noix de Saint-Jacques, Crème de Potirons aux Amandes

ou

Croquettes de Vieux Brugge et Truffes

Suprême de Faisan "Basse T°" et Fricassée de Cèpes.

ou

Filet de Daurade, Crème de Carottes Jaunes et Vitelotte

ou

Emincé de Bœuf sauce Béarnaise

ou

Papardelles "Crema Tartufata" et Pecorino

Paris-Brest et Caramel à la Fleur de Sel.

ou

Tentation Chocolat (variation autour du chocolat)

Menu Crusocé

37,00€

La Tomate aux Crevettes Grises et Jeune Laitue, Mayonnaise Maison.

Ou

Carpaccio de Bœuf Holstein Maturé et Légèrement Fumé.

ou

Salade de Graines Germées et Céréales

Vol-au-Vent de Poulet de Bastogne

Ou

Petite Bouillabaisse "Maison" revisitée.

ou

Fettuccini Tartufata

Tartelette au Citron

Ou

Crumble de Poires et Fruits Secs Caramélisés

UNIQUEMENT SUR RESERVATION

**1 menu pour la table, choix de chacun à communiquer 3 jours à l'avance
UNIQUEMENT SUR RESERVATION**

Menu « Belgitude »

32,00€

Croquettes aux Crevettes Grises
Ou
Salade Croquante, Magret Fumé, Vinaigre d'Oignon Rouge
ou
Velouté de Potimarron à l'Huile de Noisette

Cassolette de Moules et Plies, Légumes Marinières
Ou
Spiering de Porc sauce Piccalilli
ou
Poêlée de Jeunes Légumes au Beurre Fermier et Herbes Fraîches

Café Liégeois
Ou
Mousse au Chocolat "Callebaut" et Caramel au Beurre Salé Fermier

Menu « Slow Food »

34,00€

Rillettes de Canard, Confiture aux Chicons, Salade de Blé et Endives
ou
Filet de Maquereau Juste Cuit, Crémeux de Lentilles et Quelques Jeunes Pousses
Ou
Cappucino de Champignons et Châtaignes

Pain de Veau, Garniture Liégeoise
Ou
Epaule d'Agneau Rôtie, Pâtes Fraîches Gratinées au Parmesan
ou
Poêlée de Légumes Racines, Beurre Fermier

Tatin aux Pommes, Glace au Calvados
Ou
Mousse au Chocolat, Caramel Beurre Salé

Formules Boissons

Forfait 28,00€

Eaux de Bru, softdrinks, bière, café

BLANC Sancerre 2014 - Jean-Paul Picard

ROUGE Château Patache d'Aux 2011 - Médoc Cru Bourgeois

Forfait 24,00€

Eaux de Bru, softdrinks, bière, café

BLANC Caldora Terre di Chieti 2013 - Chardonnay Abruzzo

ROUGE Château Couronneau 2014 - Bordeaux Supérieur - **Biodynamic**

Forfait 18,00€

Eaux de Bru, softdrinks, bière, café

BLANC Château Mémoires 2015 - Bordeaux - Sauvignon - **Organic**

ROUGE Château Mémoires 2015 - Bordeaux - **Organic**

Formules Apéritives

Durée : 30 minutes

Forfait 14,00€

Champagne Monopole Heidsieck & Co

+ vins et boissons selon « Formule Boissons » choisie

Forfait 10,00€

Cava Herencia

+ vins et boissons selon « Formule Boissons » choisie

Dégustations 6,00€

Présentation de 3 zakouskis par personne

**Gamme de Menu identique par table. A partir de 10 personnes.
Si le choix des entrées, plats et desserts n'est pas unique pour la table,
communication des choix de chaque quantité 3 jours à l'avance**

UNIQUEMENT SUR RESERVATION

**1 menu per tafel, keuze per persoon 3 dagen vooraf door te geven
ENKEL OP RESERVATIE**

Robinson Menu

47,00€

In de pan gebakken eendenlever uit Beringen, gekonfijte rode bieten en krokante oesterzwammen
of
Sint-jakobsschelpen, pompoenroom met amandelen
of
Kroketten met "Oud Brugge" kaas en truffels

Suprême van fazant "op lage temperatuur gegaard", fricassee van eekhoorntjesbrood
of
Filet van zeebrasem, romige gele wortelen en vitelotte-aardappelen
of
Fijne sneetjes rundvlees met bearnaisesaus
of
Pappardelle "crema tartufata" en pecorino

Paris-Brest en karamel met fleur de sel
of
Chocoladeverleiding (verschillende chocoladedesserts)

Crusoe Menu

37,00€

Tomaat met grijze garnalen en jonge sla, huisgemaakte mayonaise
of
Carpaccio van gerijpt en licht gerookt Holsteinrund
of
Salade van kiemen en granen

Vol-au-vent met Bastogne hoevekip
of
Kleine bouillabaisse op de wijze van het huis
of
Fettuccine tartufata

Citroentaartje
of
Crumble van peren en gekaramelliseerd gedroogd fruit

1 menu per tafel, keuze per persoon 3 dagen vooraf door te geven
ENKEL OP RESERVATIE

« Belgitude » Menu

32,00€

Grijze garnaalkroketten
of
Knapperig slaatje met gerookte eendenborst en azijn van rode ui
of
Romige soep van kastanjepompoen met hazelnootolie

Stoofschotel van mosselen en pladijs met groentjes
of
Varkensspiering met picklesaus
of
Stoofpotje van jonge groenten met hoeveboter en verse kruiden

Café Liégeois
of
Mousse van Callebaut-chocolade en karamel met gezouten hoeveboter

« Slow Food » Menu

34,00€

Rillettes van eend, witloofconfituur, veldsla en andijvie
of
Lichtgebakken makreelfilet, romige linzen en jonge scheuten
of
Cappuccino van champignons en kastanjes

Vleesbrood van kalf op Luikse wijze
of
Geroosterde lamsschouder met gekonfijte aubergines en verse pasta
of
Stoofpotje van wortelgroenten met hoeveboter

Tatin van appels, ijs met calvados
of
Chocolademousse, karamel met gezouten hoeveboter

Onze drankformules

Forfait € 28,00

Bru-waters, frisdrank, bier en koffie

WIT Sancerre 2014 – Jean-Paul Picard

ROOD Château Patache d’Aux 2011 - Médoc Cru Bourgeois

Forfait € 24,00

Bru-waters, frisdrank, bier en koffie

WIT Caldora Terre di Chieti 2013 – Chardonnay Abruzzo

ROOD Château Couronneau 2014 – Bordeaux Supérieur - **Biodynamic**

Forfait € 18

Bru-waters, frisdrank, bier en koffie

WIT Château Mémoires 2015 - Bordeaux – Sauvignon – **Organic**

ROOD Château Mémoires 2015 - Bordeaux – **Organic**

Onze aperitiefformules

voor een periode van 30 minuten

Forfait 14,00€

Champagne Monopole Heidsieck & Co

+ wijn en dranken naargelang de gekozen drankformule

Forfait 10,00€

Cava Herencia

+ wijn en dranken naargelang de gekozen drankformule

Degustaties 6,00€

Selectie van 3 zakoeski per persoon

**Identiek menugamma per tafel. Vanaf 10 personen.
Als de keuze van voorgerechten, hoofdgerechten en desserts niet
dezelfde is voor de hele tafel, gelieve dan drie dagen vooraf door te
geven hoeveel van elke schotel u wenst te bestellen.**

ENKEL OP RESERVATIE

1 menu per table, individual choices to be advised 3 days in advance
BY RESERVATION ONLY

Robinson Menu

47,00€

Pan-fried Beringen duck liver, candied beetroots and crispy oyster mushrooms

or

Scallops and creamed pumpkin with almonds

or

"Vieux Brugge" cheese and truffle croquettes

Supreme of pheasant "cooked at low temperature", cep fricassée

or

Gilthead bream, creamy yellow carrots and vitelotte potatoes

or

Thinly sliced beef with a Béarnaise sauce

or

Papardelle pasta "Crema tartufata" and Pecorino cheese

Paris-Brest and caramel with fleur de sel

or

Chocolate temptation (a selection of chocolate treats)

Crusoe Menu

37,00€

Tomato with shrimp and young lettuce leaves, chef's own mayonnaise

or

Carpaccio of lightly smoked, matured Holstein beef

or

Salad of sprouted seeds and cereals

Vol-au-vent with Bastogne free range chicken

or

Chef's own bouillabaisse

or

Fettuccine tartufata

Lemon tart

or

Caramelised dried fruit and pear crumble

1 menu per table, individual choices to be advised 3 days in advance
BY RESERVATION ONLY

« Belgitude » Menu

32,00€

Brown shrimp croquettes
or
Crisp salad and smoked duck breast with a red onion vinegar
or
Cream of onion squash soup with hazelnut oil

Mussel and plaice casserole with vegetables marinières
or
Pork spiering with pickles sauce
or
Young vegetables pan-fried in a farmhouse butter, fresh herbs

Café Liégeois
or
Callebaut Belgian chocolate mousse with a farmhouse butter salted caramel

« Slow Food » Menu

34,00€

Duck rillettes with a chicory preserve and a salad of wheat and endives
or
Lightly cooked fillet of mackerel, creamy lentils and baby leaf salad
or
Mushroom and chestnut cappuccino

Veal meatloaf with a Liegeois garnish
or
Roasted shoulder of lamb, aubergine confit and fresh pasta
or
Root vegetables pan-fried in a farmhouse butter

Apple tarte tatin with a Calvados ice cream
or
Chocolate mousse with a butter salted caramel

Our drinks options

All-inclusive prices

Forfait € 28,00

Bru still and sparkling mineral water, soft drinks, beer and coffee

WHITE Sancerre 2014 - Jean-Paul Picard

RED Château Patache d'Aux 2011 - Médoc Cru Bourgeois

Forfait € 24,00

Bru still and sparkling mineral water, soft drinks, beer and coffee

WHITE Caldora Terre di Chieti 2013 - Chardonnay Abruzzo

RED Château Couronneau 2014 - Bordeaux Supérieur - **Biodynamic**

Forfait € 18

Bru still and sparkling mineral water, soft drinks, beer and coffee

WHITE Château Mémoires 2015 - Bordeaux - Sauvignon - **Organic**

RED Château Mémoires 2015 - Bordeaux - **Organic**

Our aperitif options

For a period of 30 minutes - all-inclusive prices

Forfait 14,00€

Champagne Monopole Heidsieck & Co

+ wine and drinks according to the drinks option chosen

Forfait 10,00€

Cava Herencia

+ wine and drinks according to the drinks option chosen

Appetisers 6,00€

Selection of 3 zakuski per person

**One menu per table. For 10 persons or more.
If starters, main courses and desserts are not the same for everyone
at the table, please let us know three days in advance
how many of each you wish to order.
BY RESERVATION ONLY**