Mars - avril 2026

À partager pour l'apéro

• Toasts de saumon fumé	19.90
♥ • Mix de croquettes artisanales	19.90
• Calamars frits, sauce tartare “Maison”	18.90
• 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
♥ • Terrine de lapin aux herbes fraiches, pain de campagne rôti, condiment cornichons et graines de moutarde	25.50
🌿 • Ravioles à la ricotta et au citron confit, beurre à la sauge	22.00
• Foie gras Maison, confiture d’oignons	27.00
♥ • Carpaccio de thon, huile d’olive tiède, câpres frits, tomates confites	27.00
• Gambas grillées, mayonnaise au soja et au sésame, croustillant de riz, salade à l’asiatique	28.00

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 Océane : crevettes roses - saumon fumé - avocat - pamplemousse - calamars panko - vinaigrette à l'aneth	29.90
🌿 • Salade Végé : pois chiches - tomates cerises - concombre - oignons rouges - feta	26.00
• Tomates & crevettes grises de la Mer du Nord : - 1 pièce	Prix du jour
- 2 pièces	Prix du jour

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 tomate, frites, salade	28.00
🌿 • Croustillant de risotto, crémeux au parmesan, salade italienne	28.00

Filet Americain

Servi avec frites

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

Poissons

♥ • Lotte, beurre noisette aux câpres et citron confit, mousse de pommes de terre et petits pois à la sauge	41.00
• Pavé de thon grillé, linguine aux légumes du soleil, coulis de tomates et pesto vert	39.50
• Sole meunière, pommes natures, salade mayonnaise	46.00
• Dos de cabillaud, mousseline au foin, salade tiède d'artichauts, palais de céleri et polenta au comté	39.00
• Tentacules de poulpe grillées, sauce arrabbiata et artichauts barigoule	36.50

Viandes et volailles

• Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles	43.00
• Filet de canette, sauce à l'orange amère, gratin dauphinois	36.00
• Jambonneau, sauce au choix, frites	34.00
♥ • Selle d'agneau roulée aux herbes, carottes en trois façons, dauphines de polenta au cerfeuil	41.00

À partager

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

Boeuf

• 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
• Tagliata de bœuf, linguine aux tomates cerises et basilic, salade italienne	42.00

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

- Ravioles à la ricotta et au citron confit, beurre à la sauge
- Foie gras maison, confiture d'oignons
- Gambas grillées, mayonnaise au soja et au sésame, croustillant de riz, salade à l'asiatique (+5€)
- Terrine de lapin aux herbes fraiches, pain de campagne rôti, condiment cornichons et graines de moutarde

PLATS

- Dos de cabillaud, mousseline au foin, salade tiède d'artichauts, palais de céleri et polenta au comté
- Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles (+10€)
- Filet de canette, sauce à l'orange amère, 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 patissiers.

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

Maart - April 2026

Om te delen voor het aperitief

• Toast met gerookte zalm	19.90
♥ • Mix van artisanale kroketten	19.90
• Gebakken inktvis, huisgemaakte tartaarsaus	18.90
• 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
• Kaaskroketten, knapperige salade - 2 stukken	19.90
- 3 stukken	24.90
• Garnaalkroketten uit de Noordzee - 2 stukken	25.90
- 3 stukken	32.00
♥ • Konijnterrine met verse kruiden, geroosterd boerenbrood, condiment van augurken en mosterdzaad	25.50
🌿 • Ravioli met ricotta en gekonfijte citroen, salieboter	22.00
• Huisgemaakte foie gras, uienconfituur	27.00
♥ • Carpaccio van tonijn, lauwe olijfolie, gefrituurde kappertjes, gekonfijte tomaten	27.00
• Gegrilde gamba's, mayonaise met soja en sesam, rijstkrokantje, Aziatische salade	28.00

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
♥ • Oceaansalade: roze garnalen – gerookte zalm – avocado – pompelmoes – inktvis met panko – dillevinaigrette	29.90
• Veggiesalade : kikkererwten – kerstomaten – komkommer – rode uien – feta	26.00
• Tomaten en grijze garnalen uit de Noordzee: - 1 stuk	Prijs van de dag
- 2 stukken	Prijs van de dag

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 tomatensaus, frietjes	28.00
• 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

♥ • Zeeduivel, “noisette” boter met kappertjes en gekonfijte citroen, aardappel- en erwtenschuim met salie	41.00
• Gegrilde tonijnsteak, linguine met mediterrane groenten, tomatencoulis en groene pesto	39.50
• Zeetong “meunière”, aardappelen, sla met mayonaise	46.00
• Kabeljauwrug, mousseline met hooi, lauwwarme salade van artisjokken, selderijschijfjes en polenta met Comté	39.00
• Gegrilde octopustentakels, arrabbiata-saus en artisjokken barigoule	36.50

Vlees en gevogelte

• Gebakken kalfszwezerikken, seizoensgroenten, morieltjescrème, kleine aardappelen	43.00
• Filet van jonge eend, bittere sinaasappelsaus, gratin dauphinois	36.00
• Varkensschenkel, saus naar keuze, frietjes	34.00
♥ • Opgerolde lamszadel met kruiden, wortelen op drie wijzen, polentadauphines met kervel	41.00

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
• Tagliata van rundvlees, linguine met kerstomaten en basilicum, Italiaanse salade	42.00

Saus: aangeboden (Zwarte peper, Béarnaise, champignons, mosterd)
Supplement warme groenten: 5.00€
Supplement salade: 5.00€

Seizoensgroenten

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

VOORGERECHTEN

- Ravioli met ricotta en gekonfijte citroen, salieboter
- Huisgemaakte foie gras, uienconfituur
- Gegrilde gamba's, mayonaise met soja en sesam, rijstkrokantje, Aziatische salade (+5€)
- Konijnterrine met verse kruiden, geroosterd boerenbrood, condiment van augurken en mosterdzaad

HOOFDGERECHTEN

- Kabeljauwrug, mousseline met hooi, lauwwarme salade van artisjokken, selderijschijfjes en polenta met Comté
- Gebakken kalfszwezerikken, seizoensgroenten, morieltjescrème, kleine aardappelen (+10€)
- Filet van jonge eend, bittere sinaasappelsaus, gratin dauphinois
- Risottokrokantje, romige saus met parmezaanse kaas, Italiaanse salade

NAGERECHTEN

- 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
• Frambozensorbet	10.00
• Kolonel sorbet (citroensorbet - vodka)	15.50

KAAS

♥ • Kaasplank, knapperige salade en gedroogde vruchten	15.00

March - April 2026

To share as an aperitive

• Smoked salmon toasts	19.90
♥ • Mix of artisanal croquettes	19.90
• Fried squid with homemade tartare sauce	18.90
• 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
♥ • Rabbit terrine with fresh herbs, toasted country bread, gherkin and mustard seed condiment	25.50
🌿 • Ricotta and preserved lemon ravioli, sage butter	22.00
• Homemade foie gras, onion jam	27.00
♥ • Tuna carpaccio, warm olive oil, fried capers, confit tomatoes	27.00
• Grilled prawns, soy and sesame mayonnaise, crispy rice, Asian-style salad	28.00

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
♥ • Ocean salad: pink shrimps – smoked salmon – avocado – grapefruit – panko calamari – dill vinaigrette	29.90
• Vegetarian salad: chickpeas – cherry tomatoes – cucumber – red onions – feta	26.00
• Tomatoes & North Sea grey shrimps : - 1 piece	Price of the day
- 2 pieces	Price of the day

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 tomato sauce and French fries	28.00
• Crispy risotto, creamy saus with Parmesan, Italian salad	28.00

Filet Americain

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

♥ • Monkfish, brown butter with capers and preserved lemon, potato and pea mousse with sage	41.00
• Grilled tuna steak, linguine with Mediterranean vegetables, tomato coulis and green pesto	39.50
• Sole meunière, potatoes, lettuce with mayonnaise	46.00
• Cod fillet, hay-infused mousseline, warm artichoke salad, celery slices and polenta with Comté cheese	39.00
• Grilled octopus tentacles, arrabbiata sauce and artichokes barigoule	36.50

Meat and poultry

• Pan-fried sweetbreads, cream of morel mushrooms, seasonal vegetables, grilled potatoes	43.00
• Duck fillet, bitter orange sauce, gratin dauphinois	36.00
• Ham hock, choice of sauce, chips	34.00
♥ • Rolled saddle of lamb with herbs, carrots in three ways, polenta dauphines with chervil	41.00

To share

♥ • Roasted suckling pig shoulder, seasonal vegetables, fried potatoes, 2 sauces of your choice (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
• Beef tagliata, linguine with cherry tomatoes and basil, Italian salad	42.00

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

- Ricotta and preserved lemon ravioli, sage butter
- Homemade foie gras, onion jam
- Grilled prawns, soy and sesame mayonnaise, crispy rice, Asian-style salad (+5€)
- Rabbit terrine with fresh herbs, toasted country bread, gherkin and mustard seed condiment

MAIN DISHES

- Cod fillet, hay-infused mousseline, warm artichoke salad, celery slices and polenta with Comté cheese
- Pan-fried sweetbreads, cream of morel mushrooms, seasonal vegetables, grilled potatoes (+10€)
- Duck fillet, bitter orange 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