



COFFEE & TEA ROOM **SNACKS**

de 14h à 19h et de 22h à minuit
from 2 p.m. till 7 p.m. and from 10 p.m. till midnight
van 14u tot 19u en van 22u tot middernacht



La carte du restaurant propose des plats labellisés «Eco et Bon!». Ils sont composés de produits locaux et de saison : un acheminement court de nos fournitures signifiant une réduction de CO2.

Op ons restaurantkaart prijken schotels met het «Eco et Bon!»-label. Daarvoor worden enkel lokale en seizoensproducten gebruikt. Die vergen minder transport en zijn dus milieuvriendelijker.

Our restaurants' menu offers "Eco et Bon" labelled dishes! These comprise locally sourced, seasonal products: short delivery distances from our suppliers reduce CO2 emissions.

CAFÉ & THÉ 'SPÉCIAL'
'SPECIALE' KOFFIE & THEE
'SPECIAL' COFFEE & TEA

Café ou Thé 'Gourmand' 10,00 €
(avec une 'mini' mousse au chocolat, crème brulée & macaron)

'Fijnproevers' Koffie of Thee
(met een 'mini' chocolade mousse, crème brulée & makaron)

'Gourmet' Coffee or Tea
(with a 'mini' chocolate mousse, crème brulée & macaroon)

Café & 'Advocaat' 6,00 €
Koffie & 'Advocaat'
Coffee & 'Advocaat'

(Advocaat : liqueur d'avocat - avocado likeur - avocado liquor)

FAIR TRADE

Grâce à la tasse de café que **vous** consommez chez nous,
nous achetons une tasse de café équitable - Lac Kivu - Rwanda.

En association avec Rombouts & Comequi

Voor elke kop koffie door **U** gedronken, kopen **wij** een kop
Fair Trade koffie uit Rwanda.

In samenwerking met Rombouts & Comequi

For every cup of coffee that **you** drink,
we buy a cup of Fair Trade coffee from Rwanda

In association with Rombouts & Comequi

ETHICS

Agissez vous aussi...

Si vous dégustez **un thé** ou **un café**, **0,25 €** seront intégralement versés
à l'œuvre caritative '**En Avant les Enfants**'
Goma - RD Congo.

You are also playing your part...

When you enjoy a **tea** or **coffee**, **€ 0.25** is donated to the
'**En Avant les Enfants**' charity
in Goma, DR Congo

Doet U ook mee met ons...

Wanneer U een kop **thee** of **koffie** bij ons gebruikt, wordt **€ 0,25**
overgemaakt aan de liefdadigheidsinstelling
'**En Avant les Enfants**'
in Goma, DR Congo

SNACKS

Potage du jour	7.00 €
Verse soep van de dag	
Today's soup	
Fondues de fromage et persil frit	11.00 €
Cheese croquettes with deep fried parsley	
Kaasfondus met gefrituurde peterselie	EC  BON
Croquettes aux crevettes ostendaises	13.00 €
Croquettes of Ostend shrimps	
Oostendse garnalenkroketten	EC  BON
Duo de croquette aux crevettes et fondue au fromage	12.00 €
Duo of shrimp and cheese croquettes	
Duo van garnalenkroketje en kaasfondou	EC  BON
Carpaccio de bœuf: huile d'olive, parmesan, roquette et citron	16.00 €
Carpaccio van rundsfilet: olijfolie, parmezaanse kaas, rucola en citroen	
Beef carpaccio: olive oil, parmesan, rocket and lemon juice	
Salade Martin'Spa : salade mixte, filet de volaille grillé au thym, agrumes, champignons et Reggiano (plat principal : € 21.00)	15.00 €
Salade Martin'Spa : gemengde salade, gegrild kipfilet met tijm, citrusfruit, Kampernoeljes en Reggiano (hoofdgerecht : € 21.00)	
Martin'Spa salad: mixed salad, thyme grilled chicken breast, citrus fruit, mushrooms and Parmesan Reggiano (Main dish : 21.00 €)	
Salade GenvaL·Les·Bains 'côté Mer' : salade croquante, Saint-Jacques et scampi poêlés, crevettes grises, menthe ciselée, petits dés de mangue, vinaigrette douce et légèrement piquante (plat principal : € 22.00)	16.00 €
GenvaL·Les·Bains 'seaside salad' : krokante salade, gebakken Sint-Jakosvrucht en scampi, grijze garnalen, fijngesneden munt, mangoblokjes, zachte vinaigrette met een pikante toets (hoofdgerecht : € 22.00)	
GenvaL·Les·Bains seaside salad: crispy lettuce, pan-fried, scallops and scampi, shrimps, snipped mint, finely diced mango, sweet and slightly spicy vinaigrette (Main dish : 22.00 €)	
Carpaccio de bœuf:	16.00 €
huile d'olive, parmesan, roquette et citron	
Carpaccio van rundsvlees:	
olijfolie, parmezaanse kaas, rucola en citroen	
Beef carpaccio:	
olive oil, parmesan, rocket and lemon juice	

LES SANDWICHES / SANDWICHES

10.00 €

A l'Italienne - Italiaans 'Bagnat' broodje - Italian sandwich :
Pain bagnat aux olives, jambon de Parme, tomates italiennes, Reggiano et roquette
Olijvenbroodje, Parmaham, Italiaanse tomaatjes, Reggiano en rucola
Freshly prepared olive infused sandwich of Parma ham, dainty Italian tomatoes, Parmigiano Reggiano and a rocket garnish

De l'Atlantique - Atlantisch 'Bagnat' broodje - Atlantic sandwich :
Pain bagnat parfumé au thym, saumon fumé et crevettes grises, crème à l'aneth, mesclun de salade
Vers bereid tijmbroodje met gerookte zalm en grijze garnalen, room met dille, jonge slablaadjes
Freshly prepared thyme infused sandwich of Atlantic smoked salmon and shrimps, with a delicate dill cream and young assorted salad leaves

LES VIANDES / MEAT DISHES / HET VLEES

Entrecôte de bœuf, grillée, sauce béarnaise et frites 26.00 €
Tussenribstuk, van de grill, béarnaisesaus en frietjes
Grilled beef entrecôte, bearnaise sauce & French fries

Aiguillettes de volaille façon thaï, cornet de nouilles sautées 22.00 €
aux petits légumes
Kippenlakjes op Thaise wijze, hoorntje met gesauteerde noedels & groentjes
Thai-style finely sliced chicken, cone of sautéed noodles and dainty vegetables

Tartare de bœuf minute 'classique ou à l'italienne', frites 21.00 €
Tartare van rundvlees à la minute 'klassiek of op Italiaanse wijze', frietje
Traditionally prepared or 'Italian-style' steak tartare, French fries

LES POISSONS / FISH DISHES / DE ZEE

Viennoise de cabillaud à la duxelles de champignons, fricassée de 26.00 €
jeunes oignons aux tomates confites, émulsion aux herbes
Viennoise van kabeljauw met kampernoelies, ragout van jonge uitjes met gekonfijte tomaat, emulsie met fijne tuinkruiden
Coated cod fillet in mushroom duxelles, spring onion and roast tomato fricassée, fresh herb glaze

Sole 'mer du Nord', meunière ou grillée 32.00 €
Oostendse zeetong, eenvoudig in boter gebakken of gegrild
Ostend sole, meunière or grilled



LES DESSERTS/ DESSERTS/ NAGERECHTEN

Compotée de rhubarbe, espuma de yaourt grec et glace pistache Compote van rabarber, espuma van Griekse yoghurt en pistache-ijs Rhubarb compote, Greek yoghurt espuma and pistachio ice-cream	8,50 €
Dégustation de fromages belges, petit toast grillé aux noix Waaier van Belgische kazen, getoast brood met nootjes Selection of Belgian cheeses, miniature grilled toast with walnuts	8.50 € ECCOBON
Mousse au chocolat Valrhona 'Grand Cru de Madagascar' Chocolade mousse bereid met Valrhona 'Grand Cru de Madagascar' Valrhona 'Grand Cru de Madagascar' chocolate mousse	8.50 €
Tarte Tatin, glace à la vanille Tatin taart, vanilleijs Tarte Tatin with vanilla ice-cream	8.50 €
Crème brûlée au confit de pêches et vanille Crème brûlée met gekonfijte perzik en vanille Crème brûlée with peach and vanilla confit	8.50 €
Moelleux au chocolat, glace vanille Smeuïg chocoladegebakje, vanille-ijs Succulent chocolate melt, vanilla ice-cream	8,50 €

LES DESSERTS/ DESSERTS/ NAGERECHTEN

Assortiment de fruits de saison à l'infusion de badiane Assortiment van herfstvruchten met een toets steranijs Seasonal fruit salad, infused with star anise	8,50 € EcoBON
'Dame blanche' glace vanille, fondant de chocolat noir 'Dame blanche' met warme zwarte gesmolten chocolade 'Dame blanche' with hot melted dark chocolate	8,50 €
Sorbet de saison et son coulis Seasonal sorbet with a coulis Sorbet van de dag en coulis	8,50 €
'Coupe brésilienne' glace moka et son concassé caramélisé aux noisettes 'Coupe brésilienne' mokka-ijs en grof gemalen hazelnoten met karamel 'Brazilian sundae' mocha ice-cream topped with caramelised hazelnuts	8,50 €
Moelleux au chocolat, glace vanille Smeuig chocoladegebakje, vanille-ijs Succulent chocolate melt, vanilla ice-cream	8,50 €

LES VINS DE DESSERT - DESSERTWIJNEN - DESSERT WINES

Btl.

Vin blanc / witte wijn / white wine :

Muscat - Beauges-de-Venise	* € 8,-	€ 58,-
----------------------------	---------	--------

Vin rouge / rode wijn / red wine :

Mont Tauch - Maury (vin doux naturel) 50cl	* € 5,-	€ 24,-
--------------------------------------------	---------	--------

(* au verre – per glas – by the glass)