



## STARTERS

### \*Grey shrimp beignets

Spicy mayonnaise / Pak Choi / Shrimps

24€

### Jerusalem artichoke cream soup

Cod / Roasted hazelnuts

23€

### Poultry

Chicory mousseline / Pan fried liver / Speculoos crumble

24€

## VEGETARIANS

### Risotto

Arborio rice / Butternut / Smoked Ricotta / Cashews

28€

### Beet

Red cabbage / Crackers / Grapes

27€

## NORTH SEA FISH

### Scallops

Pumpkin / Bacon / Chablis juice

32€

### Sole fillet

Clams / Leeks / Flat parsley

39€

### \*Roasted monkfish

Quinoa / Green curry / Small vegetables

34€

## MEATS FROM ATELIER DIERENDONCK

### Dry-aged Ribeye (10 days)

Belgian fries / Kriek vinegar / Tarragon

36€

### Rack of veal

Morels / Dauphine potatoes / Cognac

36€

### Pork Ménapiens

Chorizo / Green cabbage / Espelette pepper

32€

#### STORY TIME:

The Menapian pig lived about 2000 years ago in the west of Belgium and was very popular with the Romans. Since then it had disappeared. Hendrick Dierendonck & Ruben Brabant were to be counted on to revive the breed. Its diet based on lentils and cereals gives it its unique taste.

## CHEESE & DESSERTS

### Cheese board

Seasonal assortment from la Maison Van Tricht

15€

### Vanilla & Chocolate Finger

From la Maison Ginkgo

16€

### \*Pain Perdu

Quince compote / Dried fruit / Apple sorbet

14€

### Mango

Pistachio cookie / Mandarin sorbet

14€

## SIGNATURE MENU BY VINCENT MASSON

57€

Amuse-bouche

+

3-course menu

Signature dishes marked with a \*

All our rates are in €, inclusive of VAT and service.  
Please note that the contents of the courses may vary. If you have food allergies or special dietary requirements, please inform our team members.



## ENTRÉES

**\*Beignets de crevettes grises**  
Mayonnaise pimentée / Pak Choi

**Velouté de topinambours**  
Cabillaud / Noisettes torréfiés

**Volaille**  
Mousseline de chicon / Foie poêlé /  
Crumble au Speculoos

## VÉGÉTARIENS

**Risotto** 28€  
Riz Arborio / Butternut / Ricotta fumée / Noix de cajou

**Betterave** 27€  
Choux rouge / Crackers / Raisin

## POISSONS DE LA MER DU NORD

**Coquilles Saint Jacques** 32€  
Potimarron / Lard fermier / Jus au Chablis

**Filet de sole** 39€  
Palourdes / Poireaux / Persil plat

**\*Lotte Rôtie** 34€  
Quinoa / Curry vert / Petits légumes

## VIANDES DE L'ATELIER DIERENDONCK

24€ **Ribeye mûré (10 jours)** 36€  
Pommes frites / Vinaigre à la Kriek / Estragon

23€ **Carré de veau** 36€  
Morilles / Pomme dauphines / Noisettes torréfiées

24€ **Pork Ménapiens** 32€  
Chorizo / Choux vert / Piment d'Espelette

### STORY TIME:

Le porc Ménapien vivait il y a environ 2000 ans dans une région située dans l'ouest de la Belgique et était très populaire auprès des Romains. Depuis lors, il avait disparu. C'était sans compter sur Hendrick Dierendonck et Ruben Brabant qui fait renaitre la race. Son alimentation à base de lentilles et de céréales lui donne son goût si unique.

## FROMAGE & DESSERTS

**Assiette de fromages** 15€  
Assortiment de saison de la Maison Van Tricht

**Finger chocolat & vanille** 16€  
De la Maison Ginkgo

**\*Pain Perdu** 14€  
Compotée de coing / Fruits sec / Sorbet pomme

**Mangue** 14€  
Biscuit pistache / Sorbet mandarine

## MENU SIGNATURE PAR VINCENT MASSON

57€

Amuse-bouche

+

3-course menu

Plats signature marqués d'une \*

Tous nos tarifs sont en €, TVA et service inclus.  
Veuillez noter que le contenu des plats peut varier. Si vous avez des allergies alimentaires ou des exigences alimentaires particulières, veuillez en informer les membres de notre équipe.



## VOORGERECHTEN

**\*Grijze garnalen beignets**  
Pikante mayonaise / Pak choi / Grijze garnalen

**Crème van aardpeer soep**  
Kabeljauw / Geroosterde hazelnoten

**Gevogelte**  
Witloof mousseline / Gebakken lever /  
Speculaas crumble

## VEGETARISCH

**Risotto** 28€  
Arborio rijst / Butternut / Gerookte Ricotta / Cashewnoten

**Bieten** 27€  
Rode kool / Crackers / Druiven

## VIS VAN DE NOORDZEE

**Jacobsschelpen** 32€  
Pompoen / Boerderij spek / Chablis sap

**Zeetongfilet** 39€  
Kokkels / Prei / Platte peterselie

**\*Geroosterde zeeduivel** 34€  
Quinoa / Groene curry / Kleine groenten

## VLEES VAN ATELIER DIERENDONCK

24€ **Gerijpt Ribeye (10 dagen)** 36€  
Belgische frietjes / Kriek azijn / Dragon

23€ **Kalfsrack** 36€  
Morellen / Appel Dauphine / Cognac

24€ **Varkensvlees Ménapiens** 32€  
Chorizo / Groene kool / Espelette peper

### STORY TIME:

Het Menapische varken leefde ongeveer 2000 jaar geleden in een gebied in het westen van België en was zeer geliefd bij de Romeinen. Sindsdien was het verdwenen. Dit was zonder te rekenen op Hendrick Dierendonck en Ruben Brabant om het ras nieuw leven in te blazen. Zijn dieet op basis van linzen en granen geeft hem zijn unieke smaak

## KAAS & DESSERTS

**Kaasplateau** 15€  
Seizoensassortiment van het Maison Van Tricht

**Vanille Chocolade Finger** 16€  
Van het Maison Ginkgo

**\*Wentelteeffe** 14€  
Kweepeercompote / Gedroogd fruit / Appelsorbet

**Mangue** 14€  
Pistachekoekje / Mandarijnsorbet

## SIGNATURE MENU BY VINCENT MASSON

57€

Amuse-bouche

+

3-gangen menu

Gerechten gemarkeerd met een \*

Al onze prijzen zijn in €, BTW en service inbegrepen.  
De inhoud van de gerechten kan variëren. Als u een voedselallergie of speciale dieetvoorschriften heeft of speciale dieetvoorschriften, informeer dan ons team.



## CHAMPAGNE



### Pommery Brut Royal

35% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier

14.00 85.00

### Pommery Apanage Rosé

34% Chardonnay, 33% Pinot Meunier, 33% Pinot Noir

16.00 105.00

### \*Cristal Roederer

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

390.00

### \*Dom Pérignon 2000 P2 Plenitude Brut

53% Pinot Noir, 47% Chardonnay

550.00

## WHITE WINES

### Jean-Marc Brocard Chablis

2020 / Chardonnay / Bourgogne, France

55.00

### Château de Sancerre

2021 / Sauvignon / Loire, France

10.50 49.00

### \*Meursault Les Clous

2019 / Chardonnay / Bourgogne, France

75.00

### \*Pouilly-Fumé La Moynerie

2020 / Sauvignon / Loire, France

65.00

## RED WINES

### Thomas Barton Réserve Saint-Émilion

2021 / Merlot, Cabernet Franc / Bordeaux, France

11.00 48.00

### Vite Mia, Organic

2020 / Primitivo, Negro Amaro / Italy

9.50 45.00

### F.Jeantet Côtes du Rhône

2020 / Grenache, Syrah / Rhône, France

9.50 45.00

### \*Tignanello

2019 / Sangiovese, Cabernet / Toscana, Italy

155.00

### \*Château Giscours

2017 / Cabernet, Merlot / Bordeaux, France

95.00

## ROSÉ & SWEET WINES

### M de Minuty

2021 / Grenache / Côtes de Provence, France

9.50 39.00

### Muscat de Rivesaltes Domaine Cazes

2019 / Muscat / Loire, France

10.00 40.00

\*Premium Selection