



Menu

Starters / Small Plates

Asian-style tuna tartare with avocado, watermelon, mango, wakame, and crispy fries - €12

Homemade falafel, piquillo pepper hummus, couscous, and marinated red onions (v) - €10

Homemade chicken skewer on his Greek salad, Mediterranean sauce - €12

Grilled broccolini, tahini sauce, and roasted cashew (v) - €8

Homemade fries - €6

Side salad - €5

Salads

Asian salmon salad, lemon quinoa, edamame, Asian slaw, green beans, wakame, and Asian dressing - €26

Vegetarian option: Tofu - €24

Mediterranean salad, grilled chicken, peppers, red onions, black olives, cherry and sun-dried tomatoes, cucumber, Greek dressing - €22

Vegetarian option : Halloumi - €20

Main Courses

BBQ pork ribs with coleslaw and homemade fries - €29

Flank steak (~180g), maître d'hôtel butter, homemade fries and salad - €28

Crispy gnocchi, rocket & walnut pesto, mini bell peppers, black olives, cherry tomatoes, artichokes, parmesan and arugula (v) - €24

Homemade burger, beef patty (~180g), bacon, raclette cheese, homemade burger sauce, fries, and salad - €22

Vegetarian burger, raclette cheese, salad, fries - €20

Dessert

Speculoos Tiramisu - €12

Peanut and salted caramel Crème Brûlée - €12

Ice cream scoop – €3

Vanilla, Chocolate, Coffee, Caramel, Strawberry, Raspberry (v), Passion Fruit (v), Lemon (v)



Menu

Entrées / Petits Plats

- Tartare de thon à l'asiatique, avocat, pastèque, mangue, wakamé, frites croustillantes - 12€
- Falafel maison, houmous de piquillos, couscous et oignons rouges marinés (v) - 10€
- Brochette de poulet maison sur son lit de salade Grecques, sauce Méditerranéenne - 12€
- Broccolins grillés, sauce tahini et noix de Cajou grillées (v) - 8€
- Salade d'accompagnement - 5€
- Frites maison - 6€

Salades

- Salade de saumon à l'asiatique, quinoa au citron, fèves de soja, slaw asiatique, haricots verts, wakamé et sauce asiatique - 26€
- Option végétarienne : Tofu - 24€
- Salade méditerranéenne, poulet grillé, poivrons, oignons rouges, olives noires, tomates cerises et séchées, concombre, sauce Grecque - 22€
- Option végétarienne : Halloumi - 20€

Plats

- Ribs de porc sauce BBQ, coleslaw et frites maison - 29€
- Bavette (~180g), beurre maître d'hôtel, frite maison et salade - 28€
- Gnocchis croustillants, pesto de roquette et noix, mini poivrons, olives noires, tomates cerises, artichaut, parmesan et roquette (v) - 24€
- Burger maison, steak (~180g), bacon, raclette, sauce burger maison, frites, salade - 22€
- Burger végétarien, raclette, salade, frites - 20€

Dessert

- Tiramisu au Spéculoos - 12€
- Crème brûlée cacahuète et caramel beurre salé - 12€
- Boule de glace - 3€
- Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Fraise, Framboise(v), Passion(v), Citron Jaune(v)*