

MENU

RESTAURANT

Let's get started

Vegetable soup	€ 10.00	
Duo of shrimp & scampi croquettes with herbs and wakame mayonnaise	€ 19.00	
Fresh salad with seafood	€ 23.00	
Red tuna carpaccio, avocado and black sesame seeds	€ 22.00	
Roasted butternut squash, feta and pumpkin seed salad	€ 16.00	
Caesar salad with chicken	€ 21.00	
Cesar salad with half cooked red tuna	€ 24.00	
Caprese salad with fresh burrata	€ 19.00	

This morning's catch

Fish of the day "meunière"-style, mashed potatoes and green peas	€ 29.00	
Salmon fillet, mashed potatoes with cream, pan-fried vegetables with mussels and hollandaise sauce	€ 28.00	
Roasted octopus, black Venere risotto with squid ink	€ 28.00	
Pan-seared sea bass fillet, celeriac purée and beurre blanc	€ 28.00	

Carnivore's choice

Beef tenderloin, seasonal vegetables and truffle sauce, pomme anna	€ 38.00	
Free-range chicken with green curry and coconut milk sauce, Asian vegetable wok and colored rice	€ 29.00	
Veal medallion, pan-fried oyster mushrooms, pink pepper sauce, gratin dauphinois	€ 36.00	
Beef entrecôte with pink pepper or Béarnaise sauce, pan-fried vegetables and French fries	€ 36.00	
Flemish-style beef stew with fries	€ 29.00	
Roasted leg of lamb with oriental-style bulgur	€ 36.00	

Between bread

Beef burger with candied onion, cheddar and onion rings	€ 25.00	
The beef burger with grilled pepper mayonnaise, mozzarella and rocket salad	€ 25.00	

The Italian way

Ravioli with black truffle and sage butter	€ 26.00	
Beef lasagna	€ 19.00	
Vegetarian lasagna	€ 19.00	
Pizza with Parma ham, arugula and tomatoes	€ 21.00	
Pizza quattro fromaggi	€ 20.00	
Creamy mushroom risotto with truffle oil	€ 22.00	

Noodles

Noodles with vegetables	€ 21.00	
Noodles with scampi or beef	€ 24.00	

Little explorer menu

€ 16.00	Complimentary under 12 years old*	
Beef burger with fries		
Ice cream, chantilly and chocolate chips		

*Children and parents must be accommodated at the hotel.
*Children need to be accompanied by one paying parent
*Maximum 4 children

The sweetest thing

Dark chocolate moelleux with salted butter caramel	€ 11.00	
Passion fruit crème brûlée	€ 11.00	
Strawberry and Belgian chocolate salad	€ 14.00	
French toast with salted butter caramel and vanilla ice cream	€ 12.00	
Giant macaroon with fresh raspberries and pistachio	€ 15.00	
Dame blanche	€ 12.00	

Snacks (between 12h-14h)

Croque-monsieur and seasonal salad	€ 16.00	
Omlette with green asparagus and salad	€ 16.00	
Nordic sandwiches with smoked salmon	€ 17.00	
Bruschetta with sunny vegetables	€ 16.00	



Understand our climate labels



Very low



Low



Medium



High



Very high

Our climate labels classify meals according to their impact on the environment. Food Classification (A-E) reflects the climate impact based on the carbon footprint of a standard 400 g meal. CO2 data is provided by our sustainability partner, Klimato.

MENU

RESTAURANT

Let's get started

Soupe de légumes	€ 10.00	(A)	✓
Duo de croquettes aux crevettes & scampis mayonnaise aux herbes et wakamé	€ 19.00	(E)	
Salade fraîcheur (Fruits de mer)	€ 23.00	(E)	
Carpaccio de thon rouge, avocat et sésame noir	€ 22.00	(B)	
Salade de courge butternut rôti, feta et graines de courge	€ 16.00	(A)	✓
Salade césar classique au poulet	€ 21.00	(D)	
Salade césar au mi-cuit de thon rouge	€ 24.00	(C)	
Salade Caprese à la buratta fraîche	€ 19.00	(A)	✓

This morning's catch

Poisson du jour meunière , purée de pommes de terre et petits pois	€ 29.00	(B)	
Filet de saumon, écrasé de pommes de terre à la crème, poêlée de légumes aux moules, sauce hollandaise	€ 28.00	(C)	
Poulpe rôti, risotto Venere à l'encre de seiche	€ 30.00	(C)	
Filet de bar poêlé, purée de céleri rave et beurre blanc	€ 28.00	(B)	

Carnivore's choice

Filet de bœuf, légumes de saison, sauce truffée et pommes anna	€ 38.00	(E)	
Le poulet fermier sauce curry vert au lait de coco, wok de légumes asiatique et riz coloré	€ 29.00	(D)	
Médallions de veau, poêlée de pleurotes, sauce crème au poivre rose et gratin dauphinois	€ 36.00	(E)	
Entrecôte de bœuf sauce poivre rose ou béarnaise, poêlée de légumes et frites	€ 36.00	(E)	
Carbonnade à la flamande et frites	€ 29.00	(E)	
Gigot d'agneau et boulgour façon orientale	€ 36.00	(E)	

Between bread

Le burger de bœuf aux oignons confits, cheddar et oignons rings	€ 25.00	(E)	
Le burger de bœuf avec ses oignons confits, mozzarella et roquette	€ 25.00	(E)	

The Italian way

Ravioli à la truffe noire et beurre de sauge	€ 26.00	(E)	✓
Lasagne de bœuf	€ 19.00	(E)	
Lasagne végétarienne	€ 19.00	(E)	✓
Pizza jambon de Parme, roquette et tomates	€ 21.00	(D)	
Pizza quatre fromages	€ 20.00	(B)	✓
Risotto crémeux aux champignons et huile de truffe	€ 22.00	(C)	✓

Noodles

Nouilles aux légumes	€ 21.00	(A)	✓
Nouilles aux scampi ou boeuf	€ 24.00	(E)	

Little explorer menu

€ 16.00 Gratuit pour les moins de 12 ans*

Burger de boeuf et frites	(C)
Glace avec chantilly et pépites de chocolat	

*Les enfants et les parents doivent être hébergés à l'hôtel.
*Les enfants doivent être accompagnés d'un parent payant.
*Maximum 4 enfants

The sweetest thing

Moelleux au chocolat noir, caramel au beurre salé	€ 11.00	(C)	
Crème brûlée au fruit de la passion	€ 11.00	(C)	
Salade de fraise et chocolat belge	€ 14.00	(B)	
Pavlova aux fruits de saison	€ 12.00	(A)	
Pain perdu, caramel au beurre salé et glace vanille	€ 12.00	(C)	
Macaron géant aux framboises et pistache	€ 15.00	(C)	
Dame blanche	€ 12.00	(C)	

Snacks (entre 12h - 14h)

Croque-monsieur et salade de saison	€ 16.00	(C)	
Omlette aux asperges vertes et salade	€ 16.00	(C)	
Tartines nordiques au saumon fumé	€ 17.00	(C)	
Bruschetta aux légumes du soleil	€ 16.00	(C)	



Comprendre nos étiquettes climatiques



Very low



Low



Medium



High



Very high

Nos étiquettes climatiques classent les repas en fonction de leur impact sur l'environnement. Le classement des aliments (A-E) reflète l'impact sur le climat en fonction de l'empreinte carbone d'un repas standard de 400 g. Les données relatives au CO2 sont fournies par notre partenaire en matière de développement durable, Klimato.

MENU

RESTAURANT

Let' get started

Groentesoep	€ 10.00		
Duo van garnalen- en scampikroketjes met kruiden- en wakame-mayonaise	€ 19.00		
Verse salade (zeevruchten)	€ 23.00		
Carpaccio van rode tonijn, avocado en zwarte sesam	€ 22.00		
Salade van geroosterde flespompoe, feta en pompoenpitten	€ 16.00		
Klassieke Caesar salade met kip	€ 21.00		
Caesar salade met rode tonijn	€ 24.00		
Caprese salade met verse burrata	€ 19.00		

This morning's catch

Vis van de dag à la meunière, aardappelpuree en groene erwten.	€ 29.00	
Zalmfilet, aardappelpuree met room, gebakken groenten met mosselen en hollandaisesaus	€ 28.00	
Geroosterde octopus, zwarte Venere risotto met inktvis	€ 30.00	
Gebakken zeebaarsfilet, knolselderijpuree en beurre blan	€ 28.00	

Carnivore's choice

Rundsfilet, seizoensgroenten en truffelsaus met pomme anna	€ 38.00	
Hoevekip in groene kerriesaus met kokosmelk, Aziatische groentewok en gekleurde rijst	€ 29.00	
Kalfsmedaillons, gebakken oesterzwammen, roze peperroomsaus, en gratin dauphinois	€ 36.00	
Entrecôte van rundvlees met roze peper- of Béarnaisesaus, gebakken groenten en frietjes	€ 36.00	
Vlaamse stoverij met frietjes	€ 29.00	
Lamsbout met oosters gekruide bulgur	€ 36.00	

Between bread

Runderburger met gekonfijte uien, cheddarkaas en uienringen	€ 25.00	
De rundvleesburger met gegrilde paprika, mozzarella en rucola	€ 25.00	

The Italian way

Ravioli met zwarte truffel en salieboter	€ 26.00		
Runderlasagne	€ 19.00		
Vegetarische lasagne	€ 19.00		
Pizza met parmaham, rucola en tomaten	€ 21.00		
Vier kazen pizza	€ 20.00		
Romige risotto met paddenstoelen en truffelolie	€ 22.00		

Noodles

Noedels met groenten	€ 21.00		
Noedels met scampi's of rundvlees	€ 24.00		

Little explorer menu

€ 16.00 Gratis jonger dan 12 jaar*

Rundvleesburger met frietjes	
Ijs met slagroom en chocoladestukjes	

*Kinderen en ouders moeten worden ondergebracht in het hotel

*Kinderen moeten worden begeleid door een betalende ouder

*Maximum 4 kinderen

The sweetest thing

Moelleux met pure chocolade en gezouten boterkaramel	€ 11.00	
Crème brulée met passievrucht	€ 11.00	
Aardbeiensalade met Belgische chocolade	€ 14.00	
Wentelteefjes met gezouten boterkaramel en vanille-ijs	€ 12.00	
Reuzenmacaron met verse frambozen en pistache	€ 15.00	
Dame blanche	€ 12.00	

Snacks (tussen 12h - 14h)

Croque-monsieur en seizoenssalade	€ 16.00	
Omelet met groene asperges en salade	€ 16.00	
Scandinavische sandwiches met gerookte zalm	€ 17.00	
Bruschetta met zonnegroenten	€ 16.00	



Onze klimaatlabels begrijpen



Very low



Low



Medium



High



Very high

Onze klimaatlabels categoriseren maaltijden op basis van hun impact op het milieu. De voedselclassificatie (A-E) geeft de impact op het klimaat weer op basis van de CO₂-voetafdruk van een standaardmaaltijd van 400 gram. CO₂-gegevens worden geleverd door onze duurzaamheidspartner Klimato.

DRINKS

Bubbles

Prosecco - By glass	€ 11.00
Prosecco - Bottle	
Galanti	€ 45.00

Champagne - Bottle

Eugene III Brut Tradition	€ 85.00
Eugene III Brut Rosé	€ 110.00

Wines

White wine - By glass

Mc Guigan the Pick Chardonnay	€ 8.50
Pino Grigio Prospekti	€ 8.50
Aresti Sauvignon	€ 8.50

Red wine - By glass

Finca El Origen Malbec	€ 8.50
Primitivo Rione Del Falco	€ 8.50
Aresti Cabernet Sauvignon	€ 8.50

Rosé wine - By glass

Klein Aventura rosé	€ 8.50
---------------------	--------

White wine - Bottle

Aresti Sauvignon	€ 40.00
Mc Guigan the Pick Chardonnay	€ 42.00
Pino Grigio Prospekti	€ 42.00
Pouilly fumé Chatelain	€ 62.00

Red wine - Bottle

Finca El Origen Cabernet Sauvignon	€ 45.00
Finca El Origin Malbec	€ 45.00
Rione Del Falco Primitivo	€ 49.00
Cotes du Rhône E. Guigal	€ 59.00

Rosé wine - Bottle

Klein Aventura rosé	€ 40.00
---------------------	---------

Aperitif

Pineau de Charente	€ 9.00
Campari	€ 9.00
Ricard	€ 9.00
Martini Blanc, Rouge	€ 9.00
Sherry Tio Pepe	€ 9.00
Porto Blanc, Rouge	€ 9.00
Kir (vin blanc)	€ 10.00
Apérol Spritz	€ 12.00

Cocktail

American Moscow Mule	€ 13.00
Cosmopolitan	
Bourbon Sour	
Bloody Mary	
Paolino Fresh Basil	
Mojito	

Mocktail

Gin and Tonic free	€ 9.00
Mojito Zero	
Aperol zero	

Gin & Tonic

Tanqueray & Royal Bliss Tonic	€ 14.00
Bulldog Gin & Royal Bliss Tonic	€ 14.00
1836 Belgian Gin & Royal Bliss Tonic	€ 14.00
1836 Belgian Clementine Gin & Royal Bliss Tonic	€ 14.00
Beefeater & Royal Bliss Tonic	€ 14.00
Roku Gin Japon & Royal Bliss Tonic	€ 15.00
Gin Nordes & Royal Bliss Tonic	€ 15.00
Bombay Sapphire Gin & Royal Bliss Tonic	€ 15.00
Hendricks Gin & Royal Bliss Tonic	€ 15.00

Spirit

Vodka	
Absolut Vodka	€ 10.00
Zubrowka Bison	€ 10.00
Ciroc Vodka	€ 13.00

Whisky & Whiskey

Johnnie Walker Red	€ 9.00
Four Roses	€ 9.00
The Famous Grose	€ 9.00
Jameson	€ 10.00
GDC Belgium Whisky 5 Y	€ 12.00
Jack Daniels	€ 12.00
Johnnie Walker Black	€ 13.00
Chivas 12 Y	€ 14.00
Glenfiddich 12 Y	€ 14.00
Laphroaig 10 Y	€ 14.00
Talisker 10 Y	€ 14.00
Oban 14 Y	€ 16.00
Glenlivet 15 Y	€ 20.00

Rhum

Old Captain	€ 9.00
Havana 3 Y	€ 10.00
Bacoo 4 Y	€ 12.00
Bacardi Anejo 4 Y	€ 12.00

Tequila

Tequila Jose Cuervo Rep	€ 8.00
-------------------------	--------

Liqueurs

Limoncello Bongiorno	€ 9.00
Baileys	€ 9.00
Amaretto	€ 9.00
Sambuca	€ 9.00
Grappa Pilzer	€ 10.00
Cointreau	€ 11.00
Courvoisier VS	€ 11.00
Poire Williams	€ 12.00
Grand Marnier	€ 12.00
Calvados Coeur Du Breuil	€ 13.00
Samalens Arma 3Y	€ 13.00
Remi Martin VSOP	€ 14.00

Beers

Bottle

Carlsberg	€ 6.00
Jupiler 0,0	€ 6.00
Hoegaarden rosé 0,0	€ 6.00
Duvel	€ 7.00
Kwak	€ 7.00
Triple Karmeliet	€ 7.00
Triple Westmalle	€ 7.00
Rochefort 8°	€ 7.00
Chimay Triple	€ 7.00
Chimay Bleu	€ 7.00
Val Dieu	€ 7.00
Saint Feuillien Grand Cru	€ 7.50

Draught 33cl

Stella	€ 5.50
Hoegaarden Blanche	€ 6.50
Leffe Brune	€ 7.00
Kriek Bellevue	€ 7.00
Leffe Blonde	€ 7.00

Draught 50cl

Stella	€ 8.50
Leffe Brune / Blonde	€ 9.00
Hoegaarden Blanche	€ 9.00

Softs

Soda € 4.50

Coca Cola / Coca Cola Zero
Sprite
Ice Tea Fuze Tea
Ice Tea Fuze Tea pêche
Ginger Ale Canada Dry
Royal Bliss Tonic
Fanta

Fruit Juice € 4.50

Pineapple
Grapefruit
Tomato
Appel
Melo
Strawberry
Ace red

Natural Juice € 6.00

Orange
Grapefruit

Water

SPA 25cl Reine	€ 3.50
SPA 25cl Intense	€ 3.50
SPA 50cl Reine	€ 7.00
SPA 50cl Intense	€ 7.00

Coffee

Espresso	€ 3.50
Coffee	€ 3.50
Double Espresso	€ 4.00
Decaffeinated	€ 4.00
Cappuccino	€ 4.00
Latte Macchiato	€ 4.50

Hot Chocolate

Hot Choco	€ 4.50
-----------	--------

Tea

Tea Infusion	€ 4.00
Fresh Mint Tea	€ 4.50