

MENU

TOUS NOS PLATS SONT RÉALISÉS MAISON AVEC DES PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET DE SAISON VOIR BIO, POUR LES OEUFS NOTAMMENT ET PEUVENT ÊTRE EMPORTÉS ALS ONZ GERECHTEN ZIJN HUISGEMAAKT EN BEREID MET VERSE, LOKALE EN SEIZOENSgebonden PRODUCTEN DE EIEREN O.A ZIJN BIO EN KUNNEN MEEGENOMEN WORDEN ALL DISHES ARE HOMEMADE WITH FRESH, LOCAL AND SEASONAL BIO FOR EGGS AND CAN BE TAKEN AWAY

ENTREES

VOORGERECHTEN / STARTERS

   TARTARE DE BETTERAVE FUMÉE AUX POMMES ET HERBES
TARTAR VAN GEROOKTE RODE BIET EN APPLE
VEGGIE SMOKED BEETROOTS TARTARE AND APPLES11.00


ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ GRAVLAX MAISON, LÉGÈREMENT FUMÉ & BLINI
BORD JE VAN HET HUIS MET GEROOKTE ZALM
GRAVLAX ZACHT JETS GEROOKT & BLINI
HOMEMADE GRAVALAX SALMON LIGHTLY SMOKED WITH BLINIS14.00


TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON, TOAST & CONFIT D'OIGNONS
TERRINE VAN FOIE GRAS VAN HET HUIS, TOAST & GEKONFIJTE AJUIN
HOMEMADE DUCK FOIE GRAS WITH ONION CONFIT AND TOAST18.00

PLATS

HOOFDGERECHTE / MAIN COURSES

   PARMENTIER DE LENTILLES AUX BUTTERNUTS & BÉCHAMEL DE SOJA
HOOFDGERECHT LINZEN PURÉE MET BUTTERNUTS & BECHAMEL SAUS OP BASIS VAN SOJA
LENTIL COTTAGE PIE WITH BUTTERNUTS AND SOYA BECHAMEL14.00

 ORRICHIETE "TARTUFATA" (PURÉE D'OLIVES NOIRES, CHAMPIGNONS ET TRUFFES), CREME, TOMATES CERISE, PARMESAN & ÉPINARDS
ORRICHIETE "TARTUFATA" CREAM, SPINACH, CHERRY TOMATOES & PARMESAN
ORRICHIETE "TARTUFATA" ROOM, SPINAZIE, CHERRYTOMAATJES, PARMEZAANSE KAAS16.50

 VEGGIE QUINOA & PEPPER BURGER
GOUDA, RELISH DE CONCOMBRE, PDT GRENAILLE & SALADE
VEGGIE QUINOA & PEPPER BURGER, GOUDA, CUCUMBER RELISH, POTATOES, SALAD
VEGGIE QUINOA & PEPPER BURGER, GOUDA, KOMKOMMER RELISH, KRIEL AARDAPPELTJES, SALADE16.50

TRUITE ENTIÈRE POËLÉE, BEURRE BLANC À LA HOEGARDEN, CORIANDRE & ORANGE SANGUINE, RIZ BASMATI
COMPLEET GEBAKKEN FOREL MET HOEGAARDEN WITTE BOTER, KORIANDER, BLOEDSINAASAPPEL EN BASMATIRIJST
WHOLE FRIED TROUT WITH HOEGAARDEN WHITE BUTTER OF CORIANDER, BLOOD ORANGE & BASMATI RICE17.00

FILET DE COUCOU DE MALINES (CUISSON BASSE TEMPÉRATURE), SAUCE ARCHITEC'T & PANAIS FUMÉ
COUCOU DE MALINES FILET (LOW TEMPERATURE), ARCHITEC'T SAUCE & SMOKED PARSNIP
COUCOU DE MALINES FILET (LAGE TEMPERATUUR), ARCHITEC'T SAUS & GEROOKTE PASTINAAK18.50

SALADE TIÈDE DE LENTILLES VERTES, SECRETO IBERICO (PATA NEGRA) & CHAMPIGNONS POELÉS
WARM SALADE VAN GROENE LINZEN, SECRETO IBERICO (PATA NEGRA) & GEPOCHEERDE PADDENSTOELEN
WARM SALAD OF GREEN LENTILS, SECRETO IBERICO(PATA NEGRA) & POACHED MUSHROOMS19.00

CARBONNADE DE BOEUF «BRUSSELEIR» & GINGEMBRE
STOOFFLEES OP BRUSSELEIR WIJZE EN GEMBER
BRUSSELEIR CARBONNADE FLEMISH STEW WITH GINGER19.00

ENTRECÔTE SIMMENTHAL (300GR), POMMES GRENAILLES & SALADE
ENTRECÔTE SIMMENTHAL (300GR), KRIEL AARDAPPELTJES EN SALADE
ENTRECÔTE SIMMENTHAL STEAK(300GR), NEW POTATOES AND SALAD24.00

SAUCES4.00
- ARCHITEC'T(SHIMEJI, PARIS & PLEUROTTE)/
POIVRE VERT/CREME DE FOIE GRAS
- ARCHITEC'T(SHIMEJI, PARIS PLEUROTTE MUSHROOM)/GREEN PEPPER/FOIE GRAS CREAM
- ARCHITEC'T(SHIMEJI, PADDESTOELEN VAN PARIJS & OESTERZWAMMEN)/ GROENE PEPPER/ROOM MET FOIE GRAS

SUPPLÉMENTS4.00
SUPPLEMENTEN / SUPPLEMENTS-

DESSERTS6.00
DESSERTEN / DESSERT

CHEESE CAKE AUX SPECULOOS
CHEESE CAKE MET SPECULOOS/ CHEESECAKE WITH SPECULOOS
BROWNIES AU CHOCOLAT
CHOCOLADE BROWNIE / CHOCOLATE BROWNIE
GANACHE AU SIROP DE LIÈGE
GANACHE MET SIROP DE LIÈGE / SIROP DE LIÈGE GANACHE

PETIT DEJ12.00
ONBIJT / BREAKFAST

LU-SAM / MON-ZAT / MON-SAT
10.00 AM- 11.45AM

OEUFS BROUILLÉS
ROEREI / SCRAMBLED EGGS

OU/OF/OR

OEUFS SUR LE PLAT
SPIEGELEI / FRIED EGGS

SAUMON FUMÉ MAISON OU BACON GRILLÉ
GEROOKTE ZALM OF GEBAKKEN SPEK
SMOKED SALMON OR GRILLED BACON

+ PAIN / BEURRE & CONFITURE MAISON
BROOD, BOTER EN HUISGEMAAKTE CONFITUUR
BREAD, BUTTER AND JAM

+ SALADE ET TOMATES/SALADE EN TOMATEN/SALAD AND TOMATOES
+ JUS DE FRUITS FRAIS / VERSE FRUITSAP / FRESH FRUIT JUICE
+ BOISSON CHAUDE CAFÉ, LAIT RUSSE, THÉ OU CHOCOLAT CHAUD)
WARM DRANK KOFFIE, KOFFIE VERKEERD, THEE OF WARM CHOCO)
HOT DRINK COFFEE, LATTE, TEA OR HOT CHOCOLATE)

BRUNCH

DIMANCHE / ZONDAG / SUNDAY

SAUCISSE DE TOULOUSE21.00
TOULOUSE WORST / TOULOUSE SAUSAGE.

TARTARE DE SAUMON
AUX HERBES FRAICHES22.00
ZALMTARTAAR MET VERSE KRUIDEN / SALMON TARTAR WITH FRESH HERBS

+ OEUFS BROUILLÉS BIO / BIO ROEREI / ORGANIC SCRAMBLED EGGS
+ PANCAKES MAISON, CAMEL AU BEURRE
SALÉ ET COMPOTE DE POMME

HUISGEMAAKTE PANCAKES, KAMEL MET GEZOUTEN BOTER EN APPELMOES
/ HOMEMADE PANCAKES, SALTED BUTTER CAMEL AND APPELSAUCE

+ MOUSSE DE YAOURT / YOGHURTSCHUIM/ YOGHURT MOUSSE
+ PETITE SALADE / KLEINE SALADE / SIDE SALAD

  LE VEGAN23.00

SAUCISSE VÉGAN ET TOFU BROUILLÉ
VEGAN WORST EN ROEREI TOFU / VEGAN SAUSAGE AND SCRAMBLED TOFU

+ COMPOTE DE POMME / APPELMOES / APPELSAUCE
+ BEAN'S

+ PETITE SALADE / KLEINE SALADE / SIDE SALAD

INCLUS DANS NOS BRUNCH

OPGENOMEN IN ONZE BRUNCH / INCLUDED IN OUR BRUNCH

BOISSON CHAUDE CAFÉ, LAIT RUSSE, THÉ OU CHOCOLAT CHAUD
WARM DRANK KOFFIE, KOFFIE VERKEERD, THEE OF WARM CHOCO / HOT DRINK COFFEE, LATTE, TEA OR HOT CHOCOLATE
JUS D'ORANGE BIO / BIO SINAASAPPELSAP / ORGANIC ORANGE JUICE
PAIN, BEURRE ET CONFITURE MAISON / BROOD,
BOTER EN HUISGEMAAKTE CONFITUUR / BREAD, BUTTER AND JAM

VIENNOISERIES

CRIOSSANT 1.50 PAIN AU CHOCOLAT / CHOCOLADEKOEK 1.80 COUQUE SUISSE 2.00
PAIN / BEURRE / CONFITURE MAISON BROOD / BOTER / JAM VAN HET HUIS
BREAD / BUTTER / HOMEMADE JAM 3.50