



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 brûlée & macaron)

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

'Gourmet' Coffee or Tea
(with a 'mini' chocolate mousse, crème brûlée & 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 Verse soep van de dag Today's soup	8.00 €
Fondues de fromage et persil frit Cheese croquettes with deep fried parsley Kaasfondus met gefrituurde peterselie	11.00 €
Croquettes aux crevettes ostendaises Croquettes of Ostend shrimps Oostendse garnalenkroketten	13.00 €
Duo de croquette aux crevettes et fondue au fromage Duo of shrimp and cheese croquettes Duo van garnalenkroketje en kaasfondu	12.00 €
Carpaccio de bœuf: huile d'olive, parmesan, roquette et citron Carpaccio van rundsfilet: olijfolie, parmezaanse kaas, rucola en citroen Beef carpaccio: olive oil, parmesan, rocket and lemon juice	16.00 €
Saumon fumé, blinis et crème aigrelette, légèrement relevé d'un trait de Vodka Gerookte zalm, blinis en zuur roomsausje verrijkt met een scheutje Vodka Smoked salmon, blinis and soured cream infused with a dash of vodka	15.00 €
Club Sandwich "The original", frites	22,00 €



LES SANDWICHES / SANDWICHES

11.00 €

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

NOS SALADES – ONZE SALADES – OUR SALADS

Salade Martin'Spa : salade mixte, filet de volaille grillé au thym, agrumes, champignons et Reggiano

Entrée : € 15.00—plat principal : € 21.00

Salade Martin'Spa : gemengde salade, gegrild kipfilet met tijm, citrusfruit, Kamper-noeljes en Reggiano

Voorgerecht : €15.00— hoofdgerecht : € 21.00

Martin'Spa salad: mixed salad, thyme grilled chicken breast, citrus fruit, mushrooms and Parmesan Reggiano

Starter : € 15.00—Main dish : 21.00 €

Salade Genva·Les·Bains 'côté Mer' : salade croquante, Saint-Jacques et scampi poêlés, crevettes grises, menthe ciselée, petits dés de mangue, vinaigrette douce et légèrement piquante

Entrée : € 16.00—plat principal : € 22.00

Genva·Les·Bains 'seaside salad' : krokante salade, gebakken Sint-Jakosvrucht en scampi, grijze garnalen, fijngesneden munt, mangoblokjes, zachte vinaigrette met een pikante toets

Voorgerecht : € 16.00—hoofdgerecht : € 22.00

Genva·Les·Bains seaside salad: crispy lettuce, pan-fried, scallops and scampi, shrimps, snipped mint, finely diced mango, sweet and slightly spicy vinaigrette

Starter: € 16.00— Main dish : 22.00 €



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

Filet de cabillaud royal poêlé, béarnaise de tartufata, 24.00 €
écrasée de Belle de Fontenay à la crème d'Isigny
et mixed grill de légumes aux copeaux de Parmesan
Gebakken filet van koninklijke kabeljauw, tartufata bearnaise,
geprakte Belle de Fontenay met Isigny room en mixed grill
van groenten met Parmezaanse kaaskrulletjes
Pan-fried cod fillet, tartufata bearnaise, mashed Belle de
Fontenay potatoes with Isigny cream, vegetable mixed grill
with Parmesan shavings

Sole 'mer du Nord', meunière ou grillée € Prix du jour
Oostendse zeetong, eenvoudig in boter gebakken of gegrild € Prijs van de
Ostend sole, meunière or grilled dag
€ Price of the
day



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	9,00 €
	ECOBON
'Dame blanche' glace vanille, fondant de chocolat noir 'Dame blanche' met warme zwarte gesmolten chocolade 'Dame blanche' with hot melted dark chocolate	9,00 €
Sorbet de saison et son coulis Seasonal sorbet with a coulis Sorbet van de dag en coulis	8,00 €
'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	9,00 €
Moelleux au chocolat, glace vanille Smeuïg chocoladegebakje, vanille-ijs Succulent chocolate melt, vanilla ice-cream	9,00 €
Crêpe normande flambée au Calvados, glace vanille Flensje met appeltjes geflambeerd met Calvados, vanille-ijs Calvados flambéed Normandy pancake, vanilla ice-cream	10,00 €
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	10,00 €
Mousse au chocolat Valrhona 'Grand Cru de Madagascar' Chocolade mousse bereid met Valrhona 'Grand Cru de Madagascar' Valrhona 'Grand Cru de Madagascar' chocolate mousse	9,00 €
Tarte Tatin aux Jonagold belges, glace vanille Tatintaart met Belgische Jonagold appels, vanille-ijs Belgian Jonagold apple Tarte Tatin, vanilla ice-cream	10,00 €
	ECOBON
Crème brûlée vanille Crème brûlée vanille Crème brûlée vanilla	9,00 €

TVA, BTW, VAT & service incl.