
SUGGESTIONS DU CHEF

Venez découvrir nos suggestions du chef!

MENUS

Menu du Mois

Apéritif Maison

Entrée

Plat Principal

Dessert

Café et Mignardises

Réservation recommandée

Boissons non inclus

Vins de maison et apéritif inclus

36,50

47,90

Menu Ganda: Spécialités typiques de Gand



31,50

Croquettes artisanales de Jambon Ganda au Persil frit et Citron

Waterzooï à la Gantoise: Ragoût au Poulet

ou

Stoverij à la Gantoise: recette Carbonnades à la Bière Brune

Crème Glacée aux Cuberdons et Chocolat avec Gaufre de Bruxelles, Cuberdons & Crème Fraîche

Offert gratuitement: apéritif Kirr Royal



Spécialités typiques de Gand

Menu au Choix

offert gratuitement: apéritif Kirr Royal, lorsque vous choisissez une entrée, un plat principal et un dessert
(sauf les potages, salades composés, crêpes et gaufres)

Petit-Déjeuner

chaque jour de 7 à 10h
Nous offrons un assortiment de petits pains, croissants, charcuterie, fromages, oeufs et bacon, café, thé,
plusieurs jus de fruits etc. 12,50

Menu du Jour chaque jour du lundi à samedi et du midi au soir
consiste d'une potage, d'un plat principal et d'un dessert 11,90

Menu du Dimanche menu 3 plats: entrée, plat principal et dessert 26,60
Aperitif (Martini, Porto, Sherry, Pineau des Charentes ou Kir) et vins maison (1/2 bouteille) compris 38,20

À LA CARTE

ENTRÉES

	Servie avec du pain
Potage du Jour	5,00
Salade Composé au Vinaigrette Fines Herbes	5,00
Croquettes artisanales de Fromage: 2p. au Persil frit et Citron	8,50
Croquettes artisanales de Jambon Ganda: 2p. au Persil frit et Citron	8,50
Duo de Croquettes artisanales au Persil frit et Citron	8,50
Saumon fumé au toast, oignon et citron	11,00
Carpaccio de Boeuf Bleu Blanc belge au Parmesan et Huile de Truffe	12,00
Scampi: 5 pièces au Beurre Maître d'Hôtel (pelés)	13,50
Scampi: 5 pièces à la crème tomatée et épicée (pelés)	13,50
Salade aux Scampi (5 pièces) et à la sauce Tartare Maison	13,50



Plat typique de la cuisine Gantoise



Végétarien

SALADES

"Salade Caesar": Filet de Dinde, Croûtons, Anchois, Mayonnaise à l'ail et Parmesan		15,50
Salade de Mozzarella au Pesto Vert		13,00
Salade aux Scampi (8 pièces pelés) et à la Sauce Tartare Maison		18,50
Salade aux Poissons Fumés: Saumon, Flétan, Truite & Anguille		18,50

POISSONS

Servie avec une garniture de Légumes froids
et, selon votre choix, des Pommes Frites, Croquettes ou Pommes de Terre

Potage de Poisson à la Rouille & Toast		12,00
Saumon Grillé à la Sauce Béarnaise		15,50
Filet d'Aiglefin Pané à la Sauce Tartare Maison		15,50
Filet de Cabillaud à la Gantoise avec Moutarde Tierenteyn		17,00
Scampi: 8 pièces au Beurre Maître d'Hôtel (pelés)		18,50
Scampi: 8 pièces à la sauce crème Tomatée et épicée (pelés)		18,50

Menu au choix

offert gratuitement: apéritif Kirr Royal, lorsque vous choisissez une entrée, un plat principal et un dessert
(sauf les potages, salades composés, crêpes et gaufres)

Suggestion de Vin (voir p.10)

France, Loire, Domaine Bernard Riverdy & Fils, Sancerre Vieilles Vignes, '10 (blanc) au verre 12cl 5,9



Chili, Colchagua, Luis Filipe Edwards, Family Selection, Sauvignon, '10 (blanc) au verre 12cl 4,8
Honeyed grapefruit, leafy notes, and a touch of passionfruit on a pungent nose. Spicy, grapefruit and citric fruit on the palate. Lots going on here, with some minerality. rating: ***** (Decanter)



Plat typique de la cuisine Gantoise



Végétarien

VIANDES

Servie avec, selon votre choix, des Pommes Frites, Croquettes ou Pommes de Terre en robe de champs et une garniture de Légumes froids ou, pour un supplément de 4,00, un choix de Légumes chaudes

Filet Américain Garni aux Câpres et Pommes Frites		14,00
Waterzooi à la Gantoise : Ragoût au Poulet		14,00
Bouchée à la Reine façon Grand-Mère		14,00
Stoverij à la Gantoise: recette Carbonnades à la Bière Brune		14,00
Demi Poulet Rôti		13,00
Poitrine de Dinde		13,00
Filet de Porc		16,00
Steak de Boeuf Blanc Bleu Belge		17,00
Grill Mixte de 4 Viandes		18,50
Filet de Boeuf Blanc Bleu Belge (Filet Pur)		24,00
Couronne d' Agneau de Nouvelle-Zeelande		24,00
Sauces au choix: Poivre à la Crème, Archiduc (Champignons à la Crème), Béarnaise, Beurre Maître d'Hôtel, Kazak (sauce froide à la crème Tomatée et épicée), Provençale		2,50

Menu au choix

offert gratuitement: apéritif Kirr Royal, lorsque vous choisissez une entrée, un plat principal et un dessert (sauf les potages, salades composés, crêpes et gaufres)

Suggestion de Vin (voir p.10)

France, St.Emilion St Georges, Château la Croix St Georges, '08 (rouge) au verre 12cl 5,3

This is a typical great example of a right bank Bordeaux wine. Clean, pure, medium body, nice acidity. Red berries (cherries, currant). A very pleasing finish. Charming but not too sophisticated. Keeps calling for more. 90/100 (Gabriel Israel)



Colchahua, Luis Filipe Edwards, Family Selection, Cabernet Sauvignon, '10 (rouge) au verre 12cl 4,8

Attractive violet, mint cherries and berries on the nose followed by ripe, succulent fruit on the palate, with a sophisticated structure. Rating: *** (Decanter)



Plat typique de la cuisine Gantoise

PÂTES

Spaghetti Bolognaise		9,50
Pâtes à la Sauce Provençale et Dés de Quorn		11,50
Pâtes aux Scampi (8 pièces) à la Ratatouille		18,50

SNACKS & PETITS PLATS

Potage du Jour: <i>servie avec du pain</i>	Servi avec une Garniture de Légumes Froids	5,00
Croque Monsieur: Jambon & Fromage		7,50
Croque Hawaïi: Jambon, Fromage & Ananas		8,20
Croque Speciale: Jambon, Fromage & Sauce Bolognaise		8,20
Croque Dali: Jambon, Fromage & Oeuf		9,20
Croque Veggie: Mozzarella, Tomate & Pesto vert		9,20
Toast Cannibale		9,20
Toast Champignon à l'ail		8,20
Omelette avec du Pain		7,50
&, selon votre choix, Fromage - Jambon - Champignons - Tomate	chaque supplément	0,90
Assiette de Pain Garni au Jambon ou Fromage		5,00
portion de Pommes Frites ou Croquettes		3,00



MENU D'ENFANT

pour les enfants moins de 12 ans

Croquette artisanale de Fromage: 1 pièce	5,50
Spaghetti Bolognaise	6,50
Stoverij à la Gantoise: recette Carbonnades avec Compote de Pommes et Pommes Frites	9,50
Bouchée à la Reine avec Pommes Frites	9,50
Steak avec Compote de Pommes et Pommes Frites	11,00
Glace Vanille	3,50

DESSERTS

Café bien Soigné: Espresso, Avocat 5cl, Praline, Cuberdons, Glace Vanille & Crème Fraîche	8,00
Moelleux au Chocolat avec une Glace Vanille & Crème Fraîche	8,00
Dessert "Dali": Glace Cuberdon & Chocolat avec Gaufre de Bruxelles, Cuberdons & Crème Fraîche	9,00
Beignets de Pommes façon Grand-Mère	5,00
Crêpes au sucre blanc ou cassonade	3,50
Gaufre de Bruxelles	4,50
suppléments: Beurre - Confiture - Crème Fraîche	1,00
Glace Vanille - fruits des bois chauds - sauce au chocolat chaud - Avocat	2,00
Coupe Vanille	5,00
Coupe Brésilienne	5,50
Coupe Dame Blanche (à la sauce au chocolat chaud)	7,00
Coupe Fruits des Bois Chauds	7,00
Coupe Avocat	7,00



Plat typique de la cuisine Gantoise

BOISSONS

BIÈRES

		fermentation basse	
Maes Pils au Fut	50 cl	4,30	25 cl 2,20
Hoegaards Blanc	25 cl		2,40
Palm	25 cl		2,40
Rodenbach	25 cl		2,40
Supplément grenadine			0,15
Carlsberg	25 cl		2,50
Kriek Mort Subite Extreme	25 cl		3,20
Gruut Blond	33 cl		3,30
Tourtel Blond	25 cl		2,20
		Les Trappistes belges	
Westmalle Double	33 cl		3,10
Westmalle Triple	33 cl		3,70
Orval	33 cl		3,70
Chimay bleu	33 cl		3,70
Rochefort 10	33 cl		4,50
		d'autres bières de haute fermentation	
Kwak	33 cl		3,40
Leffe Blond	33 cl		3,60
Leffe Brun	33 cl		3,60
La Chouffe	33 cl		3,60
Delirium Tremens	33 cl		3,70
Duvel	33 cl		3,60

AMUSES-GUEULES

Portion de Fromage (250g)	5,20
---------------------------	------



Brassé à Gand

BOISSONS NON-ALCOOLISÉES

Gerolsteiner Naturell	20 cl	2,10
Gerolsteiner Sprudel	20 cl	2,10
Gerolsteiner Naturell	75 cl	5,50
Gerolsteiner Sprudel	75 cl	5,50
Coca Cola / Coca Cola Light / Coca Cola Zero		2,20
Sprite		2,20
Fanta		2,20
Tonic		2,20
Gini		2,50
Ice Tea		2,50
Appletiser		2,90
Jus d'Orange		2,20
Jus de Pamplemousse		2,20
Jus de Tomate		2,20
Jus d'Orange Frais		4,60

BOISSONS CHAUDES

Café Rombouts		
Espresso	Grand Reserve	2,20
	Mokka / Decaféiné / Colombie	2,40
	Max Havelaar (Fair Trade)	2,40
Lait Chocolaté Chaud		2,40
Lait Chocolaté Chaud Deluxe (avec bâtonnet chocolaté)		3,00
	supplément Crème Fraîche	0,30
Cappuccino		2,50
Café Renversé		2,50
Théière (2 tasses) Classique - Eglantier - Tilleul - Camomille - Menthe - Vert		2,20
Café Bien Soigné: Espresso, Avocat 5 cl, Praline, Cuberdons, Glace Vanille & Crème Fraîche		8,00
Hasseltse Koffie	3 cl whisky genièvre	6,70
Irish Coffee	3 cl whisky	6,70
Italian Coffee	3 cl amaretto	6,70
French Coffee Grand Marnier	3 cl grand marnier	7,50

APÉRITIFS

Appletiser (Non-Alcoolisée)		2,90
Martini blanc / rouge	7 cl	2,90
Porto Taylor's Select blanc / rouge	7 cl	3,40
Sherry Wisdom Fino Palma Dry	7 cl	3,40
Pineau des Charentes	7 cl	3,40
Pastis	5 cl	4,40
Campari	5 cl	4,40
Avocat	7 cl	4,00
Kirr	12 cl	4,20
Kirr Royal	12 cl	4,90
Picon au vin blanc	3 cl boisson spiritueuse	4,60
Cava Pupitre	12 cl	4,90
Apéritif Maison à base de Pamplemousse rose, Miel, Vodka & Vin Pétillant		5,20

SPIRITUEUX

Cognac Martell VS	3 cl	4,50
Cognac Remi Martin VSOP fine champagne	3 cl	5,30
Calvados Norois 3 Pommes	3 cl	4,50
Whisky J & B blended	3 cl	2,90
Whisky Scottish Leader blended	3 cl	3,00
Whisky Chivas Regal 12 ans blended	3 cl	5,10
Whisky Glenfiddich 12 ans single malt	3 cl	5,30
Soda		2.10
Vodka - Smirnoff	5 cl	4,40
Rhum - Bacardi	5 cl	4,70
Gin	5 cl	4,70
supplément tonic / cola / orange		2.20
supplément gini		2,50
Genièvre : Filliers jeun 30°	7 cl	2,90
Wortegemse Genièvre	7 cl	3,90
Jenever : Filliers vieux 38°	7 cl	4,90
Avocat	7 cl	4,00
Amaretto	3 cl	2,90
Cointreau	3 cl	3,90
Bailey's Irish Cream	5 cl	4,40
Grand Marnier	3 cl	4,50

VINS

Vins Maison

Espagne, Tierra de Castilla, Gonzalez Byass, Altozano '11 (blanc)
 Italie, Toscane, Montepulciano d'Abruzzo '12 (rouge)
 France, Loire, Rosé d'Anjou, Rosé D'Anjou (rosé)

verre 12cl: 3,60 Pichet 25cl: 7,00 Pichet 50cl: 13,30 Bouteille (sauf rosé): 19,50



Loire, Domaine Bernard Riverdy & Fils, Sancerre Vieilles Vignes, '10 per glas 12cl 5,9 **France (blanc)** 32,50

Bourgogne, Chablis, Domaine des Malandes, '10 32,50

Maconnais, Robert Martin - Davaye, Saint Veran, '10 27,50

France (rouge)
33,00

Bordeaux, Médoc: Château Patache d'Aux, '08

Mineral, berry and black licorice aromas follow through to a full body, with supersilky tannins and a long finish. Lovely wine. Score 89-92 (Wine Spectator)



Bordeaux, St.Emilion St Georges, Château la Croix St Georges, '08 au verre 12cl 5,3 29,00

This is a typical great example of a right bank Bordeaux wine. Clean, pure, medium body, nice acidity. Red berries (cherries, currant). A very pleasing finish. Charming but not too sophisticated. Keeps calling for more. 90/100 (Gabriel Israel)

France (rosé)
27,00

Côtes de Provence, Château Riotor '11

This is a food-friendly rosé that's full-bodied and rich. It has orange and apricot flavors, along with a note of red plum. The acidity keeps the wine fresh and crisp while the aftertaste has a fine tang of zest. Screwcap. (7/1/2012) 88 points (Wine Ethusiast)

Argentine
23,00

Mendoza, Don Cristobal 1492, Chardonnay Cosecha, '09/'11 (blanc)

Mendoza, Don Cristobal 1492, Malbec Oak Reserve, '09/'11 (rouge) 27,50

The purple-colored Malbec delivers a fruity nose of black cherry and violets. It has a bit of structure, savoury black fruit flavours, and good balance. 87 points (Natalie Maclean)

Chili



Colchagua, Luis Filipe Edwards, Family Selection, Sauvignon, '11 (blanc) au verre 12cl 4,8 26,00

Honeyed grapefruit, leafy notes, and a touch of passionfruit on a pungent nose. Spicy, grapefruit and citric fruit on the palate. Lots going on here, with some minerality. rating: ***** (Decanter)



Colchagua, Luis Filipe Edwards, Family Selection, Cabernet Sauvignon, '10 (rouge) au verre 12cl 4,8 26,00

Attractive violet, mint cherries and berries on the nose followed by ripe, succulent fruit on the palate, with a sophisticated structure. Rating: *** (Decanter)

Afrique du Sud

Stellenbosch, Uitkyk estate, Chardonnay, '10 (blanc)

27,00

Pale lemon-yellow with faint green tinges. Concentrated citrus aromas of lemons and limes dominate with peach and melon background notes. The time spent in wood together with lees contact added nuances of butterscotch, nuts and caramel. Upfront citrus and pineapple with sweet vanilla on the palate. 87.3 (90pluswines)



Stellenbosch, Fleur du Cap, Pinotage '10 (rouge)

au verre 12cl 4,9 27,00

South African Wine Producer of the Year 2010. Dark in the glass with purple edges; on the nose it shows a good amount of juicy fruit, strawberries, and raspberries. On the palate, ripe plums, strawberries and cherries bursting in your mouth, a touch of spicy oak and good tannins make this Pinotage very nice. I drank it without food just because I wanted to savor the juiciness and flavors of this wine, but do try it with your favorites. (the wine nook 2012)

Allemagne



Brenner'sches Weingut, Müller Thurgau, 2008 (blanc, vin moelleux)

au verre 12cl 4,4 24,00

Vins effervescents

Champagne Piper Heidsieck Brut

45,00

Champagne Albert de Milly Brut

37,00



Cava Pupitre

27,00

les millésimes mentionnés sont celles disponibles en juillet '12

RESTAURANT



Grace à une percée technologique nous vous pouvons à présent offrir plusieurs de nos vins supérieurs par verre.

Faites attention à ce symbole

