

Menukaart

NL-FR



Suggesties

EGLANTIER
Bistronomie

VOORGERECHTEN

VITELLO TONNATO | 28

CEVICHE VAN ROODBAARS | 30
framboos • jonge ui • radijs • verveine

BURRATA DI PUGLIA 🌱 | 25
saveur d'antan tomaten • toast

HOOFDGERECHTEN

BURRATA DI PUGLIA 🌱 | 32
saveur d'antan tomaten • pinsa

MECHELSE KOEKOEK | 37
Provençaalse wijze • pilavrijst

LAMSNOOTJE ONDER KRUIDENKORST | 46
geroosterde courgette & aubergine
hassleback aardappel • tijmsaus

BOUCHOT MOSSELTJES | 38
800g • met frietjes & mayo • Noord-Frankrijk

bereidingswijze naar keuze:



- witte wijn
- Thai style



MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Voorgerechten

EGLANTIER
Bistronomie

KOUDE VOORGERECHTEN

CARPACCIO BY EGLANTIER | 27

Simmental rund • dry-aged op eigen wijze

VITELLO TONNATO | 28

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

WARME VOORGERECHTEN

THAÏSE SOEP 🌿 | 22

kokos • gember • citroengras • krokante groentjes

OOSTDUINKERKSE GARNALENBISQUE 🍤 | 24

grijze garnalen • saffraanaardappel • rouille

TRIO VAN GRIJZE GARNALEN 🍤 | 32

kroketje • bisque • tomaat • handgepelde grijze garnalen

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Pasta & Veggie


EGLANTIER
Bistronomie

THAÏSE SOEP  | VG 22

kokos • gember • citroengras • krokante groentjes

BURRATA DI PUGLIA  | VG 25 | HG 32

saveur d'antan tomaten • pinsa

TARTELETTE  | HG 33

groententaartje uit de oven: courgette, tomaat,
caviaar d'aubergine

LINGUINI MET GEROOKTE ZALM | HG 36

huisgerookte zalm • tomaat • pesto
(kan ook vegetarisch)

Lunch

enkel 's middags - niet op zon- & feestdagen

Wekelijks wisselend volgens marktaanvoer
Seizoensgebonden visgerecht

FORMULE

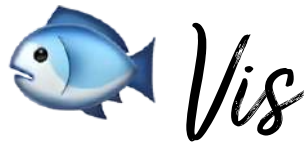
HOOFDGERECHT €29

+ DAGSOEPJE* €8,5

+ TAART VAN DE WEEK* €10

*enkel verkrijgbaar in combinatie met de lunch

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN



2 SOLETJES 'MEUNIÈRE | 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 • tomaat
handgepelde grijze garnalen • frietjes

LINGUINI MET GEROOKTE ZALM | 36

huisgerookte zalm • tomaat • pesto

VISPANNETJE EGLANTIER DELUXE | 43

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

MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN



Vlees

PORTIE FRIETJES INGEBREPEN

BLACK ANGUS OSSENHAAS (IERLAND) | 41

filet pur • Green Egg • zonder vet

SASHI HOLSTEIN (FINLAND) | 41

entrecôte • 4w gerijpt • licht gemarbreerd met vetrand

STEAK TARTAAR CLASSIC | 33

klassieke bereiding • cocktailsaus

STEAK TARTAAR ITALIAN | 33

tomaat & pesto • parmezaan

CARPACCIO BY EGLANTIER | 34

Simmental rund • dry-aged op eigen wijze

Side dishes

GROENTENSIDES | 5

KROKANT SLAATJE

TOMATENSALADE

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

CITROEN TAARTJE | 13,8

met meringue

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

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

OOSTDUINKERKSE GARNALENBISQUE 🍤

grijze garnalen • saffraanaardappel • rouille
OF

CEVICHE VAN ROODBAARS (+€4)

framboos • jonge ui • radijs • verveine
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

Provençaalse wijze • pilavrijst
OF

LAMSNOOTJE ONDER KRUIDENKORST (+€7)

geroosterde courgette & aubergine • hassleback • tijmsaus
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 18:00-22:30

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

VITELLO TONNATO | 28

CEVICHE DE ROUGET | 30

framboise • jeune oignon • radis • verveine

BURRATA DI PUGLIA  | 25

tomates saveur d'antan • pinsa

PLATS PRINCIPAUX

BURRATA DI PUGLIA  | 32

tomates anciennes • pinsa

COUCOU DE MALINES | 37

À la provençale • riz pilaf

NOIX D'AGNEAU SOUS CROÛTE D'HERBES | 46

courgettes et aubergines rôties
pommes de terre hasselback • sauce au thym

MOULES DE BOUCHOT | 38

800g • frites & mayo • Nord de la France

façon au choix:



- vin blanc
- style Thai



MAX 4 VERSCHILLENDE VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Entrées


EGLANTIER
Bistronomie

ENTREES FROIDES

CARPACCIO BY EGLANTIER | 27
carpaccio de bœuf Simmental mûré maison

VITELLO TONNATO | 28

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

ENTREES CHAUDES

SOUPE THAÏ 🌱 | 22
coco • gingembre • citronnelle • légumes croquants

BISQUE DE CREVETTES 🍤 | 24
crevettes grises • p. de terre safran • rouille

TRIO DE CREVETTES GRISES 🍤 | 32
croquette • bisque • tomate • crevettes pelées mains

MAX 4 ENTREES DIFFERENTES & 4 PLATS DIFFERENTS

Pâtes & Veggie

SOUPE THAÏ  | entrée 22
coco • gingembre • citronnelle • légumes croquants

BURRATA DI PUGLIA  | entrée 25 | plat 32
tomates saveur d'antan • pinsa

TARTELETTE  | plat 33
Tartelette aux légumes cuite au four:
courgette, tomate, caviar d'aubergine

LINGUINI AU SAUMON FUMÉ MAISON | plat 36
sauce pesto • tomates • parmesan

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' | 36

légumes de saison • beurre fermier • purée ou frites

CABILLAUD D'ISLANDE | 41

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

TRIO DE CREVETTES GRISES  | 43

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

LINGUINI AU SAUMON FUMÉ MAISON | 36

sauce pesto • tomates • parmesan

CASSOLETTE DE POISSONS EGLANTIER DELUXE | 43

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) 41
filet pur • Green Egg • sans gras

SASHI HOLSTEIN (FINLANDE) 41
entrecôte • maturation 4 semaines • marbrée

STEAK TARTARE CLASSIC | 33
tartare de bœuf coupé au couteau • sauce cocktail

STEAK TARTARE ITALIEN | 33
tomate, parmezan & pesto

CARPACCIO BY EGLANTIER | 34
carpaccio de bœuf Simmental mûré maison

Garnitures

LÉGUMES | 5

SALADE CROQUANTE
SALADE TOMATES
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

TARTE AU CITRON | 13,8

meringue

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

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

BISQUE DE CREVETTES 🍤

crevettes grises • p. de terre safran • rouille
OU

CEVICHE DE ROUGET (+€4)

framboise • jeune oignon • radis • verveine
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

À la provençale • riz pilaf
OF

NOIX D'AGNEAU SOUS CROÛTE D'HERBES (+€7)

courgettes & aubergines rôties • PDT hasselback • sauce au thym
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 18:00-22:30

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.



Wist je dat je bij ons 7/7 een luxe ontbijtbuffet kunt verkrijgen?
Dit in onze gloednieuwe ontbijtzaal!
Boek online via dezelfde boekingsmodule als het restaurant.

Savez-vous? Nous avons un buffet de petit-déjeuner deluxe tous les
jours 7 sur 7, et ceci servi dans notre nouvelle salle petit-déjeuner!
Vous pouvez le réserver désormais sur notre site.



