

A photograph of a restaurant meal. On the left is a burger with a sesame seed bun, lettuce, tomato, and a patty, held together by a wooden skewer. To the right is a glass bowl of green salad with lettuce and tomatoes. In the foreground is a white plate with a vegetable medley of sliced cucumbers, tomatoes, and potatoes. The word "Restauration" is written in a cursive font across the center of the image.

Restauration



A PARTAGER

Notre Assiette Apéritive	17,00€
(Cubes de Fromages et de Salaisons de la région, Olives Marinées)	
(Regionale Kaasblokjes en Salami, Gemarineerde Olijven)	
(Cubes of Regional Cheeses and Salami, Marinated Olives)	
Falafels (6) Sauce Yaourt Epicé	16,00€
Falafels (6) Pittige Yoghurt Saus	
Falafels (6) Spicy Yogurt Sauce	
Samoussas (6) à tremper, Sauce Curry	16,00€
Samosa's om in te dippen (6), Currysaus	
Samosas for dipping (6), Curry Sauce	
Bitterballen (8pcs)	10,00€

NOS PLATS LUNCH : SERVIS DE 12 A 14H30

Potage du jour	9,00€
Soep van de Dag/Soup of the Day	
Croquettes de Crevettes Grises et Persil Frit	21,00€
Grijze Garnalenkroketten met Gefrituurde Peterselie	
Shrimp Croquettes and Fried Parsley	
Croque Monsieur	16,00€
Croque-Monsieur (toasted Cheese and Ham Sandwich)	
Panini Jambon de Parme, Roquette, Mozzarella	16,00€
et Crème Balsamique	
Panini met Parma Ham, Rucola, Mozzarella en Roomsauz Balsamico	
Panini Parma Ham, Rucola, Mozzarella and Cream Sauce with Balsamico	
Hamburger du Chef (Steak haché 100% pur Bœuf, Fromage , Salade, Oignons)	29,00€
Hamburger van de Chef (gehakte biefstuk 100% Rundvlees, Kaas, Salade en Ui)	
Hamburger of the Chef (Minced Beef 100%, Cheese, Salad and Onion)	
Cheeseburger Végétarien sur Coulis de Légumes 🌿	26,00€
Veggie Cheeseburger op Groenten Coulis	
Veggie Cheeseburger with Vegetables Coulis	
Le Gratin d'Aubergines 🌿	22,00€
Gegratineerde Aubergines/Aubergines Gratin	
La Portion de Pommes Frites	7,00€
Frietjes/French Fries	
Portion de Pains (3pcs)	4,00€
Broodjes (3)/Bread (3)	



SUGGESTIONS PRINTEMPS 2025

ENTREES FROIDES

Gravlax de Saumon Maison 18,00€

Zelfgemaakte Zalm Gravlax

Homemade Salmon Gravlax

Tartare de Boeuf coupé Main aux Asperges

Vertes et Blanches 19,00€

Handgesneden Rundvlees Tartaar met Groene en Witte Asperges

Hand-Cut Beef Tartare with Green and White Asparagus

ENTREES CHAUDES

Ravioles aux Epinards et Cresson, Bouillon Epicé

et Magret Fumé 20,00€

Spinazie en Waterkersravioli, Pittige Bouillon

en gerookte eendenborst

Spinach and Watercress Ravioli, Spicy bouillon and Smoked Duck Breast

Rouget Rôti à la Tapenade 22,00€

Geroosterde Rode Poon met Tapenade

Roasted Red Mullet with Tapenade

PLATS

Gigot d'Agneau aux Epices

et Légumes Primeurs Glacés 30,00€

Lamsbout met Kruiden, Geglazuurde Lentegroenten

Leg of Lamb with Spices, Glazed Spring Vegetables

Brochette de Lotte et Chorizo, Légumes de Printemps

et Feta Rôtie 32,00€

Zeeduivel en Chorizospies, Lentegroenten en geroosterde Feta

Monkfish and Chorizo Skewer, Spring Vegetables and roasted Feta

Wok de Gambas, Nouilles Chinoises

et Légumes Printaniers 32,00€

Wok van Garnalen, Chinese Noedels en Lentegroenten

Wok of Prawns, Chinese Noodles and Spring Vegetables

Entrecôte Irlandaise, Sauce au Poivre

ou Champignons, Légumes de Saison et Pommes Frites 33,00€

Gegrilde Ierse Rib, Peper of Champignons Saus,

Seizoen Groenten en Frietjes

Irish Rib with Pepper or Mushrooms Sauce

Seasonal Vegetables and French Fries

SALADES

Salade de Printemps (Epinards, Jambon Cru, Graines de Courge,

Oeuf Mollet et Sauce au Fromage Frais) 26,00€

Lente Salade (Spinazie, Rauwe Ham, Pompoenpitten, Zachtgekookt Ei en Roomkaas)

Spring Salad (Spinach, Cured Ham, Pumpkin Seeds, Soft-Boiled Egg and Fresh Cheese Sauce)

Salade d'Asperges Vertes et Blanches au Saumon Fumé 25,00€

Groene en Witte Asperges Salade met Gerookte Zalm

Green and White Asparagus Salad with Smoked Salmon

DESSERTS

la Coupe de Fraises Natures ou au Sucre 13,00€

Aardbeien Naturel of met Suiker/Strawberries, Plain or with Sugar

Fraise Melba revisitée par notre Chef 15,00€

Aardbeienmelba van onze Chef/Strawberry Melba by our Chef



NOS PLATS DÎNER : SERVIS DE 19 A 21H30

Salade Silva au Thon Frais mi-cuit selon le Marché	26,00€
Verse Tonijnsalade (half gekookt) "Silva" volgens de Markt Fresh Tuna (half-cooked) Salad "Silva" according to the Market	
Salade Gourmande selon l'Humeur du Chef et du Marché (Saumon Fumé, Magret de Canard, Foie Gras...)	26,00€
Salade Gourmande (gerookte Zalm, gerookte Eendenborst, Eendenlever...) Gourmet Salad (smoked Salmon, smoked Duck Breast, Duckliver...)	
Fettuccini au Saumon Fumé	22,00€
Fettuccini met gerookte Zalm Fettuccini with smoked Salmon	
Hamburger du Chef (Steak haché 100% pur Bœuf, Fromage , Salade, Oignons)	29,00€
Hamburger van de Chef (gehakte biefstuk 100% Rundvlees, Kaas, Salade en Ui) Hamburger of the Chef (Minced Beef 100%, Cheese, Salad and Onion)	
Entrecôte Irlandaise, Sauce au Poivre ou Champignons, Légumes de Saison et Pommes Frites	33,00€
Gegrilde Ierse Rib, Peper of Champignons Saus, Seizoen Groenten en Frietjes Irish Rib with Pepper or Mushrooms Sauce Seasonal Vegetables and French Fries	
Plat du Jour (Viande ou Poisson)	29,00€
Dagschotel (Vlees of Vis) Today's Special (Meat or Fish)	
Cheeseburger Végétarien sur Coulis de Légumes 	26,00€
Veggie Cheeseburger op Groenten Coulis Veggie Cheeseburger with Vegetables Coulis	

DOUCEURS

Dame Blanche	12,00€
Brésilienne	12,00€
Moelleux au Chocolat	14,00€
Chocolade Soufflé Moelleux Chocolate	
Trio de Sorbets	9,00€
Tarte Fine aux Pommes et Boule de Glace Vanille	14,00€
Fijne Appeltaart met Vanille Ijs Apple Pie and Vanilla Ice Cream	

**Pour les allergènes/intolérances, n'hésitez pas,
demandez, signalez-le à notre personnel**

**Voor allergenen/intoleranties, aarzel niet,
vraag het, meld het aan onze medewerkers**

**For allergens/intolerances, don't hesitate to ask
and let our staff know.**