

# CARTE DU PARC

LA CUISINE EST OUVERTE DE 12H À 15H ET DE 18H À 20H30

<b>CROQUETTES DE CREVETTES</b> ( <i>G, Sch</i> ) – <i>peoples favorite</i> ☺	10/19/27
<b>CROQUETTES DE FROMAGE*</b> ( <i>G, M</i> )	9/16/22
1, 2 of 3 pièces - persil - citron – pain	
CONSEIL: RODENBACH GRAND CRU À LA PRESSION - 6	
<b>HUÎTRES</b>	12
3 huîtres nature Ancelin ( <i>W</i> )	
CONSEIL: OYSTERSHOT VODKA/SEA LETTUCE OU BASILSHOT 0,0% - 5	
<b>TOMATE**</b>	14
Carpaccio de tomate – salsa épicée – vinaigrette aux cassis – pistache ( <i>N, Se, Mo</i> )	
<b>Supplément burrata*</b>	+8
CONSEIL: BULLE ROSÉ FRAIS L'ANCESTRAL ROSÉ MONTRUBI – 10	
<b>MAQUEREAU</b>	21
Maquereau mariné – concombre grillé – livèche – groseille ( <i>V, Se, Mo</i> )	
CONSEIL: VERRE DE LOUPIOT BORDEAUX BLANC (SAUVIGNON BLANC & SAUVIGNON GRIS) – 10	
<b>MOULES</b>	16
300g de moules belges (exclusivement au du Parc!) dans une preparation de saison ( <i>W, Su, Se, M</i> )	
CONSEIL: GLASS WHITE MANYOL – 6	
<b>VITELLO SPROTATO</b>	22
Porchetta (cochon de lait rôti) – sprat fumé – parmesan – roquette - câpre ( <i>V, M</i> )	
CONSEIL: SAISON DUPONT À LA PRESSION – 6	
<b>COCKTAIL DE CREVETTES DU PARC</b> – <i>notre recommandation</i> ☺	24
Crevettes décortiquées à la main! – compote de tomate bisqué – oeuf confit – sauce cocktail ( <i>Sch, Se, E, Mo, Su, G</i> )	
CONSEIL: OUD BRUIN VAN 'T VERZET – 6	
<b>SALADE CAESAR DU PARC</b>	24
Filet de pintade – oeuf de caille – sauce Caesar – croûtons – laitue croquante ( <i>G, E, Se, M, V</i> )	
CONSEIL: VERRE DE ABELES – VIN ROUGE FRESH HONGROIS FAIT DU CÉPAGE ZWEIGELT – 12	
<b>IMPERIAL POMMES MOSCOVITE</b>	34
10g de caviar Imperial Heritage – pommes de terre ( <i>E, Mo, M, V</i> )	
CONSEIL: VERRE DE RIESLING - 11	
<b>AUBERGINE* (PEUT EGALEMENT ÊTRE VEGETALIENNE)**</b>	18
Aubergine farcie – câpres – olives noires – tzaziki – flat bread ( <i>G</i> )	
CONSEIL: VERRE DE VIN ORANGE CROQUANT HONGROIS - 15	

## PLATS PRINCIPAUX

### LOTTE 34

Lotte sur l'arête – sauce choron – piperade basque ° – chorizo – pommes allumettes (V, Se, E, G, M,)

° La piperade est une sauce tomatée et au poivron

CONSEIL: VERRE DE NEBBIOLO - 15

### STEAK DE CHOU-FLEUR\* (PEUT EGALEMENT ÊTRE VEGETALIENNE)\*\* 22

Chou-fleur – amandes – vinaigrette aux câpres – salade (N, M)

CONSEIL: VERRE DE ORANGE LES ENCUVÉES – 11

### STEAK TARTARE 26

Tartare de bœuf rouge de Flandre occidentale coupé à la main - salade – frites – mayonnaise

(Mo, E)

CONSEIL: VERRE DE VIN ROUGE LA BUVETTE - 6

### SOLE 38

Sole à la grenobloise° – purée – salade (M, V, G)

°A la grenobloise est une sauce au beurre noisette avec câpres, croutons et citron

CONSEIL: VERRE DE VIN BLANC DE BOURGOGNE DE AUXEY DURESSSES - 15

### CONTRE-FILET 38

Oedslagh contre-filet Dierendonck - beurre maître d'hôtel frais – salade – frites – mayonnaise (G,

M, E,)

CONSEIL: VERRE DE CABERNET FRANC DU LOIRE - 13

### PORC IBERIQUE 34

Côte de porc ibérique – blackwell (sauce pickle) – salade liégeoise° (M, Mo, E, Se)

°Salade liégeoise avec pomme de terre confite, lardo di colonnata (lard)

CONSEIL: VERRE DE VIN BLANC BELGE LES EOLIDES - 10

### BOUILLABAISSE 34

Bouillabaisse de poissons de la mer du Nord – moules – pommes de terre – rouille – gruyère –

toast (V, W, Se, Sch, G, Su)

CONSEIL : VERRE DE BROUILLY – 15

## ENFANTS – 12 ANS

Croquette de vrevettes 1 pièce 10

Croquette de fromage 1 pièce 9

Boulettes de viande en sauce tomate, frites 18

Filet de poulet, compote de pommes et frites 18

Poisson frit, purée 18

Clé pour abréviations

(\*) Vegetarian (\*\*) Vegan

G = Gluten

L = Lupine

N = Noix

M = Lait

Su = Sulphite

W = Wheat

Se = Selderij

E = Oeufs

Mo = Moutarde

Sch = Crustacés

So = Soja

V = Poisson