



## 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 IJsee, beurre blanc, witte Penja-peper                  | 185       |
| 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 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|



## 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 |
| Pappardelle, macedonische cantharellen, tuinbonen, verse amandel, bonenkruid, oude Parmezaan | 36 |

### HOOFDGERECHTEN

|                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|
| Solette, stoofpotje van seizoensgroenten, frieten of boterpuree             | 52 |
| Kalfszwezerik, kreeftenbéarnaise, waterkers, frieten                        | 55 |
| Iberische lamskotelet, kriel aardappelen, tzatzíki, geconfijte look, vierge | 48 |

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| 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 | 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.



## 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  | 185       |
| 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

|                                                                                                            |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Bømlø 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 |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|



## 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 |
| 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 |
| Iberian lamb chop, baby potatoes, confit garlic, zatziki, vierge              | 48 |

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| 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.



## 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  | 185       |
| 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 Bømlo, 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 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|



## NOS TARTARES « PRÉPARÉS À TABLE »

|                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tartare de bœuf, façon Américain, sucrine, persinette, ciboule, frites         | 34 |
| Tartare de thon Balfegò, façon Américain, sucrine, persinette, ciboule, frites | 55 |

## COMFORT FOOD

### ENTRÉES

|                                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Saumon fumé extra doux, crème aigrette, oignon, persil, citron, pain toasté                     | 28 |
| Croquette de crevettes grises, citron, persil frit (2pc)                                        | 27 |
| 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 |
| Côte d'agneau Ibérique, pomme de terre rattes, tzatziki, aile confit, vierge | 48 |

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| 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 FEU DOUX

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

## LES INCONTOURNABLES DU SEA GRILL

|                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 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.