















Allergens per dish — Service document

EU REGULATION 1169/2011 (INCO) — 14 MAJOR ALLERGENS

Internal document for the dining-room service. Dish names remain in French (menu). Codes 1–14 refer to the legend below.

Legend — 14 allergens (EU 1169/2011)

- | | |
|--|---|
| 1.  Cereals containing gluten | 2.  Crustaceans |
| 3.  Eggs | 4.  Fish |
| 5.  Peanuts | 6.  Soy |
| 7.  Milk & lactose | 8.  Tree nuts |
| 9.  Celery | 10.  Mustard |
| 11.  Sesame | 12.  Sulphites |
| 13.  Lupin | 14.  Molluscs |

Cross-contamination

Our kitchen shares the same work surfaces, utensils and frying oil. Traces of all allergens may be present. For severe allergies, please inform the service team before ordering.

Cold starters

9 ·

| DISH | PRICE | ALLERGENS |
|--|---------|------------|
| Tomates mozzarella « di Buffala » au basilic | 17,50 € | 7 |
| Rillettes de canard Maison | 18,00 € | 10 · 12 |
| Carpaccio de bœuf au parmesan | 18,50 € | 7 · 10 |
| Salade de chicons au saumon fumé | 19,00 € | 4 · 7 · 10 |
| Tartare de saumon | 23,00 € | 3 · 4 · 10 |
| Saumon fumé d'Écosse | 23,00 € | 4 |
| Foie gras Maison, confiture d'oignons | 27,00 € | 1 · 12 |

| DISH | PRICE | ALLERGENS |
|-----------------------------|---------|------------|
| Tomate aux crevettes grises | 23,00 € | 2 · 3 · 10 |
| Salade mixte | 14,00 € | 3 · 10 |

Hot starters

11 ·

| DISH | PRICE | ALLERGENS |
|---|---------|-------------------------|
| Croquettes de crevettes au beurre blanc | 19,00 € | 1 · 2 · 3 · 7 |
| Scampis à l'ail | 19,00 € | 1 · 2 · 7 |
| Soupe de poisson Maison | 21,00 € | 4 · 9 · 14 |
| Bisque de homard Maison | 21,00 € | 2 · 7 · 9 · 12 |
| Salade de pied de porc tiède, vinaigrette | 19,50 € | 3 · 10 |
| Os à moelle au court-bouillon | 19,50 € | 9 · 10 |
| Fondus au fromage | 16,00 € | 1 · 3 · 7 |
| Petite casserole de moules marinières | 16,00 € | 9 · 14 |
| 6 escargots de Bourgogne | 19,90 € | 1 · 7 · 14 |
| Moules à l'escargot (gratinées) | 16,50 € | 1 · 7 · 14 |
| Boulettes de carbonnades | 17,00 € | 1 · 3 · 7 · 9 · 10 · 12 |

Fish

9 ·

| DISH | PRICE | ALLERGENS |
|--|---------|----------------|
| Saumon aux échalotes confites ou Béarnaise | 29,50 € | 3 · 4 · 7 |
| Sole Meunière | 42,00 € | 1 · 4 · 7 |
| Thon grillé sur lit d'épinards | 32,90 € | 4 · 7 |
| Pavé de cabillaud, purée à l'huile d'olive | 31,90 € | 4 · 7 |
| Fish & chips de cabillaud, sauce tartare | 27,90 € | 1 · 3 · 4 |
| Waterzooï de poissons | 29,90 € | 4 · 7 · 9 |
| Tomates aux crevettes (2 pc) frites | 29,00 € | 1 · 2 · 3 · 10 |
| Filet de bar sur lit d'épinards | 31,00 € | 4 · 7 |

| DISH | PRICE | ALLERGENS |
|-----------------|---------|-----------|
| Scampis à l'ail | 28,90 € | 1 · 2 · 7 |

Jumbo mussels

3 ·

| DISH | PRICE | ALLERGENS |
|------------------------------|---------|-----------------|
| Moules Marinières | 27,50 € | 9 · 14 |
| Moules à l'ail | 28,50 € | 7 · 9 · 14 |
| Moules au vin blanc et crème | 29,00 € | 7 · 9 · 12 · 14 |

Meat

15 ·

| DISH | PRICE | ALLERGENS |
|---|---------|-------------------------|
| Notre stoemp, saucisses de campagne | 24,50 € | 1 · 7 · 9 · 10 |
| Andouillette 5 A, sauce moutarde | 25,00 € | 7 · 10 · 12 |
| Américain Minute, pommes frites | 23,00 € | 3 · 4 · 10 |
| Vol-au-vent de poularde | 27,50 € | 1 · 3 · 7 · 9 |
| Rognon de veau à l'estragon | 27,90 € | 7 · 9 · 12 |
| Rognon de veau à la moutarde | 27,90 € | 7 · 10 · 12 |
| Blanquette de veau à l'ancienne | 28,00 € | 1 · 3 · 7 · 9 |
| Onglet à l'échalote | 29,00 € | 7 · 12 |
| Fricassée de lapin aux pruneaux | 28,00 € | 7 · 9 · 12 |
| Jambonneau caramélisé, salade de chicons | 34,00 € | 10 · 12 |
| Waterzooï de volaille (Coucou de Malines) | 26,00 € | 3 · 7 · 9 |
| Boulettes à la liégeoise | 24,00 € | 1 · 3 · 7 · 9 · 10 · 12 |
| Carbonnades à la Flamande | 26,50 € | 1 · 7 · 9 · 10 · 12 |
| Contre-filet (+/- 350 g) | 32,00 € | – |
| Filet pur de bœuf | 39,00 € | – |

Chef's suggestions

4 ·

| DISH | PRICE | ALLERGENS |
|---------------------------|---------|----------------|
| Velouté d'asperges | 14,00 € | 7 · 9 |
| Feuilleté d'escargots | 16,50 € | 1 · 3 · 7 · 14 |
| Foie gras de canard poêlé | 24,00 € | 1 · 12 |
| Filet pur de cheval | 36,00 € | 3 · 10 |

Game season

3 ·

| DISH | PRICE | ALLERGENS |
|------------------------------|---------|----------------|
| Filet de marcassin Ardennais | 42,00 € | 7 · 9 · 12 |
| Filet de faisan Brabançonne | 39,00 € | 1 · 7 · 9 · 12 |
| Filet de biche Grand-Veneur | 44,00 € | 7 · 9 · 12 |

Desserts

14 ·

| DISH | PRICE | ALLERGENS |
|---|---------|---------------|
| Café glacé | 12,00 € | 3 · 7 |
| Cerises Jubilé (cerises au Kirsch et glace) | 12,00 € | 7 · 12 |
| Profiteroles glacées, chocolat chaud | 12,00 € | 1 · 3 · 6 · 7 |
| Nougat glacé au coulis de fruits rouges | 13,00 € | 3 · 7 · 8 |
| Dame Blanche | 11,00 € | 7 |
| Mousse au chocolat Maison | 11,00 € | 3 · 7 |
| Crème brûlée à la vanille | 11,00 € | 3 · 7 |
| Tarte du jour | 10,00 € | 1 · 3 · 7 · 8 |
| Glaces & sorbets (3 boules) | 10,00 € | 3 · 7 |
| Café gourmand | 12,00 € | 1 · 3 · 7 · 8 |
| Assiette de fromages affinés | 16,00 € | 7 · 8 |
| Salade de fruits frais | 10,00 € | – |
| Profiteroles minute | 12,00 € | 1 · 3 · 7 |
| Moelleux au chocolat, cœur coulant | 13,00 € | 1 · 3 · 7 |

