

La cuisine d'alexandre

~ Lunch menu ~

entrées

Fried egg, parsnip muslin, spinach (V)

Gebakken ei, mousseline van pastinaak, spinazie

Sea bream ceviche, sweet potato, pomegranate

Ceviche van dorade, zoete aardappel, granaatappel

plats

Beef confit, creamy polenta, grilled leek

*Langzaam gegaard rundvlees, romige polenta,
gegrilde prei*

Monkfish, roasted carrots, sate spices

Zeeduivel, geroosterde wortel, satékruiden

desserts

Poached pear, caramel, buckwheat crisp

Gepocheerde peer, karamel, boekweit crisp

Secret garden of chocolate

Geheime tuin van chocolade

2-courses € 27,50

3-courses € 32,50

Sous chef:
Titouan Lesbats



Head chef:
Alexandre Martiano

bon appetit!

La cuisine d'alexandrie



Le Petit Déjeuner

Panier de viennoiseries; croissant, cake et pain au raisin 12
Pastry basket; croissant, cake and pain au raisin

Pancakes, pomme caramélisées, sirop d'érable et crème montée 9
Pancakes, caramelised apple, maple syrup, sour cream

Yaourt bio, crumble de mûres 6
Organic yoghurt, blackberries crumble

Pour la table

Planche de charcuterie 8
Selection of cured meats

Veau, vitello tonato 10
Veal, tuna sauce

Toast de foie gras, confiture de figues 12
Foie gras toast, fig jam

Tataki de boeuf, vinaigrette de soja et sésame 12
Beef tataki, soya dressing, sesame

Tartare de daurade, grenade et citron vert 12
Sea bream tartar, pomegranate, lime

Burrata, tomates, basilic (V) 9
Burrata, tomatoes, basil

Les plats

Paleron confit,
polenta, poireaux
grilles 15
*Beef confit, creamy
polenta, grilled
leek*

~

Lotte, carottes
rôties, saté 17
*Monkfish, roasted
carrots, sate spices*

Les Œufs

Œufs bénedicte 12
Poached egg, ham, Hollandaise sauce

Omelette de crabe 12
Omelette crab

Œufs royal 15
Poached egg, smoked salmon, Hollandaise sauce

Oeuf parfait et risotto aux champignons Asiatiques (V) 18
Slow cooked egg, risotto with Asian mushrooms

Les accompagnements

Sweet potato fries 5,00

~

Courgette tagliatelle,
salmon eggs 8,00

~

Mixed green salad 4,00

Ask our team for the desserts of the day!

Sous chef:
Titouan Lesbats

Executive chef:
Alexandre Martiano



Bon appetit!

If you have any allergies or intolerances and require assistance in choosing a suitable dish please let us know.