

Menukaart

NL-FR



Suggesties

EGLANTIER
Bistronomie

VOORGERECHTEN

ASIAN ZALM TATAKI | 29

Schotse zalm red label • soba noedels • krokante groentjes

6 OF 9 OESTERS  "FINES DE CLAIRE" | 30 | 45
balsamico-sjalotvinaigrette

RISOTTO MET ASPERGES  | 24
tuinkruiden • parmezaan

HOOFDGERECHTEN

MECHELSE KOEKOEK | 35,4

doperwtcrème • jonge wortel • gevogeltejus • p. parisiennes

KROKANTE KALFSZWEZERIEN | 41,8

wortel-kardemom crème • erwt
baby prei • dragonsausje • pommes parisiennes

RISOTTO MET ASPERGES  | 30
tuinkruiden • parmezaan

GRIETFILET | 44,6

wortel-kardemom crème • erwt
baby prei • dragonsausje • pommes parisiennes

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Asperge suggesties

VOORGERECHTEN

ASPERGEVELOUTÉ | 23
spek

RISOTTO MET ASPERGES 🌱 | 24
tuinkruiden • parmezaan

ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE 🌱 | 30

ASPERGES MET ZALM | 32
gerookte zalm • hollandaise saus

ASPERGES MET BUIKSPEK | 31
traag gegaard gelakt buikspek Duroc d'Olive

HOOFDGERECHTEN

RISOTTO MET ASPERGES 🌱 | 30
tuinkruiden • parmezaan

ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE 🌱 | 37

ASPERGES MET ZALM | 39
gerookte zalm • hollandaise • krieltjes

ASPERGES MET BUIKSPEK | 38
traag gegaard gelakt buikspek Duroc d'Olive • krieltjes

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Voorgerechten

**EGLANTIER**
Bistronomie

KOUDE VOORGERECHTEN

CARPACCIO BY EGLANTIER | 24,2
Simmental rund • dry-aged op eigen wijze

HUISBEREIDE GANZENLEVER | 27,6
aardbeienconfituur • rozijntoast

6 OF 9 OESTERS 🍽️ "FINES DE CLAIRE" | 30 | 45
balsamico-sjalotvinaigrette

WARME VOORGERECHTEN

THAÏSE SOEP 🌱 | 20,8
kokos • gember • citroengras • krokante groentjes

NOORDZEE VISSOEP | 22,8
lookkorstjes • zuiderse rouille

OOSTDUINKERKSE GARNALENBISQUE 🍽️ | 22,8
grijze garnalen • saffraanaardappel • rouille

TRIO VAN GRIJZE GARNALEN 🍽️ | 29,4
kroketje • bisque • tomaat • handgepelde grijze garnalen

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Pasta & Veggie


EGLANTIER
Bistronomie

THAÏSE SOEP  | VG 20,8
kokos • gember • citroengras • krokante groentjes

RISOTTO MET ASPERGES  | VG 24 | HG 30
tuinkruiden • parmezaan

RAVIOLI 'AL TARTUFO'  | HG 33,4
zwarte truffel • ricotta • beukenzwam

LINGUINI MET SCAMPI | HG 32,8
curryroomsaus • koriander • limoen

Lunch

enkel 's middags - niet op zon- & feestdagen

Wekelijks wisselend volgens marktaanvoer
Seizoensgebonden visgerecht

FORMULE

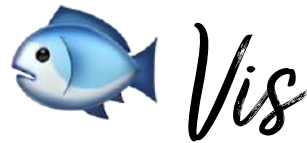
HOOFDGERECHT €29

+ DAGSOEPJE* €8,5

+ TAART VAN DE WEEK* €10

*enkel verkrijgbaar in combinatie met de lunch

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN



2 SOLETJES 'MEUNIÈRE | 34,8

kleine zeetongen • hoeveboter • seizoensgroenten
keuze puree of frietjes

KABELJAUWHAASJE UIT IJSLAND | 39,8

geplette aardappel • prei • gepocheerd eitje
hollandaisesaus • handgepelde grijze garnalen

TRIO VAN GRIJZE GARNALEN 🍤 | 42,4

2 garnaalkroketjes • bisque • tomaat
handgepelde grijze garnalen • frietjes

LINGUINI MET SCAMPI | 32,8

curryroomsaus • koriander • limoen

GRIETFILET | 44,6

wortel-kardemom crème • erwt
baby prei • dragonsausje • pommes parisiennes

VISPANNETJE EGLANTIER DELUXE | 42,2

zeetong • griet • zeebaars • zalm • scampi
juliennegroentjes • wittewijnsaus • geplette aardappel

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN



Vlees

PORTIE HANDGESNEDEN FRIETJES INGEBREPEN

BLACK ANGUS OSSENHAAS (IERLAND) | 40,8

filet pur • Green Egg • zonder vet

SASHI HOLSTEIN (FINLAND) | 40,8

entrecôte • 4w gerijpt • licht gemarbreerd met vetrand

STEAK TARTAAR CLASSIC | 32,4

handgesneden • cocktailsaus

STEAK TARTAAR ITALIAN | 32,4

tomaat & pesto • handgesneden • cocktailsaus

CARPACCIO BY EGLANTIER | 30,8

Simmental rund • dry-aged op eigen wijze

Side dishes

GROENTENSIDES | 5

KROKANT SLAATJE
SEIZOENSGROENTEN (WARM)

100% HUISGEMAAKTE WARME SAUZEN | 4

BÉARNAISE • PEPER • CHAMPIGNON

PANKO AARDAPPELKROKETJES IPV FRIETJES | 3

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Dessert

DAME BLANCHE | 13,8

bourbon vanille-ijs • chocoladesaus • verse slagroom
(lactosevrij beschikbaar op vraag)

CHOCOMOUSSE | 12,8

NOUGAT GLACÉ | 13,8

"huis-recept sinds 1979" • rode vruchtencoulis

LA COUPE BRÉSILIENNE | 13,8

bourbon vanille-ijs • karamelsaus • nootjes

LA COUPE COLONEL | 15,8 (+€3 menu)

citroensorbet • Belvédère vodka

POMME TATIN | 15,8 (+€3 menu)

warm appelgebakje • vanille-ijs

MOËLLEUX AU CHOCOLAT | 15,8 (+€3 menu)

CAFÉ GOURMAND | 15,8 (+€3 menu)

koffie of thee met 3 mini verrassingsdessertjes

KAASPLANK MET ZUURDESEMBROOD | 19 (+€5 menu)

selectie kazen • noten • aardbeienconfituur



Glas passende rode wijn €8,5



Porto Graham's Tawny 10 Year €11,8

Menu Eglantier

EGLANTIER
Bistronomie

3-GANGENMENU €72

BESCHIKBAAR TOT 13U15 & 20U00 (EXCEPTIONS MAY APPLY, CHECK WITH OUR LOVELY STAFF)

CARPACCIO

Simmental rund • dry-aged op eigen wijze
OF

NOORDZEE VISSOEP

lookkorstjes • zuiderse rouille
OF

ASIAN ZALM TATAKI (+€5)

Schotse zalm red label • soba noedels • krokante groentjes
OF

TRIO VAN GARNALEN 🍤 (+€6)

kroketje • bisque • tomaat • handgepelde grijze garnaaltjes



KABELJAUWHAASJE UIT IJSLAND

geplette aardappel • prei • gepocheerd eitje
hollandaisesaus • handgepelde grijze garnalen
OF

MECHELSE KOEKOEK

doperwtcrème • jonge wortel • gevogeltejus • p. parisiennes
OF

ASPERGES MET ZALM (+€4)

gerookte zalm • hollandaise • krieltjes
OF

BLACK ANGUS OF SASHI HOLSTEIN (+€8)

ossenhaas of entrecôte • frietjes • slaatje • saus naar keuze
peper-, béarnaise- of champignonsaus



DESSERT NAAR KEUZE

of koffie/thee
of Irish Coffee (+€3)



Opening Hours

WEDNESDAY	12:00-16:00 18:00-23:00
THURSDAY	12:00-15:00 18:00-22:30
FRIDAY	12:00-15:00 18:00-23:00
SATURDAY	12:00-16:00 18:00-23:30
SUNDAY	12:00-16:00 ***

*** OPEN OP 5/04, 12/04, 10/5, 24/5
Vanaf juni zondagavond weer open!

DINSDAGAVOND OPEN TIJDENS DE VLAAMSE
SCHOOLVAKANTIES

 LAST CALL 30' BEFORE CLOSING TIME

 BREAKFAST 7/7 – 8:00-10:00 
(RESERVATION OBLIGATORY)

RESERVEER BIJ VOORKEUR ONLINE

ALLE GERECHTEN KUNNEN SPOREN BEVATTEN VAN GLUTEN, UI OF LOOK.
GELIEVE ALLERGIËN TE MELDEN OM EVENTUELE AANPASSINGEN TE DOEN.

Suggestions

EGLANTIER
Bistronomie

LES ENTREES

TATAKI DE SAUMON ASIATIQUE | 29
saumon red label • nouilles soba • légumes croquants

6 OU 9 HUÎTRES 🍪 "FINES DE CLAIRE" | 30 | 45
vinaigrette balsamique et échalotes

RISOTTO AUX ASPERGES 🌱 | 24
herbes du jardin • parmesan

PLATS PRINCIPAUX

COUCOU DE MALINES | 35,4
crème de petits pois • jeune carotte • jus de volaille •
pommes parisiennes

RIS DE VEAU CROQUANTS | 41,8
crème de carotte à la cardamome • petit pois
jeune poireau • sauce à l'estragon • pommes parisiennes

RISOTTO AUX ASPERGES 🌱 | 30
herbes du jardin • parmesan

FILET DE BARBUE | 44,6
crème de carotte à la cardamome • petit pois
jeune poireau • sauce à l'estragon • pommes parisiennes

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Les Asperges


EGLANTIER
Bistronomie

LES ENTREES

VELOUTÉ D'ASPERGES | 23
lardons

RISOTTO AUX ASPERGES 🌱 | 24
herbes du jardin • parmesan

ASPERGES À LA FLAMANDE 🌱 | 30

ASPERGES AU SAUMON | 32
saumon fumé • sauce hollandaise

ASPERGES À LA POITRINE DE PORC | 31
Duroc d'Olive laquée • cuit 24h à basse temperature

LES PLATS

RISOTTO AUX ASPERGES 🌱 | 30
herbes du jardin • parmesan

ASPERGES À LA FLAMANDE 🌱 | 37

ASPERGES AU SAUMON | 39
saumon fumé • hollandaise • p. grenaille

ASPERGES À LA POITRINE DE PORC | 38
Duroc d'Olive laquée • cuit 24h à basse temperature

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Entrées

**EGLANTIER**
Bistronomie

ENTREES FROIDES

CARPACCIO BY EGLANTIER | 24,2
carpaccio de bœuf Simmental mûré maison

FOIE GRAS MAISON | 27,6
confiture de fraises • toast aux raisins

6 OU 9 HUÎTRES 🐚 "FINES DE CLAIRE" | 30 | 45
vinaigre balsamique et échalotes

ENTREES CHAUDES

SOUPE THAÏ 🌿 | 20,8
coco • gingembre • citronnelle • légumes croquants

SOUPE DE POISSONS DE LA MER DU NORD | 22,8
croûtons à l'ail • rouille

BISQUE DE CREVETTES 🍤 | 22,8
crevettes grises • p. de terre safran • rouille

TRIO DE CREVETTES GRISES 🍤 | 29,4
croquette • bisque • tomate • crevettes pelées mains

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS

Pâtes & Veggie

SOUPE THAÏ  | entrée 20,8
coco • gingembre • citronnelle • légumes croquants

RISOTTO AUX ASPERGES  | entrée 24 | plat 30
herbes du jardin • parmesan

RAVIOLI 'AL TARTUFO'  | plat 33,4
truffe noire • ricotta • champignons du hêtre

LINGUINE AU SCAMPI | plat 32,8
curry • coriandre • citron vert

Lunch

uniquement le midi, pas le dimanche & les jours fériés

Selon l'arrivage hebdomadaire du marché
Plat de poisson de saison

FORMULE

PLAT PRINCIPAL €29
+ Soupe du jour* €8,5
+ Tartelette de la semaine* €10

*uniquement disponible en combinaison avec le lunch

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS

 *Poissons*

2 SOLETTES 'MEUNIÈRE' | 34,8

légumes de saison • beurre fermier • purée ou frites

CABILLAUD D'ISLANDE | 39,8

pommes de terre écrasées • poireaux • œuf poché
sc. hollandaise • crevettes grises pelées à la main

TRIO DE CREVETTES GRISES  | 42,4

2 croquettes • bisque • tomate •
crevettes grises pelées à la main • frites

LINGUINE AU SCAMPI | 32,8

curry • coriandre • citron vert

FILET DE BARBUE | 44,6

crème de carotte à la cardamome • petit pois
jeune poireau • sauce à l'estragon • pommes parisiennes

CASSOLETTE DE POISSONS EGLANTIER DELUXE | 42,2

sole • barbue • bar • saumon • scampi
sauce vin blanc • julienne de légumes • pommes de terre

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS



Viandes

EGLANTIER
Bistronomie

UNE PORTION DE FRITES COUPE MAIN INCLUSES

BLACK ANGUS (IRLANDE) 40,8
filet pur • Green Egg • sans gras

SASHI HOLSTEIN (FINLANDE) 40,8
entrecôte • maturation 4 semaines • marbrée

STEAK TARTARE | 32,4
tartare de bœuf coupé au couteau • sauce cocktail
Classic ou Italian Style (tomate & pesto)

CARPACCIO BY EGLANTIER | 30,8
carpaccio de bœuf Simmental mûré maison

Garnitures

LÉGUMES | 5

SALADE CROQUANTE
LÉGUMES DE SAISON CHAUDS

SAUCES CHAUDES MAISON | 4

BÉARNAISE • POIVRE • CHAMPIGNON

CROQUETTES PANKO À LA PLACE DES FRITES | 3

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS

Desserts

DAME BLANCHE | 13,8

glace vanille bourbon • sauce chocolat • chantilly fraiche
(option sans lactose sur demande)

MOUSSE AU CHOCOLAT | 12,8

NOUGAT GLACÉ | 13,8

recette "depuis 1979" • coulis de fruits rouges

LA COUPE BRÉSILIENNE | 13,8

glace vanille bourbon • sauce caramel • éclats de noisette

LA COUPE COLONEL | 15,8 (+€3 menu)

sorbet citron • vodka Belvédère

POMME TATIN | 15,8 (+€3 menu)

pommes chaudes • glace vanille

MOËLLEUX AU CHOCOLAT | 15,8 (+€3 menu)

CAFÉ GOURMAND | 15,8 (+€3 menu)

café ou thé • 3 mini desserts surprises

PLATEAU DE FROMAGES | 19 (+€5 menu)

pain au levain • noix • confiture de fraises

 Verre de vin rouge assorti €8,5

 Porto Graham's Tawny 10 ans €11,8

Menu Eglantier

EGLANTIER
Bistronomie

MENU A 3 SERVICES €72

DISPONIBLE JUSQU'À 13H15 & 20H00 (EXCEPTIONS MAY APPLY, CHECK WITH OUR FRIENDLY STAFF)

CARPACCIO

carpaccio de bœuf Simmental maturé maison

OU

SOUPE DE POISSONS DE LA MER DU NORD

croûtons à l'ail • rouille

OU

TATAKI DE SAUMON ASIATIQUE (+€5)

saumon red label • nouilles soba • légumes croquants

OU

TRIO DE CREVETTES GRISES 🍤 (+€6)

croquette • bisque • tomate • crevettes pelées mains



DOS DE CABILLAUD D'ISLANDE

purée écrasée • poireaux • œuf poché
sauce hollandaise • crevettes grises pelées main

OF

COUCOU DE MALINES

crème de petits pois • jeune carotte • jus de volaille • p. parisiennes

OF

ASPERGES AU SAUMON (+€4)

saumon fumé • hollandaise • p. grenaille

OF

BLACK ANGUS OF SASHI HOLSTEIN (+€8)

filet pur ou entrecôte • frites • salade • sauce au choix
poivre, béarnaise ou champignons



DESSERT AU CHOIX

ou café/thé

ou Irish Coffee (+€3)



Opening Hours

WEDNESDAY	12:00-16:00 18:00-23:00
THURSDAY	12:00-15:00 18:00-22:30
FRIDAY	12:00-15:00 18:00-23:00
SATURDAY	12:00-16:00 18:00-23:30
SUNDAY	12:00-16:00 ***

*** OPEN OP 5/04, 12/04, 10/5, 24/5
Vanaf juni zondagavond weer open!

DINSDAGAVOND OPEN TIJDENS DE VLAAMSE
SCHOOLVAKANTIES

 LAST CALL 30' BEFORE CLOSING TIME

 BREAKFAST 7/7 – 8:00-10:00 
(RESERVATION OBLIGATORY)

RESERVEER BIJ VOORKEUR ONLINE

ALLE GERECHTEN KUNNEN SPOREN BEVATTEN VAN GLUTEN, UI OF LOOK.
GELIEVE ALLERGIËN TE MELDEN OM EVENTUELE AANPASSINGEN TE DOEN.