

Menukaart

NL-FR



Voorgerechten

CARPACCIO BY EGLANTIER | 27
Simmental rund • dry-aged op eigen wijze

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

TRIO VAN GRIJZE GARNALEN  | 32
kroketje • bisque • tomaat • handgepelde grijze garnalen

RISOTTO MET ZEEBAARS | 34
dille • tomaat • parmezaan

AMBACHTELIJKE PASTRAMI | 27
zoete pickles • pinsa romana • gepekeld groenten

CEVICHE VAN MAKREEL | 30
avocado • jonge ui • radijs • mais

BURRATA DI PUGLIA  | 25
savour d'antan tomaten • toast

Hoofdgerechten



VIS & VEGGIE



2 SOLETJES 'MEUNIÈRE | 36
kleine zeetongen • hoeveboter
seizoensgroenten • keuze puree of frietjes

KABELJAUWHAASJE UIT IJSLAND | 41
geplette aardappel • prei
gepocheerd eitje • hollandaisesaus
handgepelde grijze garnalen

TRIO VAN GRIJZE GARNALEN  | 43
2 garnaalkroketjes • bisque • frietjes
tomaat handgepelde grijze garnalen

LINGUINI MET GEROOKTE ZALM | 36
huisgerookte zalm • tomaat • pesto

LINGUINI VEGGIE  | 32
tomaat • pesto

VISPANNETJE EGLANTIER DELUXE | 43
zeetong • griet • zeebaars • zalm • scampi
juliennegroentjes • wittewijnsaus
geplette aardappel

BURRATA DI PUGLIA  | 32
savour d'antan tomaten • pinsa

BOUCHOT MOSSELTJES | 38
800g • met frietjes & mayo • Bretagne
Bereidingswijze naar keuze



• Witte Wijn
• Thai Style



VLEES

(PORTIE FRIETJES INBEGREPEN)

BLACK ANGUS OSSENHAAS (IERLAND) | 41
filet pur • Green Egg • zonder vet

SASHI HOLSTEIN (FINLAND) | 41
entrecôte • 4 weken gerijpt
licht gemarbreerd met vetrand

STEAK TARTAAR CLASSIC | 33
klassieke bereiding • cocktailsaus

SIDE DISHES

GROENTENSIDES | 5
krokant slaatje
tomatensalade
warme groentjes

100% HUISGEMAAKTE SAUZEN | 4
béarnaise • peper • champignon

PANKO AARDAPPELKROKETJES
IPV FRIETJES | 3

WILDE EEND | 44
gekonfijt / gerookt • polenta • prei

MECHELSE KOEKOEK | 37
baba ganoush • bulgur • perzik

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Dessert

DAME BLANCHE | 14,8
bourbon vanille-ijs
chocoladesaus • verse slagroom
(lactosevrij beschikbaar op vraag)

CHOCOMOUSSE | 13,8

NOUGAT GLACÉ | 14,8
"huis-recept sinds 1979"
rodevruchtencoulis

CITROEN TAARTJE | 14,8
met meringue

LA COUPE BRÉSILIENNE | 14,8
bourbon vanille-ijs • karamelsaus
in huis gekarameliseerde hazelnoten

POMME TATIN | 16,8 (+€3 menu)
warm appelgebakje • vanille-ijs

LA COUPE COLONEL | 16,8 (+€3 menu)
citroensorbet • Belvédère vodka

CAFÉ GOURMAND | 16,8 (+€3 menu)
koffie of thee met 3 mini
verrassingsdessertjes

KAASPLANK | 19 (+€5 menu)
selectie kazen • noten • zuurdesembrood
aardbeienconfituur

Voor een optimale smaakbeleving laten we
de kaas chamberen. Dus best te bestellen
bij het begin van de dienst

Lunch

Enkel 's middags; niet op zon- & feestdagen.
Wekelijks wisselend volgens marktaanvoer. Seizoensgebonden visgerecht.

HOOFDGERECHT €29

+ DAGSOEPJE* €8,5

+ TAART VAN DE WEEK* €10

*enkel verkrijgbaar in combinatie met de lunch

Opening Hours

TUESDAY	ALLEEN IN AUGUSTUS 18:00-22:30
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 & 18:00-22:30

 LAST CALL 30' BEFORE CLOSING TIME

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

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

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Menu Eglantier



3-GANGENMENU €72

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

CARPACCIO

Simmental rund • dry-aged op eigen wijze
OF

AMBACHTELIJKE PASTRAMI

zoete pickles • pinsa romana • gepekeld groenten
OF

CEVICHE VAN ROODBAARS (+€4)

advocado • jonge ui • radijs • mais
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

baba ganoush • bulgur • perzik
OF

WILDE EEND (+€7)

gekonfijt / gerookt • polenta • prei
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)

Entrées

CARPACCIO BY EGLANTIER | 27
Bœuf Simmental • maturation à sec maison

6 OU 9 HUÎTRES 🐚 "FINES DE CLAIRE" | 30 | 45
vinaigrette balsamique à l'échalote

TRIO DE CREVETTES GRISES 🍤 | 32
croquette • bisque • tomate • crevettes grises décortiquées main

BAR DE MER CROUSTILLANT | 34
risotto • aneth • tomate confite • Parmigiano Reggiano

PASTRAMI MAISON "SÉLECTION" | 27
pickles doux • pinsa romana croquante • petits légumes marinés

CÉVICHE DE MAQUEREAU | 30
avocat • oignon cébette • radis • maïs doux

BURRATA DI PUGLIA 🌿 | 25
tomates saveur d'antan • pinsa

Plats principaux



POISSON & VÉGÉ 🌿

2 SOLETTES « MEUNIÈRE » | 36
petites soles • beurre de ferme
légumes de saison • choix purée ou frites

DOS DE CABILLAUD D'ISLANDE | 41
pomme de terre écrasée • poireau
œuf poché • sauce hollandaise
crevettes grises décortiquées main

TRIO DE CREVETTES GRISES 🍤 | 43
2 croquettes de crevettes • bisque • frites
tomate crevettes grises décortiquées main

LINGUINI AU SAUMON FUMÉ | 36
saumon fumé maison • tomate • pesto

LINGUINI VÉGÉ 🌿 | 32
tomate • pesto

CASSOLETTE EGLANTIER DELUXE | 43
sole • barbue • bar • saumon • scampi
julienne de légumes • sauce vin blanc
pomme de terre écrasée

BURRATA DI PUGLIA 🌿 | 32
tomates saveur d'antan • pinsa

MOULES DE BOUCHOT | 38
800g • frites & mayo • Bretagne
Façon au choix



• Vin blanc
• Style Thaï



VIANDE

(PORTION DE FRITES INCLUSE)

BLACK ANGUS FILET PUR (IRLANDE) | 41
filet pur • Green Egg • sans gras

SASHI HOLSTEIN (FINLANDE) | 41
entrecôte • 4 semaines affinée
légèrement persillée avec bord gras

STEAK TARTARE CLASSIQUE | 33
préparation classique • sauce cocktail

ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES | 5
salade croquante
salade de tomates
légumes chauds

SAUCES | 4
béarnaise • poivre • champignon

CROQUETTES PANKO | 3

CANARD SAUVAGE | 44
confit / fumé • polenta • poireaux

COUCOU DE MALINES | 37
aubergine brûlée au tahini • bulgur • pêche

MAX. 4 ENTRÉES & PLATS DIFFÉRENTS

Dessert

DAME BLANCHE | 14,8
glace vanille bourbon • sauce chocolat
crème fouettée fraîche
(sans lactose sur demande)

MOUSSE AU CHOCOLAT | 13,8

NOUGAT GLACÉ | 14,8
"recette maison depuis 1979"
coulis de fruits rouges

TARTELETTE AU CITRON | 14,8
meringue

LA COUPE BRÉSILIENNE | 14,8
glace vanille bourbon • sauce caramel
noisettes caramélisées maison

POMME TATIN | 16,8 (+€3 menu)
pommes chaudes • glace vanille

LA COUPE COLONEL | 16,8 (+€3 menu)
sorbet citron • vodka Belvédère

CAFÉ GOURMAND | 16,8 (+€3 menu)
café ou thé avec 3 mini-desserts surprise

PLATEAU DE FROMAGES | 19 (+€5 menu)
sélection de fromages • noix • pain au
levain • confiture de fraises

**À commander en début de service
pour chamber les fromages**

Lunch

Uniquement le midi; pas les dimanches & jours fériés.
Change chaque semaine selon le marché. Plat de poisson de saison.

PLAT PRINCIPAL €29

+ POTAGE DU JOUR* €8,5

+ TARTE DE LA SEMAINE* €10

*uniquement disponible avec le lunch

Horaires d'ouverture

MARDI	SEULEMENT EN AOÛT 18:00-22:30
MERCREDI	12:00-16:00 & 18:00-23:00
JEUDI	12:00-15:00 & 18:00-22:30
VENDREDI	12:00-15:00 & 18:00-23:00
SAMEDI	12:00-16:00 & 18:00-23:30
DIMANCHE	12:00-16:00 & 18:00-22:30



DERNIÈRE COMMANDE 30' AVANT FERMETURE



PETIT-DÉJ. 7/7 – 8:00-10:00
(RÉSERVATION SOUHAITÉE)



TRACES POSSIBLES: GLUTEN, OIGNON OU AIL.
SIGNALÉZ VOS ALLERGIES.

MAX. 4 ENTREES & PLATS DIFFERENTS

Menu Eglantier



MENU A 3 SERVICES €72

DISPONIBLE JUSQU'A 13U15 & 20U00
(EXCEPTIONS MAY APPLY, CHECK WITH OUR FRIENDLY STAFF)

CARPACCIO

carpaccio de bœuf Simmental maturé maison
OU

PASTRAMI MAISON "SÉLECTION"

pickles doux • pinsa romana croquante • petits légumes marinés
OU

CÉVICHE DE MAQUEREAU (+€4)

avocat • oignon cébette • radis • maïs doux
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

aubergine brûlée au tahini • bulgur • pêche
OF

CANARD SAUVAGE (+€7)

confit / fumé • polenta • poireaux
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)