



DU BOUT DES DOIGTS

Guacamole Nikkei, vinaigrette dry tomato, totopos V	18
Rock shrimps "tempura", sauce crémeuse et piquante, ciboulette	22
Mini croquettes de porc Ibérique (6pc)	16
"Flammküchen" aux cèpes	29

CRISPY RICE

Anguille fumée de Kalios, foie gras, miso, sésame, nori (4pc)	29
Avocat, mayonnaise jalapeño, tomate Zebra, ghoe cresson (4pc) V	14

INSTANT DE FOLIE

Caviar Impérial Gold (30gr ou 50gr), grenailles, blini, crème aigrette	105 145
--	-----------

LEAFS

Brocolinette, bubu arare, mayonnaise jalapeño, coco, combava V	20
Aubergine miso, collection de tomates, nori, limon, sésame, kimchi, katsuobushi V	24

REEF

6 huîtres de Gillardeau "spéciales vertes"	42
Dumpling de langoustine, kimchi, poivre vert, poire, verveine, sésame (4pc)	28
Noix de Saint-Jacques, cuites à la vapeur avec des algues, cresson, beurre blanc, <i>supplément caviar</i>	34
	30



N O S T A R T A R E S

Tartare de bœuf façon Américain, salade de blé et cresson, persinette, ciboule, frites	34
Tartare de thon Balfegò façon Américain, salade de blé et cresson, persinette, ciboule, frites	55

C O M F O R T F O O D

ENTRÉES

Saumon fumé extra doux, crème aigrette, oignon, persil, citron, pain toasté	28
Croquette de crevettes grises, citron, persil frit (2pc)	27
Paccheri, crème de cèpes, guanciale, persil, parmesan	34

PLATS

Solette belle meunière, cocotte de légumes de saison, frites ou purée au beurre	52
Cordon bleu de veau, salade de blé, frites (pour 2)	55 PP

Filet pur Argentin Prime Grade 4 - 200 gr	56
Rib-Eye Sélection les persillées françaises - 300 gr	54
Bavette Black Angus Américain - 200gr	49

Avec la viande, veuillez sélectionner une sauce, un accompagnement et une garniture

Sauce: poivre vert crème flambée au vieux Cognac | béarnaise | chimichurri shiso | Archiduc de cèpes

Accompagnement: purée au beurre | frites

Garniture: cocotte de légumes de saison | salade de blé et cresson

A F E U D O U X

Vol-au-vent de poularde fermière, ris de veau, langoustine, quenelle, morilles, Vin Jaune, frites	52
---	----



FINGER FOOD

Nikkei Guacamole, vinaigrette met gedroogde tomaten , totopos ✓	18
“Tempura” rock shrimps, pittige romige saus, bieslook	22
Iberico kroketjes (6 stuks)	16
“Flammküchen” met eekhoorntjesbrood	29

CRISPY RICE

Gerookte paling van Kalios, foie gras, miso, sesam, nori (4 stuks)	29
Avocado, jalapeño mayonaise, Zebra tomaat, ghoe cress (4 stuks) ✓	14

MOMENT VAN VERWENNERIJ

Imperial Gold Kaviaar (30g of 50g), krielaardappelen, blini, zure room	105 145
--	-----------

BOTANISCH

Brocolinette, bubu arare, jalapeño mayonaise, kokos, combava ✓	20
Miso aubergine, tomaten, nori, limoen, sesam, kimchi, katsuobushi ✓	24

UIT DE ZEE

6 Gillardeau oesters “spéciales vertes”	42
Dumpling van langoustine, kimchi, groene peper, peer, ijzerkruid, sesam (4 stuks)	28
Sint-Jakobsnoten gestoomd met zeewier, tuinkers, beurre blanc	34
<i>Supplement kaviaar</i>	30



T A R T A A R

Rundstartaar op Amerikaanse wijze, veldsla en tuinkers, persinette, lente-ui, frieten	34
Balfegó tonijntartaar op Amerikaanse wijze, veldsla en tuinkers, petersinette, lente-ui, frieten	55

C O M F O R T F O O D

VOORGERECHTEN

Zacht gerookte zalm, zure room, ui, peterselie, citroen, toast	28
Garnaalkroketteren, citroen, gefruite peterselie (2 stuks)	27
Paccheri, eekhoortjesbroodcrème, guanciale, peterselie, parmezaan	34

HOOFDGERECHTEN

Solette meunière, stoofpotje van seizoensgroenten, frieten of boterpuree	52
Kalfs cordon bleu, veldsla, frieten (voor 2 personen)	55 PP

Argentijnse Prime Grade Filet Pur - 200 gr	56
Franse Rib-Eye - 300 gr	54
Amerikaanse Black Angus Bavette - 200gr	49

Bij uw vleesgerecht kiest u één saus, één bijgerecht en één garnituur.

Sauzen: groene pepersaus met oude Cognac | Béarnaise | Chimichurri Shiso | eekhoortjesbrood Archiduc

Bijgerecht: boterpuree | frieten

Garnituur: stoofpotje van seizoensgroenten | veldsla en tuinkers

Z A C H T G E G A A R D

Vol-au-Vent van hoevekip, kalfszwezerik, langoustine, quenelle, morieljes, Vin Jaune, frieten	52
---	----



FINGER FOOD

Guacamole Nikkei, dry tomato vinaigrette, totopos ✓	18
Rock shrimps "tempura", creamy spicy sauce, chive	22
Mini croquettes of Iberico ham (6 pcs)	16
"Flammküchen" with porcini mushrooms	29

CRISPY RICE

Smoked eel from Kalios, foie gras, miso, sesame, nori (4 pcs)	29
Avocado, jalapeño mayonnaise, Zebra tomato, ghoe cress (4 pcs) ✓	14

MOMENT OF INDULGENCE

Imperial Gold Caviar (30g or 50g), baby potatoes, blini, sour cream	105 145
---	-----------

LEAVES

Brocolinette, bubu arare, jalapeño mayonnaise, coconut, combava ✓	20
Miso eggplant, tomato, nori, lime, sesame, kimchi, katsuobushi ✓	24

REEF

Gillardeau oysters "speciales vertes" (6 pcs)	42
Langoustine dumpling, kimchi, green pepper, pear, verbena, sesame (4 pcs)	28
Scallops steamed with seaweed, watercress, beurre blanc	34
<i>Supplement caviar</i>	30



TARTARES

Beef tartare American style, lamb's lettuce and water cress, persinette, spring onion, French fries	34
Balfegó tuna tartare American style, lamb's lettuce and water cress, persinette, spring onion, French fries	55

COMFORT FOOD

STARTERS

Mildly smoked salmon, sour cream, onion, parsley, lemon, toasted bread	28
North sea grey shrimp croquettes, lemon, fried parsley (2 pcs)	27
Paccheri, creamy porcini mushrooms, guanciale, parsley, parmesan	34

MAIN COURSES

Solette meunière, seasonal vegetables, French fries or buttered mashed potatoes	52
Veal cordon bleu, lamb's lettuce, French fries (for 2)	55 PP

Argentinian Prime Grade Beef Fillet - 200 g	56
French Marbled Rib-Eye - 300 g	54
American Black Angus Bavette - 200 g	49

For your choice of meat, please select one sauce, one side dish and one garnish.

Sauces: green pepper cream sauce flambéed with aged Cognac | Béarnaise | shiso chimichurri | Archiduc of porcini mushrooms

Side Dishes: buttered mashed potatoes | French fries

Garnishes: seasonal vegetables | lamb's lettuce and water cress

SLOW - COOKED CLASSICS

Free-Range Poularde Vol-au-Vent, sweetbread, langoustine, quenelle, morel mushrooms, Vin Jaune, French fries	52
--	----