



DU BOUT DES DOIGTS

Guacamole Nikkei, totopos	18
Croustillants de crevettes Nobashi, mousseline aigre-douce, fruit de la passion (5pc)	22
Huîtres de Gillardeau (2pc), caviar Impérial Gold, aigrette, aneth, lime, ciboule, gaufre de Bruxelles aux algues	34

CRISPY RICE

Anguille fumée de chez Kalios, foie gras, miso, sésame, nori (4pc)	29
Avocat, shichimi, tomate, jalapeño, ghoa cress (4pc)	14
Pointe de bœuf Wagyu Dry Aged, daïkon, shichimi, cébette (4pc)	34

INSTANT DE FOLIE

Crabe Royal de la mer des glaces, beurre blanc, poivre blanc du Penja	135
Caviar Impérial Gold (30 ou 50 gr), grenailles, blinis, crème aigrette	105 145

LEAFS

Burrata, tomates sélection, pastèque, melon, jalapeño, chlorophylle basilic	32
Salade croustillante de canard laqué ou tofu, hoisin plum, fruits exotiques, cajou, sésame	34
Ceviche cocktail d'argousier, aji amarillo, tigre leche, mangue, radis, menthe, basilic	26
Aubergine miso, tomate collection, nori, lime, sésame, kimchi, katsuobushi	24

REEF

Maki de Saumon Bømlø, textures de tomates Green Zebra, yuzu, wasabi, combava (4pc)	27
Baby homard "Café de Paris" (+- 400gr)	36
Dumpling de langoustine et foie gras, consommé canard laqué, anguille fumée, yuzu, edamame	32
Poulpe grillé au robata, patate douce, mayonnaise chorizo, relish, chips	29
Ceviche crevette amaebi et yellowtail, cocktail d'argousier, aji amarillo, tigre de leche, combava	28
Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel, mousseline coco, curry, citronnelle, coriandre, cébette	33

STREET FOOD

Bao porc ibérique laqué hoisin, nougatine cacahuète sésame, concombre, poireau, coriandre	25
Côte d'agneau Ibérique, relish zaatar, tzatziki, bubu arare, gyros	34



N O S T A R T A R E S « P R É P A R É S À T A B L E »

Tartare de bœuf, façon Américain, sucrine, persinette, ciboule, frites	34
Tartare de thon Balfegò, façon Américain, sucrine, 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
Asperges blanches des Dunes à la flamande 	30
Pappardelle, girolles de Macédoine, fèves des marais, amande fraîche, sarriette, vieux parmesan	36

PLATS

Solette belle meunière, cocotte de légumes, frites ou purée au beurre	52
Ris de veau, béarnaise de homard, cresson fontaine, frites	55

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

Pour votre pièce de viande, veuillez sélectionner une sauce, un accompagnement et une garniture

Sauce: poivre vert crème flambée au vieux Cognac | béarnaise | béarnaise d'huître | chimichurri shiso | Roquefort

Accompagnement: purée au beurre | frites

Garniture: cocotte de légumes de saison | sucrine César

A F E U D O U X

Vol-au-vent de poularde fermière, ris de veau, langoustine, quenelle, morilles, vin jaune, frites	52
---	----

L E S I N C O N T O U R N A B L E S D U S E A G R I L L

Bar de ligne rôti entier, flambé au thym, sélection d'huile d'olive parfumée, légumes de saison	70 PP
---	-------

Comme nous utilisons que des produits frais, veuillez nous excuser si certaines denrées font défaut chez nos fournisseurs



Une histoire de voyage et de partage

Derrière la carte du Hidden Garden se cachent quarante-cinq années de passion, de création et de rencontres.

Tout au long de son parcours, Yves Mattagne a exploré le monde, collaborant avec des cultures, des artisans et des cuisines aux identités fortes. De ces expériences est née une vision : celle d'une cuisine vivante, sincère et généreuse, capable de rassembler sans jamais s'enfermer dans un cadre unique.

Hidden Garden est le reflet de ce voyage.

Ici, chaque plat raconte une histoire. Une inspiration glanée au fil d'un voyage, un souvenir réinterprété, une technique acquise au fil des années ou simplement le plaisir de révéler un produit dans sa plus belle expression.

Une cuisine entre tradition et modernité

La carte du Hidden Garden a été pensée comme un équilibre.

Des plats accessibles et lisibles, toujours guidés par l'exigence du goût et de la précision. Des recettes qui rassurent autant qu'elles surprennent, où les grands classiques rencontrent des influences venues d'ailleurs.

C'est une cuisine qui parle à tous. Une cuisine qui rassemble.

Un restaurant ancré dans son époque

Pensé pour une clientèle internationale, Hidden Garden s'adapte aux envies, aux rythmes et aux cultures.

Qu'il s'agisse d'un déjeuner léger, d'un dîner élégant ou d'un moment de partage, l'expérience se veut fluide, généreuse et contemporaine.

Ici, le luxe ne réside pas dans la complexité, mais dans la justesse : celle des produits, des cuissons et de l'attention portée à chaque détail.



FINGER FOOD

Guacamole Nikkei, totopos ✓	18
Crispy Nobashi prawns, sweet-and-sour mousseline, passion fruit (5 pcs)	22
Gillardeau oysters (2 pcs), Imperial Gold caviar, sour cream, dill, lime, chives, Brussels waffle with seaweed	34

CRISPY RICE

Smoked eel from Kalios, foie gras, miso, sesame, nori (4 pcs)	29
Avocado, shichimi, tomato, jalapeño, ghoea cress (4 pcs) ✓	14
Dry-aged Wagyu beef, daikon, shichimi, spring onion (4 pcs)	34

MOMENT OF INDULGENCE

Royal king crab from the icy seas, beurre blanc, Penja white pepper	135
Imperial Gold Caviar (30 or 50 g), baby potatoes, blinis, sour cream	105 145

LEAVES

Burrata, selection of tomatoes, melon, jalapeño, basil chlorophyll ✓	32
Crispy salad of lacquered Duck or Tofu ✓, hoisin plum, exotic fruits, cashew nuts, sesame	34
Sea buckthorn ceviche, aji amarillo, leche de tigre, mango, radish, mint, basil	26
Miso eggplant, heritage tomato selection, nori, lime, sesame, kimchi, katsuobushi ✓	24

REEF

Bømlo salmon maki, green Zebra tomato textures, yuzu, wasabi, combava lime (4 pcs)	27
Baby lobster "Café de Paris" (+- 400g)	36
Langoustine & foie gras dumpling, lacquered duck consommé, smoked eel, yuzu, edamame	32
Robata-grilled octopus, sweet potato, chorizo mayonnaise, relish, chips	29
Amaebi shrimp & yellowtail ceviche, sea buckthorn cocktail, aji amarillo, leche de tigre, combava lime	28
Bouchot Mussels from Mont-Saint-Michel Bay, coconut mousseline, curry, lemongrass, coriander, spring onion	33

STREET FOOD

Hoisin-glazed Iberian Pork Bao, peanut and sesame nougatine, cucumber, leek, coriander	25
Iberian lamb chop, zaatar relish, zatzíki, bubu areare, gyros	34



TABLESIDE TARTARES

Beef tartare, prepared American style, baby gem lettuce, parsley, chives, French fries	34
Balfegó tuna tartare, prepared American style, baby gem lettuce, parsley, chives, 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
White dune asparagus, Flemish Style ✓	30
Pappardelle, macedonian chanterelles, broad beans, fresh almonds, savory herb, aged parmesan	36

MAIN COURSES

Solette, seasonal vegetable cocotte, French fries or buttered mashed potatoes	52
Sweetbreads, lobster Béarnaise, watercress, French fries	55

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 Roquefort	
Side Dishes: buttered mashed potatoes French fries	
Garnishes: seasonal vegetable cocotte Caesar sucrine lettuce	

SLOW - COOKED CLASSICS

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

SEA GRILL SIGNATURES

Roasted Sea Bass, flambéed with thyme, selection of infused olive oils, seasonal vegetables	70 PP
---	-------

As we work exclusively with fresh products, please accept our apologies should certain ingredients occasionally be unavailable from our suppliers.



HIDDEN GARDEN

A story of travel and sharing

Behind the menu at Hidden Garden lies 45 years of passion, creation, and encounters.

Throughout his career, Yves Mattagne has explored the world, collaborating with cultures, artisans, and cuisines with strong identities. From these experiences emerged a vision: that of a living, sincere cuisine, capable of bringing people together without ever confining itself to a single framework.

Hidden Garden is the reflection of that journey.

Here, every dish tells a story. An inspiration gathered on a voyage, a memory revisited, a technique learned over the years, or simply the pleasure of elevating a product to its truest expression.

A cuisine between tradition and modernity

The Hidden Garden menu has been designed as a balance.

Dishes that are approachable and easy to read, yet always driven by a demand for flavor and precision. Recipes that reassure as much as they surprise, where the classics meet international influences.

It is a cuisine that speaks to everyone. A cuisine that brings people together.

A restaurant for today

Designed for an international clientele, Hidden Garden adapts to desires, rhythms, and cultures.

Whether for a light lunch, an elegant dinner, or a moment to share, the experience is meant to be seamless, generous, and contemporary.

Here, luxury does not lie in complexity, but in precision: the precision of the products, the cooking, and the attention given to every detail.



FINGER FOOD

Nikkei Guacamole, totopos ✓	18
Crispy Nobashi-garnalen, zoet-zure mousseline, passievrucht (5 stuks)	22
Gillardeau Oesters (2 stuks), Imperial Gold kaviaar, zure room, dille, limoen, bieslook, Brusselse wafel	34

CRISPY RICE

Gerookte Paling van Kalios, foie gras, miso, sesam, nori (4 stuks)	29
Avocado, shichimi, tomaat, jalapeño, ghoa cress (4 stuks) ✓	14
Dry Aged Wagyu rund, daikon, shichimi, lente-ui (4 stuks)	34

MOMENT VAN VERWENNERIJ

Koningskrab uit de IJszee, beurre blanc, witte Penja-peper	135
Imperial Gold Kaviaar (30 g of 50 g), krielaardappelen, blini's, zure room	105 145

BOTANISCH

Burrata, tomatenselectie, meloen, jalapeño, basilicumchlorofyl ✓	32
Knapperige salade van gelakte eend of Tofu ✓, hoisin plum, exotisch fruit, cashewnoten, sesam	34
Duindoorn ceviche, aji amarillo, leche de tigre, mango, radijs, munt, basilicum	26
Miso aubergine, tomatenselectie, nori, limoen, sesam, kimchi, katsuobushi ✓	24

UIT DE ZEE

Bømlo zalm maki, texturen van Green Zebra tomaat, yuzu, wasabi, kaffirlimoen (6 stuks)	27
Babycreeft "Café de Paris" (+- 400gr)	36
Dumpling van langoustine en foie gras, consommé van gelakte eend, gerookte paling, yuzu, edamame	32
Op Robata gegrilde octopus, zoete aardappel, chorizo mayonaise, relish, krokante chips	29
Ceviche van Amaebi garnaal en yellowtail, duindoorncocktail, aji amarillo, leche de tigre, kaffirlimoen	28
Bouchot mosselen uit de Baai van Mont-Saint-Michel, kokos mousseline, curry, citroengras, koriander, lente-ui	33

STREET FOOD

Bao met Iberisch varkensvlees en Hoisinsaus, pinda-sesam nougatine, komkommer, prei, koriander	25
Iberische lamskotelet, zaatar relish, tzatzíki, bubu arare, gyros	34



TARTAAR AAN TAFEL BEREID

Rundstartaar op Amerikaanse wijze, sucrine sla, peterselie, bieslook, frieten	34
Balfegó tonijntartaar op Amerikaanse wijze, sucrine sla, peterselie, bieslook, frieten	55

COMFORT FOOD

VOORGERECHTEN

Zacht gerookte zalm, zure room, ui, peterselie, citroen, geroosterd brood	28
Garnaalkroketten, citroen, gefrituurde peterselie (2 stuks)	27
Witte duinasperges op Vlaamse wijze	30
Pappardelle, macedonische cantharellen, tuinbonen, verse amandel, bonenkruid, oude Parmezaan	36

HOOFDGERECHTEN

Solette, stoofpotje van seizoensgroenten, frieten of boterpuree	52
Kalfszwezerik, kreeftenbéarnaise, waterkers, frieten	55

Argentijnse Prime Grade Filet Pur - 200 gr	52
Franse Rib-Eye - 300 gr	50
Amerikaanse Black Angus Bavette - 200gr	40

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

Sauzen: groene pepersaus met oude Cognac | Béarnaise | Chimichurri Shiso | Roquefort

Bijgerecht: boterpuree | frieten

Garnituur: stoofpotje van seizoensgroenten | Waterkers salade

ZACHT GEGAARD

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

DE KLASSIEKERS VAN DE SEA GRILL

Gehele geroosterde zeebaars, geflambeerd met tijm, selectie van gearomatiseerde olijfoliën, seizoensgroenten	70 PP
--	-------

Omdat wij uitsluitend met verse producten werken, vragen wij uw begrip indien bepaalde ingrediënten tijdelijk niet beschikbaar zijn bij onze leveranciers.



Een verhaal van reizen en delen

Achter de menukaart van Hidden Garden schuilt meer dan 45 jaar passie, creativiteit en ontmoetingen.

Doorheen zijn carrière heeft Yves Mattagne de wereld verkend en samengewerkt met culturen, ambachtslieden en keukens met een sterke eigen identiteit. Uit die ervaringen groeide een visie: een oprechte, levendige keuken die mensen samenbrengt zonder zich ooit te laten beperken door grenzen of tradities.

Hidden Garden is de weerspiegeling van die reis.

Elk gerecht vertelt een verhaal. Een inspiratie opgedaan tijdens een verre reis, een herinnering die opnieuw tot leven wordt gebracht, een techniek verfijnd door jarenlange ervaring of simpelweg het plezier om een uitzonderlijk product tot zijn puurste expressie te brengen.

Een keuken tussen traditie en vernieuwing

De kaart van Hidden Garden is opgebouwd rond evenwicht.

Toegankelijke en herkenbare gerechten die tegelijk getuigen van een voortdurende zoektocht naar smaak, precisie en verfijning. Recepten die vertrouwd aanvoelen en toch weten te verrassen, waar klassiekers op natuurlijke wijze samensmelten met internationale invloeden.

Het is een keuken die iedereen aanspreekt. Een keuken die mensen samenbrengt.

Een restaurant van vandaag

Hidden Garden werd ontworpen voor een internationaal publiek en beweegt mee met verschillende smaken, culturen en levensritmes.

Of het nu gaat om een lichte lunch, een verfijnd diner of een bijzonder moment om te delen, de ervaring is ontworpen om moeiteloos, genereus en eigentijds aan te voelen.

Hier schuilt luxe niet in complexiteit, maar in precisie: de precisie van de producten, de bereidingen en de aandacht die aan elk detail wordt besteed.