



NOUVELLE FORMULE

# MENU ROYAL

25 PLATS AU CHOIX - 12 PASSAGES EN SALLE - SERVICE À TABLE  
DISPONIBLE CHAQUE DIMANCHE À PARTIR DE 11H30

---

## Apéritif

---

*Brut 'Baron de Noble Cœur – jus d'orange - mocktail  
(avec Champagne de notre sélection, suppl. 35€/bottle)*

*Nous prévoyons pour accompagner l'apéritif  
3 mises-en-bouches, la suggestion du Chef*

### CHOIX SUPPLÉMENTAIRE PARMİ

*Cocktail de fruits de mer "version 2020"*

*Crabe, crevettes Pandalus, etc.*

*ou*

*Chiffonnade de noix de jambon espagnol  
tartare de tomates méridionales – toast croustillant*

---

*Une sélection d'entrées innovantes et surprenantes servies à votre table  
Un plat à choisir par passage en salle*

---

*Un demi-homard canadien servi tiède – beurre fondu – fraîcheur d'herbes du potager – pâtes grecques*

*Saumon norvégien fumé dans notre propre fumoir – radis – œuf mimosa*

*ou*

*Carpaccio de bœuf – mayonnaise truffée – roquette - copeaux de parmesan*

*Duo de croquette de crevettes et croquette de fromage – sauce tartare maison et persil frit*

*Crème de Burrata – déclinaison de tomates – huile de basilic*

*ou*

*Vitello Tonato "New style"*

*Petite soupe de saison en verrine, suggestion du Chef*

*Gratin de poisson à l'ostendaise*

*ou*

*Noix de St-Jacques – fondue de fenouil – sauce au Pernod*

---

**Plat principal servi à table**  
**Choisissez parmi ces trois plats principaux**

---

**A CHOISIR PARMIS**

*Bœuf de race Blanc-Bleu Belge - rôti - bordelaise & béarnaise - structure de légumes de saison*

*OU*

*Le choix du chef : suggestion de viande selon l'offre du marché et de la saison*

*OU*

*La pêche du jour : plat de poisson savoureux selon approvisionnement du jour*

---

**Sélection de desserts innovants et surprenants, apportés à votre table**  
**Une suggestion à choisir par passage en salle**

---

*Sélection de 2 fromages servis à l'assiette*

*OU*

*Soupe de fruits de saison*

*Assiette surprise de 3 petites douceurs*

*Panna Cotta au Limoncello*

*Tarte tropézienne aux fruits rouges*

*Tiramisu au spéculoos*

*Crème brûlée à la catalane*

*OU*

*Tarte tatin – crème glacée vanille*

*Sabayon fouetté au moment*

*OU*

*Irish Coffee*

*Café 'Grootmoeders' ou sélection de thé "Viva Sara"  
ainsi qu'une douce petite surprise*

---

**DISPONIBLE CHAQUE DIMANCHE A PARTIR DE 11H30**

*En raison des mesures inhérentes au COVID 19, nous avons développé pour vous une nouvelle expérience culinaire incomparable.*

*Nous sommes, par ce biais, en mesure de vous satisfaire, tout en tenant compte de votre sécurité et celle de nos collaborateurs, et en permettant à chacun, comme avant, de déguster nos fameux plats traditionnels.*

*Cette évolution réside simplement dans le fait que ces assiettes sont maintenant apportées à la table, et ce d'une manière aussi surprenante qu'innovante.*

*Nos petits plats renommés peuvent varier en fonction du marché et de la saison. Bon appétit !*

**Prix : 65,00 € par personne, boissons comprises jusqu'au café inclus.**

*Apéritif Brut 'Baron de Noble Cœur', les vins blancs et rouges soigneusement sélectionnés, Stella, Hoegaarden, Kriek, Leffe blonde / brune et Triple Karmeliet, eaux, softs, café Grootmoeders et notre sélection de thés 'Viva Sara' servis à volonté. Fines bulles sans alcool, vins et bière disponibles sur demande*

**Un vin d'honneur debout peut être recommandée, surtout si le groupe est un peu plus nombreux.**

*Cela est réalisable à partir de 10 € par personne, pour un vin d'honneur d'une heure avec 2 mises-en-bouches supplémentaires proposées par notre Chef. (Soit un total de 5 mises-en-bouches)*

*Lors de ce vin d'honneur, nous vous servons notre Brut "Baron de Noble Cœur", des vins blancs et rouges, tous soigneusement sélectionnés, des bières, du jus d'orange, des softs et eaux minérales.*