

Entrées/Appetizers

Panier de frites Belges \$2.75

Basquet of Belgian fries

Potage du moment \$4.75

Fresh from the market potage

Panaché de feuilles de saison \$5.75

Fresh baby leaf salad

La bisque de homard au Courvoisier \$6.75

The chef's lobster bisque flavored with cognac

Crêpe jambon et asperges sauce aux fines herbes \$7.75

Ham and asparagus crêpe with fine herb sauce

Soupe à l'oignon gratiné \$7.95

Oignon soup topped with cheese

Timbale d'escargots aux fines herbes \$7.95

Escargots on pastry with fine herbs

Salade d'endives et crevettes \$8.50

Shrimp and endive salad

Terrine de sanglier Ardennaise et confit d'oignons \$8.50

Ardenne's wildboar terrine with candied onions

Moules à la gueuse (3/4 livre) \$9.50

Belgian Mussels cooked in Belgian beer (1/2 pound)

Bouchée de crevette et pétoncle flambée \$9.25

Flambé shrimp and scallop

Croustillant de chèvre chaud et poivrons rôtis sur poire \$9.50

Crispy goat cheese with roasted peppers on pear

Baluchon de chèvre chaud et ses légumes \$9.50

Oven-crisped goat cheese with salad

Crevettes géantes grillées aux fines herbes sur salade \$12.50

Grilled giant shrimps with fine herbs on salad

Carpaccio d'autruche, tête de moine \$12.50

Ostrich carpaccio, tête de moine

Tartare aux deux saumons et nappage d'avocat \$12.50

Salmon Tartar with avocado coating

Crème brûlée au foie gras \$14.50

Foie gras crème brûlée

Plats de résistance/Main courses

Viande/ Meat

Carbonnade de bœuf Flamande \$21.95

Beef & onions braised in dark beer

Filet de Porc Poêlé sauce au vin blanc et pommes \$22.95

Pork filets deglazed with white wine & apples

Râble de lapin farci aux fruits et noix \$23.95

Rabbit stuffed with dry fruits and nuts

Carré d'agneau et sa réduction au romarin \$26.95

Roasted rack of lamb 12 oz. with rosemary broth

Filet de kangourou au porto \$29.95

Kangourou tenderloin with port sauce

Ris de veau flambé au Rhum \$29.95

Rhum flambé Veal Sweet bread

Filet Américain (Tartare de bœuf) \$29.95

American tenderloin (Beef tartar)

Filet mignon de bœuf Angus AAA aux poivres et cognac \$32.95

Angus Beef tenderloin infused in cognac green peppercorns sauce

Terre et Mer (Filet mignon sauce béarnaise et langoustines) \$42.95

Surf & turf (Beef tenderloin with béarnaise sauce & scampies)

Volaille/ Poultry

Waterzoi de poulet à la Gantoise \$18.95

Grain-fed chicken in creamy white wine sauce

Paupiette de Faisan farcie au sanglier \$21.95

Pheasant stuffed with wildboar

Cuisse de Pintade farcie au cerf \$21.95

Grouse stuffed with venison

Cuisse de canard confit \$23.95

Duck leg confit

Rôtissons de caille farcie au foie gras \$26.95

Deboned Quail stuffed with foie gras

Magret de canard sauce aux litchis \$26.95

Duck Magret with lychee sauce

Plats de résistance/Main courses

Poisson et fruits de mer/ Fish and seafood

Moules et frites Belges avec choix de sauce (1 1/2lbs) \$19.95

Bruxelloise/Anversoise/Gantoise/Bleu/Poireaux

Mussels and Belgian fries with choice of sauce (1lbs)

Fish & Chips Suprême 12oz \$19.95

Fish & chips supreme 12oz

Filet de Tilapia sauce citron \$19.95

Tilapia fillet with lemon sauce

Filet de Pangasius farcies aux crevettes sauce homardine \$24.95

Basa fillet stuffed with shrimps & lobster butter sauce

Filet de Saumon sauvage Sockeye au pesto \$29.99

Salmon fillet with pesto sauce

Steak de Thon blanc tartare sésame \$29.99

White Tuna steak tartare with poppyseed

*Bouillabaise: 3 crevettes, 3 pétoncles, 3 langoustines
et 1 lbs de moules servies avec frites Belges \$39.95*

3 shrimps, 3 scallops, 3 scampies and 1lbs of mussels

served with Belgian fries

Gibier/ Game meat

Médailillon de bison sauce à l'érable \$28.95

Bison medallion with maple sauce

Carré de sanglier sauce au Brandy \$29.95

Rack of wild boar with brandy sauce

Filet de cerf et son coulis sauvage \$29.95

Venison medallion & berry sauce

Filet de caribou 6 oz. Sauce aux bleuets \$42.95

Caribou medallion in a blueberry sauce

Desserts

Dame Blanche, suprême de chocolat fondant \$4.25

Vanilla ice cream topped with hot chocolate sauce

Sorbet maison \$4.25

Homemade sherbert

Mousse au chocolat Belge \$5.25

Belgian chocolate mousse

Crème caramel \$5.25

Crème caramel

Crème brûlée \$6.25

Crème brûlée

Profiterole a la glace vanille \$6.25

Puffy French Pastry

Crêpes à l'orange \$6.25

Orange crêpes

Mi-cuit au chocolat Belge grand cru \$8.25

Half-baked Belgian chocolate cake

Gaufres du chef, sauce au chocolat \$8.25

Belgian waffles topped with chocolate sauce

Camembert en croute coulis d'érable et noix \$9.50

Crusted Camembert with maple sauce and pin nuts

Crêpes Suzette pour deux, Grand-Marnier \$16.75

Crêpes Suzette for two, Grand Marnier

Cafés/Coffees

Café régulier \$1.75

Thé ou tisane \$1.75

Expresso \$2.75

Cappuccino \$3.25

Café au lait \$4.25

Café Espagnol (Brandy, Tia Maria) \$9.50

Café Irlandais (Irish Whiskey, Irish Mist) \$9.50

Café Brésilien (Brandy, Kalua, Grand-Marnier) \$10.50

Café Comme Chez Soi (Crème cacao, Rhum, Grand-Marnier) \$11.75