

ROKU GIN

- Copperhead • Spring “Ladies” • Monkey 47
- Hendrick’s • Sipsmith
- Virgin: Mai Tai, Sunshine, Copperhead Gin 0%
- Coupe Drappier, Carte d’Or, brut
- Coupe Drappier “Rosé”, brut nature
- Ulrich Vermouth Bianco
- Ulrich Vermouth Rosso
- P’TIT CON - Vin Blanc by Best Caviar
- Negroni (gin, Campari, red Vermouth)
- Mai Tai (Bacardi Reserva, Cointreau, almond syrup)
- Black Samurai (dark rum, pineapple juice, cherry liqueur)
- Moscow Mule (wodka, gingerbeer, lemon)
- Pornstar Martini (wodka, Passoa, passion fruit, lemon)
- Cosmopolitan (wodka, Cointreau, Lemon juice)



SHARING FOOD

- Blinis, huisgerookte zalm, zure room, dille
Blinis, saumon fumée maison, crème épaisse, aneth
- Pata Negra Iberico, Bellota, 48 maanden gerijpt / *48 mois*
- Degustatie van kaviaar/ Royal Belgium Platinum (30 gr.)
Dégustation de caviar/ Royal Belgium Platinum (30 gr.)
- Nems from Vietnam with a lot of love
- Bitterballetjes van wagyu, joppie saus
Boulettes de viande wagyu, sauce joppie
- Gelakte Iberico ribbetjes, smokey hot cocktail
Côtes de porc laquées Iberico, cocktail smokey hot
- Tempura van Nobashi, tartaar / *Tempura de Nobashi, tartare*

VOORGERECHTEN / ENTREES

6 diepe oesters / 6 huîtres creuses « Gillardeau » ^{****}	35
Carpaccio « Wagyu ICON », schaafsel van verse zwarte herfsttruffel <i>Carpaccio « Wagyu ICON », copeaux de truffe noire fraîche d'automne</i>	38
Huisgerookte Schotse zalm, met onze grootste zorgen bereid <i>Saumon fumé écossais, fait maison avec notre plus grands soins</i>	24
Huisgemaakte ganzenleverterrine, chutney van mango <i>Terrine de foie d'oie, fait maison, chutney de mangue</i>	30

TUSSENRIJBSTUK / CÔTE À L'OS

Vanaf / À partir de 2 pers

Grasgevoederd/ <i>Nouri à l'herbe</i> - 8 weken gerijpt / 8 semaines maturée	
POL : « Yumishaki »	70
ES : « Rubia Gallega » Roxa D'Ouro	85



Graangevoederd/Nourri au grain

USA : « Prime » Hilton, Black Angus, +120 d. / +120j.	55
---	----



RUNDERHAAS / FILET PUR :

POL : « Black Pearl »	40
AUS : « Black Angus », +180 d. graangevoederd / +180j. nourri au grain	68
Chateaubriand Blanc-Bleu Vanaf 2 pers. / à partir de 2 pers.	48

RIB EYE :

ARG : Black Angus « Prime » grasgevoederd / nourri à l'herbe	40
USA : « Prime » Hilton, Black Angus, +120 d. graangevoederd / +120j. nourri au grain	65

WILD / GIBIER

Fazant / Faisan Fine Champagne of/ou Brabançonne per 2 pers. / par 2 pers.	35
Hertenkalffilet / Filet de biche, Grand Veneur	38
Hazenrug Harlekijn / Râble de lièvre Arlequin	50

VIS / POISSON

Lijngevangen zeebaars in zoutkorst « Vièrge », puree Robuchon per 2 pers	45
<i>Bar de ligne en croûte de sel « Vièrge », purée Robuchon</i> par 2 pers.	
Zeetong / Sole (450 gr.) « Meunière »	Dagprijs/Prix du jour
Paling in het groen / Anguilles au vert	38
1/1 Gegrilde kreeft, geconfijte tomaatjes, daslookboter	60
<i>1/1 Homard grillé, tomates confites, beurre d'ail des ours</i>	
King crab Alaska, cluster cut, Yuzu boter, gegrilde look / beurre au Yuzu, ail grillé	80

Duo kaaskroketjes, Oud Brugge kaas	20
<i>Duo de croquettes au fromage Vieux Bruges</i>	
Duo garnaalkroketjes, gefrituurde peterselie	25
<i>Duo de croquettes aux crevettes, persil frit</i>	
Kort gebakken Sint Jacobs uit Dieppe, grondwitloof, bieslookboter	25
<i>Saint-Jacques poêlé Dieppe, chicons plein terre, beurre ciboulette</i>	
Gegrilde halve kreeft, geconfijte tomaatjes, daslookboter	30
<i>Demi homard grillé, tomates confites, beurre d'ail des ours</i>	
Gebakken eendenlever, gekonfijte appel, jus van Xérès	32
<i>Foie de canard poêlé, pomme confit, jus de Xérès</i>	
Tatjespap, gepocheerd hoeve-eitje, Secreto N°7, verse zwarte herfsttruffel	35
<i>Tatjespap, oeuf poché, Secreto N°7, truffe noire fraîche d'automne</i>	
King crab Alaska, cluster cut, Yuzu boter, gegrilde look / beurre au Yuzu, ail grillé	40
Pommes Moscovite, Kaviaar / caviar Royal Belgium Platinum (30gr)	75



CONTRE FILET

JPN : Wagyu « Ito », Sankyo A5 (250gr)	90
--	----

PICANHA :

AUS : Wagyu, 2 GR, BMS9++, F4 Full blood, +400 d. graangevoederd/ +400j. nourri au grain	90
--	----

VLEES / VIANDE

Steak Tartaar « Klassiek » / Steak tartare « Classique »	28
Kalfsnieretjes « Dijonaise »	30
<i>Rognons de veau « Dijonaise »</i>	
Décadence : Stoofvlees van Wagyu-rund bereid met Optimo Bruno Grimbergen	45
<i>Décadence : Ragoût de bœuf Wagyu à base de Optimo Bruno Grimbergen</i>	

TOMAHAWK GRAANGEVOEDERD Voor 3 à 5 pers.

TOMAHAWK NOURRI AU GRAIN Pour 3 à 5 pers.

Probably the Best Meat :	
AUS : Wagyu, 2 GR, BMS9++, F4 Full blood, +400 d. graangevoederd (1,4-2,0 kg), truffelfrietjes en kreeftenbearnaise	25/100g
AUS : Wagyu, 2 GR, BMS9++, F4 Full blood, +400j. nourri au grain (1,4-2,0 kg), frites à la truffe, béarnaise d'homard	25/100g

PASTA

Pasta met verse zwarte herfsttruffel/ Pâtes à la truffe d'automne noire fraîche	50
Pasta beste van kreeft / Pâtes au homard	65

SIDES

Mayonaise	2
Truffelmayonaise / Mayonnaise à la truffe	15
Chimichurri	3.5
Memlingsaus / Sauce Memling	3.5
Pepersaus / Sauce poivre, archiduc, béarnaise, choron, blackwell	3.5
Kreeftenbéarnaise / Béarnaise d'homard	12
Kropsla / Laitue vinaigrette	5
Tomatensla / Salade de tomates “relevée”	5
Witloof-veldsla/Salade de chicons, salade de blé	8
Sucrine sla, gegrilde look / Laitue Sucrine	8
Puree Robuchon	6
Warme groene boontjes / Haricots verts chauds	8
Gebraseerde grondwitloof / Chicons plein terre braisée	8

