

APPETIZERS

Poulpe grillé, Chorizo, salsa verde € 10
Gergilde inktvis, Chorizo, salsa verde
Grilled octopus, Chorizo, salsa verde

Poitrine de porc rôtie, sauce soya et miel € 9
Langzaam gegaard buikspek, soja en honing
Slow cooked pork belly with soy and honey

Crevettes Tigrées, ail, chili, citron € 10.50
Tijger garnaal, knoflook, Chilli, citroen
Tiger Gamba, garlic, parsley, lemon

Croquette de bœuf mûré € 8
Kroket van gerijpt rundvlees
Aged beef "Croquette"

SALADE

Burrata, patate douce et crumble de noix € 12
Burrata, zoete aardappel en noten crumble
Burrata, sweet potatoe and nut crumble

Salade César, oeuf, anchois, poulet € 12
Caesar salade, ei, ansjovis, kip
Caesar salad, egg, anchovies, chicken

Salade Asiatique, canard, poire et gingembre € 13
Aziatische salade, eend, peer en gember
Asian style salad, duck, pear and ginger

SOUP

Potiron, curry vert, lait de coco € 7
Pompoen, groene curry, kokosmelk
Pumpkin, green curry, coconut milk

SIDES

Petite salad € 2.50
Kleine salade
Small side salad

Haricots verts et oignons rouges € 2,50
Sperzieboontjes met rode ui
Green beans and red onion

Riz à l'ail fumé € 2,50
Rijst met gerookte knoflook
Smoked garlic rice

Purée de pomme de terre € 2.50
Aardappelpuree
Mashed potatoes

FRUITS DE MER € 42 (2p)

Huîtres - *Oesters* - Oysters (Fine de claire)
Pince de crabe - *Krab klauwen* - Crab claws
Couteaux - *Scheermesjes* - Razor clams
Langouste - *Rivierkreeft* - Crayfish

FROM THE GRILL

Served with grilled seasonal vegetables and homemade fries

POISSON DU JOUR

Prix du marché
Markt prijs
Market price

HOMARD

€19 / € 32
Demi ou entier
Hele of halve Kreeft
Whole or half lobster

ANGUS

(100% Angus, Ireland)
Filet pur 250gr € 27
Tomahawk (2p) 1,2 KG € 65
Côte à l'os 900gr € 41

BLANC BLEU BELGE

(Belgium, Flemish
Ardennes)
Onglet € 19

SAUCE € 3.00

Mushroom sauce
Béarnaise
Peppercorn sauce
Sauce à la bière
Bordelaise

MAINS

Faisan basse température, sauce Madère € 18
Langzaam gegaarde fazant, Madeira saus
Slowed cooked pheasant, Madeira sauce

Papardelle al ragù de Sanglier € 14
Papardelle al ragù van Wild Zwijn
Papardelle with wildboar ragù

Côte de Veau fumée, pommes de terre € 23
Gerookt kalfskroontje, aardappelen
Smoked veal chop, potatoes

FROM THE SEA

Fish & Chips, sauce tartare Maison € 16
Fish & Chips, tartaar saus
Fish & Chips, tartare sauce

Crabe cakes, sauce remoulade € 16
Crabcakes, remoulade saus
Crab Cakes, remoulade sauce

Linguine aux scampis € 15
Linguine met scampi
Linguine with shrimps

SANDWICHES

Viage Grill Burger € 12.50
Père Joseph, oignons, frites
Père Joseph kaas, uien, frieten
Père Joseph cheese, onions, fries

Sandwiches Pastrami € 11
Pastrami sandwich
Pastrami sandwich

Burger d'agneau, oignon rouge, sauce
yaourt € 12,50
Lamsburger, rode ui, yoghurtsaus
Lamb burger, red onion, yogurt sauce

VEGETARIAN

Curry de lentilles et épinard € 10
Curry van linzen en spinazie
Lentil curry with spinach

Tarte de légume et chèvre € 11
Groente taart met geitenkaas
Vegetable and goats cheese tart

Macaroni, à la truffe et au fromage € 12
Truffel en kaas macaroni
Truffle Mac n' Cheese

Si vous avez une allergie alimentaire, une intolérance ou une sensibilité alimentaire, parlez s'il vous plaît à votre serveur des ingrédients dans nos plats avant de commander votre repas · Les prix incluent la TVA et le service
Als u een voedselallergie, -intolerantie of -gevoeligheid heeft, praat dan met uw ober over ingrediënten in onze gerechten voordat u uw maaltijd bestelt · Prijzen inclusief btw en service
If you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please speak to your server about ingredients in our dishes before you order your meal · All prices are inclusive of service VAT

BEERS

Cristal 25cl	€ 3,00
Cristal 0.0%	€ 3,10
Mort subite Kriek	€ 3,60
Ciney Blonde	€ 3,60
Ciney Brune	€ 3,60
Affligem Triple	€ 4,20
Duvel	€ 4,10
Desperado	€ 5,00
Hapkin Bipa	€ 4,10
Chimay Bleu	€ 4,10

SOFTS

Coke Zero/ Light	€ 2,70
Fanta Orange	€ 2,70
Sprite	€ 2,70
Perrier	€ 2,70
Schweppes Tonic/ Agrume	€ 2,70
bitter lemon	
Looza Ananas/pomme/Ace/	
Pamplemousse/Tomate	€ 2,70
Orangina	€ 3,10
Ice Tea	€ 3,10
Red bull	€ 5,00
Premium Schweppes Tonic	€ 3,10

WATER

Chaudfontaine 25cl	€ 2,60
Chaudfontaine 50cl	€ 4,10

COCKTAILS

Spritz	€ 10,00
<i>Prosecco, Aperol</i>	
The Grill Negroni	€ 10,00
<i>Campari, Mezcal, Antica, Beefeater, spices</i>	
Dark & Stormy	€ 10,00
<i>Havana Especial, ginger beer, angostura</i>	
Black Russian	€ 10,00
<i>Absolute vodka, Kahlua</i>	

VIRGIN COCKTAIL

Virgin Colada	€ 7,00
<i>Crème de coco, pineapple juice</i>	

LIQUOR

Cointreau	€ 6,20
Baileys	€ 6,20
Ricard	€ 4,70
Campari	€ 4,00
Pisang Ambon	€ 3,70
Malibu	€ 5,70

WHISKY/BOURBON

Jameson	€ 6,70
Four Roses	€ 5,70
Jack Daniel's	€ 6,50
Johnnie Walker black	€ 8,00
Johnnie Walker platinum	€ 12,00
Chivas Regal 12 Year	€ 8,00

RHUM

Havana Club 3 Year	€ 5,70
Havana Club Especial	€ 6,70

GIN

Beefeater	€ 5,70
Hendricks	€ 8,00
Monkey 47	€ 8,00

VODKA

Absolut	€ 5,70
Grey Goose	€ 8,00

MUMM CHAMPAGNE

Mumm brut gls 125ml	€ 9,50
Mumm rosé gls 125ml	€ 15,00
Mumm brut bouteille	€ 57,00
Mumm rosé bouteille	€ 90,00

TRESOR CAVA PERE VENTURA

Cava brut gls 125ml	€ 6,00
Cava rosé gls 125ml	€ 7,00
Cava brut bouteille	€ 36,00
Cava rosé bouteille	€ 40,00

WHITE WINES

Château Grézan, Blanc, Famille Cros-Pujol	
<i>France, Faugères</i>	€ 23,00
Gls 12,5ml	€ 3,70

Chablis, Domaine Garnier, Chardonnay	
<i>Burgundy, France</i>	€ 48,00
<i>Demi bouteille</i>	€ 29,00

Riesling trocken, Weingut F.J. Regnery	
<i>Germany, Mosel, Riesling</i>	€ 36,00
<i>Demi bouteille</i>	€ 23,00

Jean Luc Colombo, Les Abeilles	
<i>Rhône, France</i>	€ 28,00

La Spinetta, Vermentino IGT	
<i>Italy, Tuscany</i>	€ 37,00

Enate 234, Chardonnay	€ 25,00
<i>Somontano, Spain</i>	

Talo Verdeca, San Marzano	
<i>Puglia, Italy</i>	€ 28,00

Crozes-Hermitage, La matiniere	€ 44,00
Ferraton père & fils	
<i>Rhône, France</i>	

Chardonnay, Pietershof	
<i>Voeren, Belgie</i>	€ 39,00

ROSE WINES

Château Grézan, Rose, Famille Cros-Pujol	
<i>France, Faugères</i>	€ 23,00
Gls 12,5ml	€ 3,70

Lagrein Rosé, Sauvignon Blanc	€ 29,00
<i>Alto Adige, Italy</i>	

RED WINES

Château Grézan, Famille Cros-Pujol	
<i>France, Faugères</i>	€ 23,00
Gls 12,5ml	€ 3,70

Bodega Roda, Sela, Tempranillo	€ 40,00
<i>Rioja Haro, Spain</i>	

Rosso di Montalcino,	€ 45,00
Poggio Castagno	
<i>Tuscany, Italy</i>	

Cloudline Pinot Noir	€ 35,00
<i>USA, Oregon</i>	

Il Nero Di Casanova, Spinetta	€ 40,00
<i>Tuscany, Italy</i>	

Château Petit Val, Saint-Émilion,	
<i>Bordeaux, France</i>	€ 55,00
<i>50cl bouteille</i>	€ 39,00

Primitivo, Salento, Villa Mottura	€ 36,00
<i>Puglia, Italy</i>	

Desti, Mervum Priorati	
<i>Priorat, Spain</i>	€ 52,00

Jean Luc Colombo, Saint Joseph	
« Les Lauves »	
<i>Rhône, France</i>	€ 54,00

Domaine de la Janasse 'Terre de Bussière'	
Principauté d'Orange	
<i>Rhône, France</i>	€ 34,00

All prices are inclusive of service VAT
Prijzen inclusief btw en service
Les prix incluent la TVA et le service