

LE RESTAURANT EST
OUVERT DU JEUDI AU
DIMANCHE DE 11H À
LA FERMETURE DU
MUSÉE.

HET RESTAURANT
IS OPEN VAN
DONDERDAG TOT
ZONDAG VAN 11U TOT
SLUITINGSUUR VAN
HET MUSEUM.

THE RESTAURANT
IS OPEN FROM
THURSDAY TO
SUNDAY FROM 11 AM
TILL CLOSING TIME OF
THE MUSEUM.

FR

**Mesures covid
Restaurant du musée**

MERCI DE PATIENTER
ICI, NOUS ALLONS VOUS
PROPOSER UNE TABLE.

Service à table uniquement –
consommation assis à table
uniquement.

Il est interdit de déplacer les
tables sans l'accord de la
direction.
1,5 m entre chaque (ensemble
de) table.

Un maximum de 10 personnes
par ensemble de tables est
autorisé.

3 tables regroupées maximum.

Les déplacements entre les
tables et vers les commodités
requerent le port du masque.

NL

**Covid-maatregelen
museumrestaurant**

GELIEVE HIER EVEN TE
WACHTEN, WIJ WIJZEN U
EEN TAFEL TOE.

Enkel bediening aan tafel –
consumptie enkel zittend aan
tafel.

Het is verboden de tafels
te verplaatsen zonder
toestemming van de directie.
1,5 m tussen de (bij elkaar
geplaatste) tafels.

Maximum 10 personen per
groep tafels toegelaten.

Maximum 3 tafels bij elkaar.

Voor verplaatsingen tussen de
tafels en naar de toiletten is een
mondmasker vereist.

EN

**Covid measures
museum restaurant**

PLEASE WAIT HERE TO BE
SEATED.

Table service only – food should
only be consumed at the table.

Tables must not be moved
without management's prior
agreement – please maintain a
distance of 1.5 m between each
table (area).

No more than 10 people allowed
per table area.

Please do not group more than 3
tables together.

A mask must be worn when
moving between tables or using
the facilities.

BRUNCH DU DIMANCHE / BRUNCH OP ZONDAG / SUNDAY BRUNCH 11:00-16:00

1 viennoiserie, baguette confiture ou chocolat, 1 boisson chaude, 1 jus, 1 assiette de charcuteries ou de fromages suisses, verre de Cava + 5 € / 1 koffiekoek, stokbrood confituur of chocolade, 1 warme drank, 1 sap, 1 bord fijne vleeswaren of Zwitserse kaas, glas Cava + € 5 / 1 pastry, baguette with jam or chocolate, 1 hot drink, 1 juice, 1 plate of cold meats or Swiss cheese, a glass of Cava + 5 €

19 €

Le bol de potage de la semaine pain & beurre / Bol soep van de week, brood & boter / Soup of the week with bread & butter

5 €

PETIT DÉJEUNER / ONTBIJT / BREAKFAST 8:00-11:00

Choix pain beurre, confiture, 1 viennoiserie, 1 jus & 1 boisson chaude / Keuze brood met boter, confituur, 1 koffiekoek, 1 sap & 1 warme drank / Bread, butter, jam, 1 pastry, 1 juice & 1 hot drink.....

10 €

TEA TIME 14:00-17:00

Au choix 1 pâtisserie & 1 boisson non alcoolisée / Naar keuze 1 gebak & 1 alcoholvrije drank / 1 pastry and 1 non-alcoholic drink

10 €

TAKE AWAY / TAKEAWAY

Bol de soupe pain beurre / Bol soep, brood & boter / A bowl of soup with bread & butter

5 €

Assiette de crudités du jour / Bord rauwkost van de dag / Crudités of the day.....

5 €

Viennoiserie / Koffiekoek / Pastry.....

3 €

Sandwich au choix / Sandwich naar keuze / A choice of sandwiches.....

6 €

Eau / Water 50 Cl

4 €

Softs / Softdrinks / Soft drinks.....

2,50 €

Boissons chaudes / Warme dranken / Hot drinks

3,50 €

Jus Bio / Biosap / Organic juice.....

4 €

MERCI DE NOUS
PRECISER VOS ALLERGIES

Certains produits peuvent être
manquants merci pour votre
compréhension!

EEN ALLERGIE?
LAAT HET ONS WETEN!

Sommige producten zijn
mogelijk niet beschikbaar.
Bedankt voor uw begrip!

PLEASE INFORM US
ABOUT YOUR ALLERGIES!

We may run out of some
products. Thank you for
your understanding!

VINS / WIJNEN / WINES

Vin / <i>Wijn</i> / Wine	3,5 €
Cava.....	6 €
Champagne Ullens	10 € / 50 €

SOFTS / SOFTDRINKS / SOFT DRINKS

1/2 eau plate ou pétillante / 1/2 plat of <i>bruisend water</i> / 1/2 mineral or sparkling water	4,50 €
Jus Bio / <i>Biosap</i> / Organic juice	3,50 €
Divers boissons soft / <i>Diverse softdrinks</i> A selection of soft drinks.....	2,50 €
Coca-Cola 20 cl.....	2,50 €
Ice Tea	2,50 €
Cidre belge nature / <i>Belgische cider</i> <i>natuur</i> / Natural Belgian cider	4,50 €
<i>Cidre belge alcoolisé</i> / <i>Belgische cider</i> <i>met alcohol</i> / Belgian alcoholic cider	5 €

BIERES BOUTEILLES / BIER IN FLES / BOTTLED BEERS

La bière du mois / <i>Bier van de maand</i> / Beer of the month	3,50 €
Bière / Bier / Beer 75 cl.....	12 €
Divers bières / <i>Diverse bieren</i> / A selection of beers	5 €
Cantillon 35 cl: Gambrinus / Kriek / Geuze	9 €

BOISSONS CHAUDES / WARME DRANKEN / HOT DRINKS

Café/espresso / <i>Koffie/espresso</i> / Cafe/expreso.....	2,50 €
Cappucino / macchiato / lungo/lungo	3,50 €
Divers thés / <i>Diverse theeën</i> A selection of teas	3 €
Thé à la menthe / <i>Muntthee</i> / Mint tea.....	3,50 €

Infusions & tisanes / <i>Infusies &</i> <i>kruidenthee</i> / Infusions & herbal teas.....	3 €
Chocolat chaud / <i>Warme chocomelk</i> / Hot chocolate.....	3 €

COCKTAILS

Alcoolisé / <i>Met alcohol</i> / Alcoholic	10 €
Sans alcool / <i>Mocktail</i>	9 €

LA TERRE / VAN HET LAND / FROM THE LAND

L'assiette de jambon de Coche des Pyrénées espagnoles / <i>Bord</i> <i>varkensham uit de Spaanse Pyreneeën</i> / A plate of 'jambon de coche' from the Spanish Pyrenees	18 €
Carpaccio de bœuf Holstein saumuré, maturé & séché / <i>Gezouten, gerijpte &</i> <i>gedroogde rundscarpaccio Holstein</i> / Carpaccio of Holstein beef pickled in brine, matured & dried	18 €
La portion de rilette d'oie & cornichons oignons / <i>Portie ganzenrilette &</i> <i>augurken/uien</i> / Goose rillettes with gherkins/onions.....	12 €
Les 6 escargots de Bourgogne en persillade / <i>6 wijngaardslakken met</i> <i>peterselie</i> / Six Burgundy snails in a parsley & garlic garnish.....	12 €
Le magret de canard des Landes fumé ou séché / <i>Eendenfilet uit de Landes</i> <i>gerookt of gedroogd</i> / Smoked or dried Landes duck breast.....	16 €
Assiette de charcuteries italiennes / <i>Bord fijne</i> <i>Italiaanse vleeswaren</i> / A selection of Italian cold meats.....	18 €

Terrine de saison ou pâté en croûte de Gilles Vérot / <i>Seizoensterrine of paté in</i> <i>korst Gilles Vérot</i> / Seasonal terrine or pâté en croûte by / Gilles Vérot	15 €
---	------

Carpaccio de Secrétó N° 7 (bœuf de Galice) / <i>Carpaccio van Secreto nr. 7 (rund uit Galicië)</i> / Carpaccio of Secreto no. 7 (Galician beef).....	18 €	Tarama de la Maison Barthouil 70% œuf de cabillaud / <i>Tarama Maison Barthouil 70% kabeljauweitjes</i> / Tarama from Maison Barthouil 70% cod roe	16 €
Terrine de pâté de Secrétó N° 7 au Gin Butcher / <i>Patéterrine met Secreto nr. 7 met Butcher's Gin</i> / Terrine of Secreto no. 7 flavoured with Butcher's Gin.....	12,5 €	Carpaccio de thon Albacore (de ligne) de St Jean-de-Luz fumé à l'ancienne / <i>Carpaccio van (lijngevangen) geelvintonijn uit St Jean-de-Luz gerookt op oude wijze</i> / Carpaccio of (trolled) Albacore tuna from St Jean-de-Luz traditionally smoked	18 €
Terrine d'épaule d'agneau / <i>Lamsschouder-terrine</i> / Lamb shoulder terrine	12,5 €	Thon rouge au couteau betteraves & vinaigre de riz / <i>Rode tonijn met messchede, bieten & rijstazijn</i> / Red tuna with beetroot & rice vinegar	18 €
Saucisse sèche au fenouil / <i>Droge worst met venkel</i> / Fennel-flavoured dried sausage	5 €	L'assiette de saumon fumé d'Écosse Bio au bois d'aulne à l'ancienne / <i>Bord Schotse biozalm op oude wijze gerookt op elzenhout</i> / A plate of organic Scottish alder-wood-smoked salmon.....	18 €
Sandwichs au choix au pain Bio / <i>Sandwiches naar keuze met biobrood</i> / A choice of sandwiches on organic bread	6 €	L'assiette de saumon Bio d'Écosse gravelax / <i>Bord Schotse biozalm Gravlax</i> / A plate of organic Scottish Gravlax salmon	18 €
Salade de museau de bœuf et ses crudités / <i>Salade van rundsnuit met rauwkost</i> / Salad of beef snout with crudités.....	12 €	Les 3 beaux filets de sardines de Galice marinés à l'huile fumée / <i>3 mooie sardinefilets uit Galicië gemarineerd met gerookte olie</i> / Three beautiful sardine fillets from Galicia marinated in smoked oil	14 €
Saucisson de bœuf 'Des Hommes & des Bœufs' / <i>Runderworst 'Des Hommes et des Bœufs'</i> / Beef sausage from 'Des Hommes & des Bœufs'	10 €	La conserve de la mer de Bretagne La Quiberonnaise au choix / <i>Bretoense zeevruchten in blik La Quiberonnaise naar keuze</i> / A choice of seafood from the Breton cannery La Quiberonnaise	10 €
Notre Croque-Monsieur / <i>Onze croque-monsieur</i> / Our croque-monsieur	10 €	Les 3 filets d'anchois de Cantabrie 00 / <i>Drie ansjovisfilets uit Cantabria 00</i> / Three anchovy fillets from Cantabria 00	9 €
Saucisson pur porc / <i>Worst van puur varkensvlees</i> / Pure pork sausage.....	10 €		
Saucisson pur porc noisette / <i>Worst van puur varkensvlees met hazelnoot</i> / Pure pork sausage with hazelnuts	10 €		
Saucisson à la Perche / <i>Worst op stok</i> / Perch sausage.....	10 €		
LA MER / UIT DE ZEE / FROM THE SEA			
6 huitres de Bretagne N° 2 / <i>6 Bretoense oesters Nr. 2</i> / Six oysters from Brittany no. 2	12 €		
Hareng fumé pomme à l'huile / <i>Gerookte haring met appel in olie</i> / Smoked herring with apple and oil	12 €		
Tartare huitres & veau 'lime' / <i>Tartaar van oesters & kalf 'limoen'</i> / 'Lime' oyster & veal tartare	12,5 €		
		LE JARDIN / VAN DE MOESTUIN / FROM THE GARDEN	
		Artichauts vinaigrette / <i>Artisjokken in vinaigrette</i> / Artichokes with vinaigrette.....	12€
		La stracciatella de Bufala Bio & crudités / <i>Stracciatella van Bufala Bio & rauwkost</i> / Organic stracciatella di buffalo with crudités.....	12 €

L'assiette de crudités Bio du potager /
Bord biorauwkost uit de moestuin /
A selection of organic crudités from
the garden 6,5 €

L'assiette de légumes Bio du potager /
Bord biogroenten uit de moestuin /
A selection of organic vegetables
from the garden..... 8,5 €

Salade de concombre yaourt & wasabi /
Komkommersalade met yoghurt & wasabi /
Cucumber salad served with yogurt
& wasabi 8,5 €

Chou-fleur grillé à la méditerranéenne /
Geroosterde bloemkool op mediterrane wijze /
Mediterranean roasted cauliflower 10 €

L'assiette de crudités du moment et son fromage
suisse / *Bord rauwkost van het moment met*
Zwitserse kaas / Crudités of the day served
with Swiss cheese..... 10 €

POUR TERMINER / OM TE EINDIGEN / THE FINISHING TOUCH

Le Paris Brest / *Paris-Brest*..... 9 €

L'éclair / *Eclair* 9 €

L'assiette des 2 fruits de saison / *Bord*
met twee seizoensvruchten / A selection
of two seasonal fruits..... 8 €

L'assiette des milles & 1 nuit / *Bordje*
duizend-en-één-nacht / The 'thousand
and one nights' plate..... 6 €

L'assiette des 2 fromages suisses /
Bord met twee Zwitserse kazen /
A selection of two Swiss cheeses..... 12 €