


 <b>Voorgerechten - Entrées - Dégustation</b>	€
Dagsoep	<b>10,50</b>
Radis, Fleur de sel de Noirmoutier	<b>9,75</b>
Cervelas extra en dégustation	<b>9,75</b>
Chester céleri en dégustation	<b>9,75</b>
Filets de hareng, sauce mayonnaise	<b>16,00</b>
Bol de bigorneaux	<b>16,50</b>
Toast aux crevettes grises d’Ostende, mayonnaise	<b>22,00</b>
Tomates aux crevettes grises d’Ostende	<b>25,00</b>
Salade de crevettes grises d’Ostende	<b>25,00</b>
Oostendse grijze garnaalkroketten	<b>18,50</b>
Carpaccio de Saumon frais d’Ecosse (Red Label), toasts	<b>23,50</b>
Tartare de Saumon frais d’Ecosse (Red Label), toasts	<b>24,00</b>
Cannibale	<b>16,50</b>
Tête pressée faite dans la maison	<b>21,00</b>
Salade de poulet fermier, mayonnaise	<b>22,00</b>
Jambon cuit, salade mixte	<b>21,75</b>
Bacon Club (poulet fermier)	<b>23,50</b>
Fondus au parmesan maison	<b>18,00</b>
Crottins de biquette de Durbuy chauds au miel	<b>21,00</b>
Marbré de foie d’oie et de canard, brioche, mango chutney, fait maison	<b>22,00</b>

 <b>Hoofdgerechten / Plats</b>	
Œufs provenant de poules belges élevées en liberté	
Omelette nature, au fromage ou au jambon	<b>17,75</b>
Omelette aux crevettes grises	<b>24,25</b>
Œufs plats, saucisses de Francfort	<b>17,75</b>
Uitsmijter au jambon	<b>18,00</b>
2 Solettes d’Ostende meunières (±200 gr la pièce), pommes natures	<b>33,50</b>
Witloofs au gratin, pommes purée	<b>23,00</b>
Boudins noir et blanc, purée terre et ciel	<b>25,25</b>
Pied de porc à la bruxelloise, pommes frites	<b>22,50</b>
Saucisse fraîche, stoemp de carottes	<b>25,25</b>
Filet américain, pommes frites	
Recette inventée par Joseph Niels en 1924	<b>25,00</b>
Entrecôte (Irish beef) grillée Maître d’Hôtel ± 350 gr., pommes frites	<b>32,00</b>
Entrecôte (Irish beef) au poivre vert ± 350 gr., pommes frites	<b>33,00</b>
Entrecôte (Irish beef) au poivre vert à la crème ± 350 gr., pommes frites / le Must	<b>34,00</b>
Gentse waterzooi van hoevekip	<b>24,75</b>
Pommes frites (sans produits chimiques)	<b>4,75</b>
Sauce béarnaise maison	<b>5,25</b>
Salade verte, mixte ou de tomates (no salad as a meal)	<b>9,00</b>
Légumes du jour de saison	<b>10,00</b>
Royal Stilton cheese, water biscuits	<b>11,00</b>


Allergies? Faites-le savoir à notre Maître d’Hôtel. Allergieën? Laat het onze Maître d’Hôtel weten.

 <b>Voor de kinderen</b> onder 10 jaar. <b>Pour les enfants</b> en dessous de 10 ans. Fondu au parmesan ou Croquette aux crevettes / Entrecôte poêlée (150 gr), sauce mayonnaise ou Filet américain, pommes frites / Petit dessert au choix Jus d’orange frais, limonade “Nassau” ou thé froid	<b>19,50</b>
--	--------------


 <b>Desserts / Nagerechten</b>	€
<b>Pâtisserie et crème glacée faites maison</b>	
<b>Gebak en ijs huisgemaakt</b>	
Parfums du jour	<b>10,50</b>
La traditionnelle crème brûlée à l’orange	<b>10,50</b>
Mousse au chocolat belge	<b>10,00</b>
Véritable Dame blanche Chantilly	<b>10,50</b>
Meringue glacée, chocolat chaud	<b>11,00</b>
Sorbet du jour	<b>10,50</b>
Gebak van de dag	<b>10,50</b>
Gaufre de Bruxelles, fraises en saison, chantilly	<b>10,50</b>
Flan caramel	<b>10,00</b>
Luikse koffie	<b>12,00</b>


<b>Suggesties - Suggestions</b>	
	€
Terrine de lapereau faite maison, toasts	22,50
Frisée aux lardons, stilton cheese	21,50
Cervelle de veau froide, sauce tartare	20,50
Sal Niçoise au thon frais cuit de Gibraltar	24,00
Navarin d'agneau aux légumes de saison	24,75
Rognons de porc à la Tierentijn, p. frites	24,25
Blanquette de veau à l'ancienne, p. natures	24,75
Vol-au-vent (poulet fermier), p. frites	25,25
Contrefilet minute, p. frites, béarnaise	28,75
Roastbeef, kartoffelsalat	24,00
Carbonnades flamandes à la gueuze Boon sur toast moutardé, p. frites	25,25
Pavé de Saumon d'Ecosse rôti à l'oseille, fleuron, p. purée	25,25
Fish and chips comme à Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade	27,00
Assiette Végétarienne Gourmande	19,00


<b>Servis avec pain aux céréales et beurre belge</b>
<b>Nos plats sont indivisibles / Tabacs disponibles à la caisse</b>
<b>Opgediend met volkorenbrood en belgische boter</b>
<b>Onze schotels zijn niet te splitsen / Rookwaren beschikbaar aan de kassa</b>
<b>Visa, Mastercard, American Express, Maestro minimum 30,00 €</b>
<b>Service et TVA compris / Dienst en BTW incl. / BE.0439.905.985</b>
<b>Wi-fi: VSM_Meeting / Wi-fi code: 19681968</b>
<b>Non-stop kitchen / Cuisine non-stop / Keuken non-stop</b>


 <b>Cocktails</b>	
Bloody Mary, une merveille	<b>11,50</b>



 <b>Apéritifs / Aperitieven</b>	
Martini vermouth rouge/dry/blanc	<b>7,25</b>
Porto rouge Churchill’s	<b>7,25</b>
Sherry Bodega Rey Fernando	<b>7,25</b>
Vin blanc cassis (Kir)	<b>7,25</b>
Campari/Picon avec eau	<b>7,25</b>
Campari orange pressée/Picon vin blanc	<b>8,00</b>
Pineau des Charentes	<b>7,25</b>
Aperol Spritz di Venezia	<b>9,00</b>
Coupe de Prosecco / 15 cl	<b>9,00</b>
Coupe de champagne / 15 cl	<b>12,50</b>
Coupe de champagne / 15 cl à la crème de framboise	<b>13,00</b>
Coupe de champagne / 15 cl à la crème de pêche	<b>13,00</b>


 <b>Bières en bouteille / Bieren in fles</b>	
Dupont Saison Bio 25 cl / Warsteiner	<b>5,25</b>
Flo58 Grand cru Bio 33 cl	<b>5,25</b>
Duvel (Moortgat) 33 cl / Leffe brune 33 cl / Triple Karmeliet 33 cl	<b>6,00</b>
Leffe Royale Cascade IPA 33 cl	<b>6,00</b>
Chimay bleue / Tripel Westmalle Trappiste 33 cl	<b>6,00</b>
Orval Trappiste 33 cl	<b>6,50</b>
Gueuze Boon 37,5 cl / Kriek Boon 37,5 cl	<b>6,25</b>
Gordon Finest Scotch 33 cl	<b>5,75</b>
Jupiler NA 25 cl	<b>5,25</b>

 <b>Bières à la pression / Bieren van het vat</b>	
Jupiler 32 cl	<b>4,50</b>
Jupiler pot 50 cl	<b>6,25</b>
Leffe Blonde 33 cl	<b>5,50</b>
Blanche de Hoegaarden 33 cl	<b>5,50</b>

 <b>Eaux / Limonades / Frisdranken</b>	€
1/5 Perrier / 1/5 Bru naturelle	<b>4,25</b>
Coca-Cola / Orangina / Coca-Cola zero	<b>4,50</b>
1/2 Bru naturelle/ 1/2 Bru gazeuze	<b>5,95</b>
Tonic Fever-tree / Ginger-Ale Fever-tree	<b>4,50</b>
Limonade “Nassau” / Thé froid maison	<b>5,00</b>
Jus d’orange, citron ou pamplemousse pressé frais	<b>7,00</b>
Jus de tomate frais	<b>7,00</b>
Sirop menthe, grenadine ou cassis en supplément	<b>1,00</b>

 <b>Boissons chaudes / Warme dranken</b>	
Café / Thé / Décaféiné / Chocolat chaud maison	<b>4,25</b>
Double Café / Double Décaféiné	<b>6,25</b>
Tilleul / Camomille / Verveine / Thé vert	<b>5,00</b>
شاي بالنعناع / Thé à la menthe fraîche	<b>5,00</b>
Cappuccino à la crème fraîche ou à la mousse de lait	<b>5,25</b>
Vin chaud à la cannelle, le classique	<b>6,75</b>
Irish Coffee au Bushmills (spécialité)	<b>11,50</b>

 <b>Vins au verre et en carafon</b> / Sélection A-J & F Niels	
 <b>Wijnen per glas en karafje</b> / Selectie A-J & F Niels	€
Verre	<b>7,25</b>
Carafon 1/2 litre	<b>20,75</b>
Bouteille 75 cl	<b>29,75</b>
Bordeaux Rouge AC (Merlot), mise J.P. Moueix, MO, 2015 / H. Ancart	
Gamay de Touraine (Marionnet), MD, 2017-18 / J.-L. Moerman	
Chardonnay 2018, Collines du Bourdic, VDP OC MD / Picha	
Riesling d’Alsace, Cave Cleebourg, MP, 2016-17	
Sauvignon de Touraine, MD, 2017-18	
Château Roubine “La Vie en Rose”, Rosé, 2018	


 <b>Vins en bouteille Rouges / Wijnen in fles Rood</b>	
L’Héritage de Chasse Spleen, Haut-Médoc, MD, 2016	<b>57,50</b>
Ch. Clauzet, Saint-Estèphe, M.C., 2014	Verre <b>12,00</b>
	Bouteille 75 cl <b>59,50</b>
Ch. de Bel-Air, Lalande Pomerol, 2014 – 37,5 cl	<b>26,00</b>
Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2014	Verre <b>10,50</b>
	Bouteille 75 cl <b>52,50</b>
Ch. Labégorce, Margaux, MC 2015	<b>89,00</b>
Couvent des Jacobins, Bourgogne rouge, Maison Louis Jadot, M.D., 2016	<b>43,50</b>
St Nicolas de Bourgueil, M.D., Loire, 2017	<b>33,00</b>
Sancerre rouge H. Bourgeois, Chavignol M.D., 2015	<b>46,00</b>
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, Jaboulet Aîné, «Les Jalets <span> </span> »,M.D., 2016	<b>47,00</b>
Nipozzano Riserva Chianti rufina 2013-15	<b>43,50</b>
Rivetti Barbera d’Alba Superiore, 2016	<b>35,00</b>
Primitivo del Salento, Rosa del Golfo, Puglia, 2016	<b>39,00</b>

<b>Blanc et Rosé / Wit en Rosé</b>	
Sancerre Blanc H. Bourgeois, Chavignol, MD, 2017-18	<b>44,00</b>
	2017-18 – 37,5 cl <b>23,00</b>

Chablis, Bourgogne blanc, Cellier de la Sablière, L. Jadot, 2017	<b>44,00</b>
--	--------------

<b>Bio en Natuur- Wijnen / Vins Bio et Natures</b>	
Château Valcombe, Epicure 2014-15, AOC, Ventoux, rouge / Mannaerts	
	Verre – 50 cl – 75 cl <b>7,75 – 24,00 – 37,00</b>
Château Cambon, Beaujolais, rouge, 2017	<b>39,00</b>
Les Têtes Blanches, Loire, blanc, 2017	<b>32,00</b>
Château Roubine, cru classé, Côtes-de-Provence, rosé, 2017	<b>37,00</b>
Gaillac AOC “La Soucarie”, rouge, 2017	<b>37,00</b>

<b>Champagne Louis Roederer Brut premier</b>	<b>95,00</b>
--	--------------

 <b>Alcools / Alcohol</b>	
Johnnie Walker Red / Gin Bombay Sapphire/ J. and B. Filliers Jenever / Ricard / Jack Daniel’s / Gin Copperhead	<b>9,75</b>
Vodka / Grand Marnier / Cointreau / Calvados / Amaretto / Limoncello / Bailey’s	<b>9,75</b>
Glenlivet pure malt se boit sec / Grappa di Brunello	<b>10,75</b>
Poire Williams / Armagnac V.S.O.P / Cognac M. Ragnaud V.S. / Rhum Bacardi 8 ans	<b>10,75</b>
Gin Copperhead	<b>11,00</b>