

La Carte d'Avril April "À la Carte"



Les Entrées | Starters

Oeuf Mollet Frit, Chiffonade de Jambon à la Truffe et Salade de
Pommes de Terre

Poached Fried Egg, Truffle-infused Ham Shavings, and Potato Salad

18€  

Carpaccio de Boeuf à la Péruvienne

Peruvian Style Beef Carpaccio

22€  

Les Plats | Mains



Spaghettis et sa Fricassé de Scampis a l'Ail, Tomates Cerises et Basilic

*Spaghetti with Garlic-infused Shrimp Fricassée, Cherry Tomatoes,
and Basil*

24€

Steak Premier Choix Grillé 220g, servi avec Salade

Premium Grilled Steak 220g, served with Salad

27€  

Les Desserts | Desserts

Cheesecake Basque

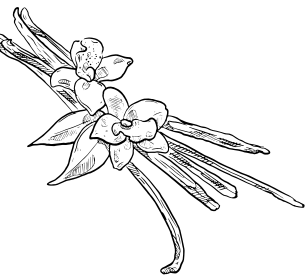
Basque Cheesecake

12€ 

Crème Brûlée "Bobonne"

Trinity Cream "Bobonne" Style

10€  



Nos Spécialités Our Specialties

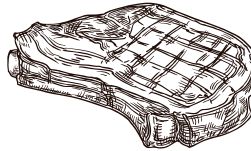


Les Entrées | Starters

Nos Croquettes se dégustent par 2 | Our croquettes are served in pairs
8ème Meilleure Croquette de Crevettes de Bruxelles | 8th Best Shrimp Croquette of Brussels

Croquette aux Crevettes Grises <i>Shrimp Croquette</i>	9.75€/pce	
Croquette aux Fromages (Parmesan, Emmental) <i>Cheese Croquette (Parmesan, Emmental)</i>	7.00€/pce	🌱
Croquette aux Fromages à la Truffe (Tartufata) <i>Cheese & Truffle Croquette</i>	8.50€/pce	🌱
Planche de Charcuteries d'Exception <i>Premium Charcuterie Board</i>	24€	🌱

Les Plats | Mains



Entrecôte Holstein 300g, Frites, Salade <i>Holstein Ribeye 300g, French Fries, Salad</i>	29€	🌱 🚫
Picanha de Boeuf 300g, Frites, Salade <i>Beef Picanha 300g, French Fries, Salad</i>	28€	🌱 🚫
Paleron de Boeuf Confit, Purée de Carotte, Epinards, Jus de Cuisson aux Épices Tandoori <i>Confit Beef Paleron, Carrot Purée, Spinach, Tandoori Spice-infused Cooking Jus</i>	27€	🌱
Dos de Cabillaud Rôti, Purée à l'huile d'Olive, Sauce Vierge Tomate et Basilic <i>Roasted Cod Fillet, Olive Oil Mash, Tomato and Basil Virgin Sauce</i>	28€	



Sauces Maison : Archiduc, Poivre Vert ou Béarnaise (+ 1€)
Homemade Sauces : *Mushroom, Green Peppercorn or Béarnaise (+1€)*



Portion de Frites
French Fries

Les Desserts | Desserts

Café Liégeois <i>Coffee-based dessert with coffee-flavored ice cream and whipped cream</i>	12€	🌱
Dame Blanche <i>Vanilla Ice Cream topped with Hot Chocolate Sauce and Whipped Cream</i>	11€	🌱 🚫