

Menukaart

NL-FR





3-GANGENMENU €79

BESCHIKBAAR TOT 13U15 & 20U00

(EXCEPTIONS MAY APPLY, CHECK WITH OUR FRIENDLY STAFF)

WILDPATÉ VAN DE CHEF

"en croûte" • rozijnenbrood • uienconfituur

FAZANTENROOMSOEPJE

kastanjes • hazelnootolie

TERRINE VAN FOIE GRAS "BY HANDSAEME" (+€5)

uienconfituur • rozijentoast



HAZENRUG

foie gras • truffelpuree • wildgarnituur klassiek

DUNNE LENDE VAN HERT (+€5)

foie gras • truffelpuree • wildgarnituur klassiek

FAZANTFILET

fine champagne • wildgarnituur klassiek
gekarameliseerde appel • truffelpuree



DESSERT NAAR KEUZE

DAME BLANCHE • NOUGAT GLACÉ • COUPE BRÉSILIENNE
COUPE COLONEL (+€3) • CAFÉ GOURMAND (+€3)



Let's Go Wild

MENU A 3-PLATS €79

A COMMANDER AVANT 13H15 & 20H00 (EXCEPTIONS A VOIR AVEC LE SERVICE)

PATÉ DE GIBIER DU CHEF

« en croûte » • pain aux raisins • confiture d'oignon

VÉLOUTÉ DE FAISAN

châtaignes • huile de noisette

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON "BY HANDSAEME" (+€5)

confiture d'oignon • toast aux raisins



RABLE DE LIÈVRE

foie gras • purée à la truffe • garniture de gibier classique

CONTREFILET DE BICHE ROSSINI (+€5)

foie gras • purée à la truffe
garniture de gibier classique

FILET DE FAISAN

fine champagne • garniture de gibier classique
pomme caramélisée • purée à la truffe



DESSERT AU CHOIX

DAME BLANCHE • NOUGAT GLACÉ • COUPE BRÉSILIENNE
COUPE COLONEL (+€3) • CAFÉ GOURMAND (+€3)

Voorgerechten

OOSTDUINKERKSE GARNALENBISQUE 🍤 | 24
grijze garnalen • saffraanaardappel • rouille

CARPACCIO BY EGLANTIER | 27
Simmental rund • dry-aged op eigen wijze

TRIO VAN GRIJZE GARNALEN 🍤 | 32
kroketje • bisque • tomaat • handgepelde grijze garnalen

RAVIOLI 'AL TARTUFO' 🍄 | 28
truffel • gestoofde beukenzwam • ricotta

HUISBEREIDE GANZENLEVER | 30
uienconfituur • rozijntoast

WILDPATÉ EN CROÛTE VAN DE CHEF | 25
uienconfituur

FAZANTENROOMSOEPJE | 26
kastanjes • hazelnootolie

Hoofdgerechten



VIS & VEGGIE



2 SOLETJES 'MEUNIÈRE' | 36
kleine zeetongen • hoeveboter
seizoensgroenten • keuze puree of frietjes

SCHOTSE ZALM RED LABEL | 39
geplette aardappel • prei
gepocheerd eitje • hollandaisesaus
handgepelde grijze garnalen

TRIO VAN GRIJZE GARNALEN 🍤 | 43
2 garnaalkroketjes • bisque • frietjes
tomaat handgepelde grijze garnalen

RAVIOLI 'AL TARTUFO' 🍄 | 36
truffel • gestoofde beukenzwam • ricotta

VISPANNETJE EGLANTIER DELUXE | 43
zeetong • griet • zeebaars • zalm • scampi
juliennegroentjes • wittewijnsaus
geplette aardappel



WILDSUGGESTIES



FILET VAN FAZANT | 44
fine champagne • wildgarnituur klassiek
gekarameliseerde appel • truffelpuree

DUNNE LENDE VAN HERT | 48
foie gras • truffelpuree • wildgarnituur
klassiek

HAZENRUG | 44
foie gras • truffelpuree • wildgarnituur
klassiek



VLEES

(PORTIE FRIETJES INBEGREPEN)

BLACK ANGUS OSSENHAAS (IERLAND) | 41
filet pur • Green Egg • zonder vet

SASHI HOLSTEIN (FINLAND) | 41
entrecôte • 4 weken gerijpt
licht gemarbreerd met vetrand

STEAK TARTAAR CLASSIC | 33
Charolais • handgesneden • cocktailsaus

SIDE DISHES

GROENTENSIDES | 5
krokant slaatje
witloofsalade
warme groentjes

100% HUISGEMAAKTE SAUZEN | 4
béarnaise • peper • champignon

PANKO AARDAPPELKROKETJES
IPV FRIETJES | 3

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Dessert

DAME BLANCHE | 14,8
bourbon vanille-ijs
chocoladesaus • verse slagroom
(lactosevrij beschikbaar op vraag)

CHOCOMOUSSE | 13,8

NOUGAT GLACÉ | 14,8
"huis-recept sinds 1979"
rodevruchtencoulis

LA COUPE BRÉSILIEENNE | 14,8
bourbon vanille-ijs • karamelsaus
in huis gekarameliseerde hazelnoten

POMME TATIN | 16,8 (+€3 menu)
warm appelgebakje • vanille-ijs

LA COUPE COLONEL | 16,8 (+€3 menu)
citroensorbet • Belvédère vodka

CAFÉ GOURMAND | 16,8 (+€3 menu)
koffie of thee met 3 mini
verrassingsdessertjes

KAASPLANK | 19 (+€5 menu)
selectie kazen • noten • zuurdesembrood
aardbeienconfituur

Voor een optimale smaakbeleving laten we
de kaas chamberen. Dus best te bestellen
bij het begin van de dienst

Lunch

Enkel 's middags; niet op zon- & feestdagen.
Wekelijks wisselend volgens marktaanvoer. Seizoensgebonden visgerecht.

HOOFGERECHT €29

+ DAGSOEPJE* €10

+ TAART VAN DE WEEK* €10

*enkel verkrijgbaar in combinatie met de lunch

Opening Hours

TUESDAY (ALLEEN IN DE SCHOOLVAKANTIES) 18:00-22:30

WEDNESDAY 12:00-16:00 & 18:00-22:30

THURSDAY 12:00-15:00 & 18:00-22:30

FRIDAY 12:00-15:00 & 18:00-23:00

SATURDAY 12:00-16:00 & 18:00-23:30

SUNDAY 12:00-16:00

 LAST CALL 30' BEFORE CLOSING TIME

 BREAKFAST 7/7 – 8:00-10:00 
(RESERVATION REQUIRED)

ALLE GERECHTEN KUNNEN SPOREN BEVATTEN VAN GLUTEN, UI OF LOOK.
GELIEVE ALLERGIËN TE MELDEN OM EVENTUELE AANPASSINGEN TE DOEN.

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFGERECHTEN

Menu Eglantier

3-GANGENMENU €72



BESCHIKBAAR TOT 13U15 & 20U00
(EXCEPTIONS MAY APPLY, CHECK WITH OUR LOVELY STAFF)

CARPACCIO

Simmental rund • dry-aged op eigen wijze
OF

OOSTDUINKERKSE GARNALENBISQUE 🍤
grijze garnalen • saffraanaardappel • rouille
OF

HUISBEREIDE GANZENLEVER (+€5)
uienconfituur • rozijntoast
OF

TRIO VAN GARNALEN 🍤 (+€7)
kroketje • bisque • tomaat • handgepelde grijze garnaaltjes



SCHOTSE ZALM RED LABEL

geplette aardappel • prei • gepocheerd eitje
hollandaisesaus • handgepelde grijze garnalen
OF

STEAK TARTAAR CLASSIC

Charolais rund • handgesneden • frietjes • cocktailsaus
OF

VISPANNETJE EGLANTIER DELUXE (+€10)
zeetong • griet • zeebaars • zalm • scampi
juliennegroentjes • wittewijnsaus • geplette aardappel
OF

BLACK ANGUS OF SASHI HOLSTEIN (+€8)
ossenhaas of entrecôte • frietjes • slaatje • saus naar keuze
peper-, béarnaise- of champignonsaus



DESSERT NAAR KEUZE
of koffie/thee
of Irish Coffee (+€3)

Entrées

BISQUE DE CREVETTES 🍷 | 24

crevettes grises • p. de terre safran • rouille

CARPACCIO BY EGLANTIER | 27

bœuf Simmental • maturation à sec maison

TRIO DE CREVETTES GRISES 🍷 | 32

croquette • bisque • tomate • crevettes grises décortiquées main

RAVIOLIS 'AL TARTUFO' 🍄 | 28

truffe • champignons de hêtre • ricotta

FOIE GRAS MAISON | 30

confiture d'oignon • toast aux raisins

🍁 PÂTÉ DE GIBIER DU CHEF | 25

« en croûte » • confiture d'oignon

🍁 VELOUTÉ DE FAISAN | 26

châtaignes • huile de noisette

Plats principaux



POISSON & VÉGÉ 🌿

2 SOLETTES « MEUNIÈRE » | 36

petites soles • beurre de ferme
légumes de saison • choix purée ou frites

SAUMON D'ÉCOSSE RED LABEL | 39

pomme de terre écrasée • poireau
œuf poché • sauce hollandaise
crevettes grises décortiquées main

TRIO DE CREVETTES GRISES 🍷 | 43

2 croquettes de crevettes • bisque • frites
tomate crevettes grises décortiquées main

RAVIOLIS 'AL TARTUFO' 🍄 | 36

truffe • champignons de hêtre • ricotta

CASSOLETTE EGLANTIER DELUXE | 43

sole • barbue • bar • saumon • scampi
julienne de légumes • sauce vin blanc
pomme de terre écrasée

🍁 GIBIER 🍁

FILET DE FAISAN | 44

fine champagne • garniture de gibier
classique • pomme caramélisée • purée à la truffe

FILET DE CERF | 48

foie gras • purée à la truffe • garniture de gibier classique

RÂBLE DE LIÈVRE | 44

foie gras • purée à la truffe • garniture de gibier classique

VIANDE



(PORTION DE FRITES INCLUSE)

BLACK ANGUS FILET PUR (IRLANDE) | 41

filet pur • Green Egg • sans gras

SASHI HOLSTEIN (FINLANDE) | 41

entrecôte • 4 semaines affinée
légèrement persillée avec bord gras

STEAK TARTARE CLASSIQUE | 33

Charolais • au couteau • sauce cocktail

ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES | 5

salade croquante
salade de chicon
légumes chauds

SAUCES | 4

béarnaise • poivre • champignon

CROQUETTES PANKO | 3

MAX. 4 ENTRÉES & PLATS DIFFÉRENTS

Dessert

DAME BLANCHE | 14,8
glace vanille bourbon • sauce chocolat
crème fouettée fraîche
(sans lactose sur demande)

MOUSSE AU CHOCOLAT | 13,8

NOUGAT GLACÉ | 14,8
"recette maison depuis 1979"
coulis de fruits rouges

LA COUPE BRÉSILIENNE | 14,8
glace vanille bourbon • sauce caramel
noisettes caramélisées maison

POMME TATIN | 16,8 (+€3 menu)
pommes chaudes • glace vanille

LA COUPE COLONEL | 16,8 (+€3 menu)
sorbet citron • vodka Belvédère

CAFÉ GOURMAND | 16,8 (+€3 menu)
café ou thé avec 3 mini-desserts surprise

PLATEAU DE FROMAGES | 19 (+€5 menu)
sélection de fromages • noix • pain au
levain • confiture de fraises

À commander en début de service
pour chamber les fromages

Lunch

Uniquement le midi; pas les dimanches & jours fériés.
Change chaque semaine selon le marché. Plat de poisson de saison.

PLAT PRINCIPAL €29

+ POTAGE DU JOUR* €10

+ TARTE DE LA SEMAINE* €10

*uniquement disponible avec le lunch

Horaires d'ouverture

MARDI SEULEMENT PENDANT LES VACANCES 18:00-22:30

MERCREDI 12:00-16:00 & 18:00-23:00

JEUDI 12:00-15:00 & 18:00-22:30

VENDREDI 12:00-15:00 & 18:00-23:00

SAMEDI 12:00-16:00 & 18:00-23:30

DIMANCHE 12:00-16:00



DERNIÈRE COMMANDE 30' AVANT FERMETURE



PETIT-DÉJ. 7/7 – 8:00-10:00
(RÉSERVATION SOUHAITÉE)



TRACES POSSIBLES: GLUTEN, OIGNON OU AIL.
SIGNALÉZ VOS ALLERGIES.

MAX. 4 ENTREES & PLATS DIFFERENTS

Menu Eglantier

MENU A 3 SERVICES €72



DISPONIBLE JUSQU'À 13H15 & 20H00
(EXCEPTIONS MAY APPLY, CHECK WITH OUR FRIENDLY STAFF)

BISQUE DE CREVETTES 🍤

crevettes grises • p. de terre safran • rouille
OU

CARPACCIO

carpaccio de bœuf Simmental maturé maison
OU

FOIE GRAS MAISON (+€5)

confiture d'oignon • toast aux raisins
OU

TRIO DE CREVETTES GRISES 🍤 (+€7)

croquette • bisque • tomate • crevettes pelées mains



SAUMON D'ÉCOSSE RED LABEL

purée écrasée • poireaux • œuf poché
sauce hollandaise • crevettes grises pelées main
OU

STEAK TARTARE CLASSIQUE

boeuf Charolais • au couteau • frites • sauce cocktail
OU

CASSOLETTE EGLANTIER DELUXE (+€10)

sole • barbue • bar • saumon • scampi
julienne de légumes • sauce vin blanc pomme de terre écrasée
OU

BLACK ANGUS OF SASHI HOLSTEIN (+€8)

filet pur ou entrecôte • frites • salade • sauce au choix
poivre, béarnaise ou champignons



DESSERT AU CHOIX

ou café/thé
ou Irish Coffee (+€3)