

# A partager pour l'apéro

- Toasts de saumon fumé 19.90
- Mix de croquettes 18.90
- Calamars frits, sauce tartare "Maison" 18.50
- Tempura de scampis 17.90
- Ardoise de jambon fumé 16.50
- ♥ • Le grand plateau apéro (pour 4 personnes) 39.90



# Entrées

- Carpaccio de bœuf Bocquillon, huile d'olive, parmesan et roquette 24.90
- Fondus au fromage, salade croquante - 2 pièces 19.90
- 3 pièces 24.90
- Croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord - 2 pièces 25.90
- 3 pièces 32.00
- Tarte fine de canard, chou frisé, pickles d'oignons rouges 24.00
- ✓ • Carpaccio de céleri, pommes vertes, noix, vinaigrette aux agrumes 18.00
- Foie gras Maison, confiture d'oignons 27.00
- ♥ • Tartare de Saint Jacques et légumes racines parfumés à l'huile de noisettes, citron 24.00
- Saint Jacques poêlées, crème de cèpes à la truffe, tuile croquante 27.00

## SUPPLÉMENTS POUR ACCOMPAGNEMENTS NON PRÉVUS

- Frites - 3.00€
- Gratin - 5.00€
- Mix de légumes - 5.00€
- Salade - 5.00€

# Petites faims

---

- Saumon fumé, pain toasté, oignons doux et citron 25.00
- Mini pavé de bœuf grillé, frites, sauce au choix - 140gr 28.00
- Filet Américain, crudités et condiments, frites - 120gr 19.90
- Spaghetti Bolognaise junior 16.50

# Salades

---

- Poulet grillé : salade croquante - copeaux de parmesan - lardons - anchois - vinaigrette César 27.00
- Frisée aux lardons : salade frisée - lard de ferme - œuf poché - croûtons 27.00
- ♥ • Salade "Retour de montagne" : pommes de terre - pommes - haricots - lard braisé - chèvre chaud 28.00
- ✓ • Salade Végé : quinoa - betteraves - feta - fruits secs 26.00

# Tradition brasserie

---

- Vol-au-vent de volaille plein air grande tradition, frites 31.00
- Vol-au-vent de volaille plein air grande tradition - "Royal" (avec ris de veau poêlés), frites 43.00
- Spaghetti Bolognaise 19.90
- ✓ • Lasagne roulée "Rotolo" - farcie aux épinards, ricotta et pignons de pin 29.50
- Boulettes sauce Ardennaise, frites, salade 28.00
- ♥ • Blanquette de veau à l'ancienne, pommes natures 35.00
- ✓ • Croutillant de risotto, crémeux au parmesan, salade italienne 28.00



# Filet Américain

---

*Servi avec frites*

- Préparé (haché minute) 26.90
- ♥ • Féroce (légèrement pimenté) 26.90
- Nature (à préparer par vos soins) 26.90

# Poissons

---

- ♥ • Saumon en croute de sésame, chou au soja, beurre blanc miso 38.00
- Sole meunière, pommes natures, salade mayonnaise 45.00
- Dos de cabillaud, tombée de poireaux, purée aux herbes 39.00



# Viandes et volailles

---

- Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles 43.00
- Filet de canette, sauce au miel et graines de sésame, gratin dauphinois 36.00
- ♥ • Jambonneau, sauce au choix, frites 33.00
- Porc Ibérique, jus au porto, potée de chou au lard 36.00

# A partager

- ♥ • Épaule de cochon de lait rôtie, légumes de saison, pommes rissolées, sauce moutarde (25 min.) - 2 couverts 42.00/pers.
- Côte à l'os, salade, frites, 2 sauces aux choix (20 min) - 2 couverts 48.00/pers.



# Bœuf

- Filet pur grillé, légumes et frites 44.00
- Pavé de bœuf grillé, légumes et frites 39.00
- Entrecôte grillée, légumes et frites 43.00
- ♥ • Hamburger de bœuf, lard de ferme, fromage de Chimay, sauce à la truffe, frites 33.00

**Sauce:** offerte (poivre noir, Béarnaise, champignons, moutarde)

**Supplément légumes chauds:** 5.00€

**Supplément salade:** 5.00€

# Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 55.00€/p.p

## ENTRÉES

- ✓ • Carpaccio de céleri, pommes vertes, noix, vinaigrette aux agrumes
- Foie gras maison, confiture d'oignons
- Saint Jacques poêlées, crème de cèpes à la truffe, tuile croquante (+5€)
- Tarte fine de canard, chou frisé, pickles d'oignons rouges

## PLATS

- Saumon en croute de sésame, chou au soja, beurre blanc miso
- Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles (+10€)
- Filet de canette, sauce au miel et graines de sésame, gratin dauphinois
- ✓ • Croustillant de risotto, crémeux au parmesan, salade italienne

## DESSERTS

- Ardoise de fromages, salade croquante et fruits secs
  - \* À la place du dessert, +5€
  - \*\* En plus du dessert, +10€
- Tarte au café, notre spécialité depuis 33 ans
- Tiramisu poires-spéculoos
- Tartelette fine aux pommes, glace au lait d'amande

*Laissez-vous tenter par nos desserts créés et réalisés  
quotidiennement par nos pâtisseries.*

DESSERTS ET GOURMANDISES **MAISON**

- Café gourmand (*Assortiment de desserts du Pâtissier*) 13.50
- ♥ • Tarte au café, notre spécialité depuis 33 ans 9.90
- Tarte au café et sa glace vanille 12.50
- Crème brûlée "Tradition", vanille de Madagascar 9.90
- Mousse au chocolat noir 9.90
- Café glacé 11.90
- Tiramisu poires et spéculoos 11.90
- Moelleux au chocolat : biscuit coulant au chocolat 13.90
- Tartelette fine aux pommes, glace au lait d'amande 12.50
- Ile flottante, crème anglaise, fève tonka 10.50
- Salade d'oranges, cannelle et menthe fraîche 9.90

CRÊPES

- Crêpes au sucre ou à la cassonade ou à la confiture 9.00
- Du chocolatier : chocolat chaud, glace vanille et chantilly 12.00
- Normande : pommes caramélisées, glace vanille 15.00

GLACES ET SORBETS

- Dame blanche servie dans un biscuit croquant 11.90
- Brésilienne servie dans un biscuit croquant 10.90
- Coupe 2 boules au choix (vanille-chocolat-moka) 8.50
- Coupe 3 boules au choix (vanille-chocolat-moka) 10.90
- Coupe de sorbet citron 10.00
- Coupe de sorbet framboise 10.00
- Sorbet Colonel (sorbet citron - vodka) 15.50

FROMAGES

- ♥ • Ardoise de fromages, salade croquante et fruits secs 15.00



## Om te delen voor het aperitief

- Toast met gerookte zalm 19.90
- Krokettenmix 18.90
- Gebakken inktvis, huisgemaakte tartaarsaus 18.50
- Tempura van scampi's 17.90
- Lei van gerookte ham 16.50
- ♥ • Het grote aperitiefplateau (4 pers) 39.90



## Voorgerechten

- "Bocquillon" rundvleescarpaccio, olijfolie, parmezaan en rucola 24.90
- Kaaskrokette, knapperige salade - 2 stukken 19.90
- - 3 stukken 24.90
- Garnaalkrokette uit de Noordzee - 2 stukken 25.90
- - 3 stukken 32.00
- Dunne eendentaart, krulool, rode uienpickles 24.00
- ✓ • Carpaccio van selderij, groene appels, walnoten, citrusvinaigrette 18.00
- Huisgemaakte foie gras, uienconfituur 27.00
- ♥ • Tartaar van sint-jakobsschelpen en wortelgroenten, hazelnootolie en citroen 24.00
- Gebakken sint-jakobsschelpen, romige saus van eekhoorntjesbrood met truffel, knapperig koekje 27.00

### EXTRA KOST VOOR NIET-VOORZIENE BEGELEIDING

- Frietjes - 3.00€
- Gratin - 5.00€
- Mix van groenten - 5.00€
- Salade - 5.00€

# Kleine honger

- Gerookte zalm, toast, zoete ajuin en citroen 25.00
- Biefstuk (rundvlees), in boter gebakken, béarnaisesaus — 140 gr 28.00
- Gehakt rundvlees (filet Américain), rauwkost en kruiden — 120 gr 19.90
- Spaghetti Bolognaise junior 16.50

# Salades

- Gegrilde kip : knapperige salade - Parmezaanse kaas - spek - ansjovis - Caesar dressing 27.00
- Frisée met spek : frisée salade - spek uit de boerderij - gepocheerde ei - croutons 27.00
- ♥ • Salade "Terug van de bergen" : aardappelen - appels - bonen - gestoofd spek - warme geitenkaas 28.00
- ✓ • Vegetarische salade: quinoa - bieten - feta - gedroogde vruchten 26.00

# Traditie

- Traditionele vol-au-vent van gevogelte uit de vrije loop, frietjes 31.00
- Traditionele vol-au-vent van gevogelte uit de vrije loop "Royaal" (met kalfszwezerik), frietjes 43.00
- Spaghetti Bolognaise 19.90
- ✓ • Rotolo (gerolde lasagne) - gevuld met spinazie, ricotta en pijnboompitten 29.50
- Gehaktballetjes met saus "à l'Ardennaise", frietjes, salade 28.00
- ♥ • Traditionele kalfsblanquette, nature aardappelen 35.00
- ✓ • Risottokrokantje, romige saus met parmezaanse kaas, Italiaanse salade 28.00



# Filet Americain

---

*Geserveerd met frietjes*

- Américain à la minute - voor u bereid in de keuken 26.90
- ♥ • Américain féroce - voor u bereid in de keuken (licht gekruid) 26.90
- Américain "natuur" - door u bereid op het bord 26.90

## Vis

---

- ♥ • Zalm in sesamkorst, kool met soja, witte misoboter 38.00
- Zeetong "meunière", aardappelen, sla met mayonaise 45.00
- Kabeljauwfilet, gestoofde prei, kruidenpuree 39.00



## Vlees en gevogelte

---

- Gebakken kalfszwezerikken, seizoensgroenten, morieltjescrème, kleine aardappelen 43.00
- Wijfjeseendfilet, honing en sesamzaad saus, gratin dauphinois 36.00
- ♥ • Varkensschenkel, saus naar keuze, frietjes 33.00
- Iberisch varkensvlees, portjus, stoofpotje van kool met spek 36.00

# Om te delen

---

- ♥ • In de oven gebraden schouder van speenvarken, seizoensgroenten en gebakken aardappelen, 2 sauzen naar keuze (25 min.) - 2 pers. 42.00/pers.
- Rib met bot, salade, frietjes, 2 sauzen naar keuze (20 min.) - 2 pers 48.00/pers.



# Rundvlees

---

- Ossenhaas, frietjes en groenten 44.00
- Biefstuk, frietjes en groenten 39.00
- Gegrilde entrecôte, frietjes en groenten 43.00
- ♥ • Hamburger met rundvlees, spek van de boerderij, Chimaykaas, saus met truffel, frietjes 33.00

**Saus:** aangeboden (Zwarte peper, Béarnaise, champignons, mosterd)

**Supplement warme groenten:** 5.00€

**Supplement salade:** 5.00€

# Seizoensmenu

Voor-, hoofd- en nagerecht : 55.00€/p.

---

## VOORGERECHTEN

---

- ✓ • Carpaccio van selderij, groene appels, walnoten, citrusvinaigrette
- Huisgemaakte foie gras, uienconfituur
- Gebakken sint-jakobsschelpen, romige saus van eekhoortjesbrood met truffel, knapperig koekje (+5€)
- Dunne eendentaart, krulkool, rode uienpickles

---

## HOOFDGERECHTEN

---

- Zalm in sesamkorst, kool met soja, witte misoboter
- Gebakken kalfszwezerikken, seizoensgroenten, morieltjescrème, kleine aardappelen (+10€)
- Wijfjeseendfilet, honing en sesamzaad saus, gratin dauphinois
- ✓ • Risottokrokantje, romige saus met parmezaanse kaas, Italiaanse salade

---

## DESSERTS

---

- Groot kaasschotel, knapperige salade en gedroogde vruchten
  - \* In plaats van het dessert, +5€
  - \*\* Voorafgaand aan het dessert geserveerd, +10€
- Koffietaart, al 33 jaar onze specialiteit
- Tiramisu met peren & speculaas
- Appeltaartje, amandelmelkijs

*Laat u inspireren door onze nagerechten,  
die dagelijks door onze patissiers worden gecreëerd en bereid.*

#### TRADITIONELE NAGERECHTEN

- Koffie en zoetigheden (Assortiment van onze Pâtissier) 13.50
- ♥ • Koffietaart, specialiteit van het huis sinds 33 jaar 9.90
- Koffietaart en vanilleijs 12.50
- Crème brûlée "Traditie", vanille uit Madagascar 9.90
- Zwarte chocolademousse 9.90
- Ijskoffie 11.90
- Tiramisu met peren en speculoos 11.90
- Moelleux met chocolade 13.90
- Appeltaartje, amandelmelkijs 12.50
- Sneeuweieren, crème anglaise, tonkaboon 10.50
- Salade van sinaasappels, kaneel en verse munt 9.90

#### PANNENKOEKEN

- Pannenkoeken met suiker of met confituur of met bruine suiker 9.00
- Met chocolade : warme chocolade, vanilleijs, slagroom 12.00
- Op de Normandische wijze : gekarameliseerde appels, vanilleijs 15.00

#### IJSJES

- Dame Blanche geserveerd in een krokant koekje 11.90
- Coupe Brésilienne geserveerd in een krokant koekje 10.90
- Coupe met 2 schepjes naar keuze (vanille-chocolade-mokka) 8.50
- Coupe met 3 schepjes naar keuze (vanille-chocolade-mokka) 10.90
- Citroensorbet 10.00
- Framboensorbet 10.00
- Kolonel sorbet (citroensorbet - vodka) 15.50

#### KAAS

- ♥ • Kaasplank, knapperige salade en gedroogde vruchten 15.00



## To share as an aperitive

- Smoked salmon toasts 19.90
- Mix of croquettes 18.90
- Fried squid with homemade tartare sauce 18.50
- Shrimps tempura 17.90
- Smoked ham slate 16.50
- ♥ • The large aperitif platter (4 people) 39.90



## Starters

- Bocquillon beef carpaccio, olive oil, parmesan, rocket salad 24.90
- Cheese croquettes, crunchy salad - 2 pieces 19.90
- - 3 pieces 24.90
- Croquettes of North Sea shrimps - 2 pieces 25.90
- - 3 pieces 32.00
- Thin duck tart, curly kale, red onion pickles 24.00
- ✓ • Celery carpaccio, green apples, walnuts, citrus vinaigrette 18.00
- Homemade foie gras, onion jam 27.00
- ♥ • Tartare of scallops and root vegetables flavoured with hazelnut oil and lemon 24.00
- Pan-fried scallops, creamy cep mushroom sauce with truffle, crispy tuile 27.00

### SUPPLEMENTS FOR SIDE DISHES NOT INCLUDED IN THE MENU

- French fries - 3.00€
- Gratin - 5.00€
- Mixed vegetables - 5.00€
- Salad - 5.00€

# Snacks

- Smoked salmon, toasted bread, onions and lemon 25.00
- Mini grilled beef steak, French fries, Bearnaise sauce - 140gr 28.00
- American filet, salad and condiments, French fries - 120gr 19.90
- Junior Spaghetti Bolognese 16.50

# Salads

- Grilled chicken: crisp salad - parmesan shavings - bacon - anchovies - Caesar dressing 27.00
- Frisée with bacon: frisée salad - farmhouse bacon - poached egg - croutons 27.00
- ♥ • Salad "Back from the mountains" : potatoes - apples - beans - braised bacon - warm goat's cheese 28.00
- ✓ • Veggie salad: quinoa, beetroot, feta cheese, dried fruit 26.00

# Tradition

- Great tradition outdoor poultry vol-au-vent, French fries 31.00
- Great tradition outdoor poultry vol-au-vent - "Royal" (with pan-fried sweetbreads), French fries 43.00
- Spaghetti Bolognese 19.90
- ✓ • "Rotolo" rolled lasagna - stuffed with spinach, ricotta cheese and pine nuts 29.50
- Meatballs with "Ardennaise" sauce, French fries, salad 28.00
- ♥ • Traditional veal blanquette, plain potatoes 35.00
- ✓ • Crispy risotto, creamy saus with Parmesan, Italian salad 28.00



# Filet Américain

---

*Served with French fries*

- Américain à la minute - prepared by us 26.90
- ♥ • Spicy (prepared by us, slightly spicy) 26.90
- Plain (to be prepared by you) 26.90

# Fish

---

- ♥ • Salmon in sesame crust, soy cabbage, white butter sauce with miso 38.00
- Sole meunière, potatoes, lettuce with mayonnaise 45.00
- Cod fillet, sautéed leeks, herb purée 39.00



# Meat and poultry

---

- Pan-fried sweetbreads, cream of morel mushrooms, seasonal vegetables, grilled potatoes 43.00
- Duck fillet, honey and sesame seed sauce, gratin dauphinois 36.00
- ♥ • Ham hock, choice of sauce, chips 33.00
- Iberian pork, port wine sauce, cabbage stew with bacon 36.00

# To share

---

- ♥ • Roasted suckling pig shoulder, seasonal vegetables, fried potatoes, mustard sauce (25 min.) - for 2 persons 42.00/pers.
- Rib on the bone, salad, French fries, 2 sauces of your choice (20 min.) - for 2 persons 48.00/pers.



# Beef

---

- Pure grilled fillet, fries, vegetables 44.00
- Beef steak, fries, vegetables 39.00
- Grilled rib steak, fries, vegetables 43.00
- ♥ • Beef hamburger, farm bacon, Chimay cheese, truffle sauce, French fries 33.00

**Sauce:** offered (black pepper, Béarnaise, mustard or mushrooms)

**Hot vegetables supplement:** €5.00

**Salad supplement:** €5.00

# Seasonal menu

Starter - main course - dessert : 55.00€/p.p

---

## STARTERS

---

- ✓ • Celery carpaccio, green apples, walnuts, citrus vinaigrette
- Homemade foie gras, onion jam
- Pan-fried scallops, creamy cep mushroom sauce with truffle, crispy tuile(+5€)
- Thin duck tart, curly kale, red onion pickles

---

## MAIN DISHES

---

- Salmon in sesame crust, soy cabbage, white butter sauce with miso
- ✓ • Pan-fried sweetbreads, cream of morel mushrooms, seasonal vegetables, grilled potatoes (+10€)
- Duck fillet, honey and sesame seed sauce, gratin dauphinois
- ✓ • Crispy risotto, creamy saus with Parmesan, Italian salad

---

## DESSERTS

---

- Large plate of cheeses, crunchy salad and dried fruits
  - \* Instead of dessert, +5€
  - \*\* In addition to dessert, +10€
- Coffee pie, our speciality since 33 years
- Pear and speculoos tiramisu
- Thin apple tartlet, almond milk ice cream

*Treat yourself to our desserts, created and made  
daily by our pastry chefs.*

---

HOME-MADE DESSERTS AND TREATS

---

- Café gourmand (assortment of desserts from the pastry chef) 13.50
- ♥ • Coffee pie, our speciality for 33 years 9.90
- Coffee pie with vanilla ice cream 12.50
- Traditional crème brûlée with Madagascan vanilla 9.90
- Dark chocolate mousse 9.90
- Iced coffee 11.90
- Pear and speculoos tiramisu 11.90
- Moelleux au chocolat: chocolate lava cake 13.90
- Thin apple tartlet, almond milk ice cream 12.50
- Ile flottante, custard, tonka bean 10.50
- Orange salad, cinnamon and fresh mint 9.90

---

PANCAKES

---

- Pancakes with sugar, brown sugar or jam 9.00
- Pancakes with hot chocolate, vanilla ice cream and whipped cream 12.00
- Normandy style: caramelised apples, vanilla ice cream 15.00

---

ICE CREAMS

---

- Dame blanche served in a crunchy biscuit 11.90
- Brésilienne served in a crunchy biscuit 10.90
- Cup with 2 flavours of your choice (vanilla, chocolate, mocha) 8.50
- Cup with 3 flavours of your choice (vanilla, chocolate, mocha) 10.90
- Lemon sorbet cup 10.00
- Raspberry sorbet cup 10.00
- Colonel sorbet (lemon sorbet with vodka) 15.50

---

CHEESE

---

- ♥ • Cheese platter, crisp salad and dried fruit 15.00

