



LES ENTREES

Les entrées froides

Carpaccio de veau, huile au romarin et éclats de noisettes 10€

Carpaccio van kalfsvlees, rozemarijolie en hazelnoten

Veal carpaccio, rosemary oil and hazelnuts

Tartare de thon rouge et st-Jacques, pommes granny Smith, pignons de pin et mousse à l'aneth 14€

Tartaar van rode tonijn en sint-jakobsschelpen, granny smith appels, pijnboompitten en dille mousse

Red tuna and scallops tartare, granny smith apples, pine nuts and dill mousse

Javanais de saumon fumé et crevettes grises au mascarpone et pain d'épices 12€

Javanais van gerookte zalm en grijze garnalen met mascarpone en peperkoek

Javanais of smoked salmon and shrimps with mascarpone and gingerbread

Terrine de foie gras de canard, confit d'oignons rouges et espuma à la truffe, brioche 15€

Terrine van eendenlever, rode uien confijt, truffel espuma en brioche

Terrine of duck foie gras, red onions confit, truffle espuma and brioche

Les entrées chaudes

Cassolette de scampis et coquillages à l'ail, chorizo et oignons rouges 14€

Cassolette van scampis en schelpen met knoflook, chorizo en rode uien

Cassolette of scampis and shells with garlic chorizo and red onions

Noix de St-Jacques poêlées sauce vierge (suppl. menu 1,5€) 18€

St-Jacobs coquilles met vierge saus

St-Jacques scallops with vierge sauce

Figue rôtie au miel, camembert pané, lit de mesclun au vinaigre de framboise 12€

Gebrand vij met honing, gepaneerde camembert en mesclun met frambozenazijn

Roasted fig with honey, camembert in crust and mesclun with raspberry vinegar

Les Amis Dinent

<i>Escalopes de foie gras de canard poêlée, poires caramélisées et champignons des bois</i> (suppl. menu 2€)	18€
<i>Escalopen van eendenlever, peren en wilde champignons</i> <i>Escalopes of foie gras with pears and wild mushrooms</i>	
<i>Tartelette aux chicons caramélisés aux crevettes grises et st-Jacques</i>	18€
<i>Gekarameliseerde witloof gebak met grijze garnalen en sint-jakobsschelpen²²</i> <i>Caramelized chicory pastry with shrimps and scallops</i>	
<i>Fondus aux fromages maisons</i>	10€
<i>Huisgemaakte kaasbrokjes</i> <i>Cheese croquettes maison</i>	
<i>Croquettes aux petites grises du Nord maisons</i>	13€
<i>Huisgemaakte garnalbrokjes</i> <i>Shrimp croquettes maison</i>	
<i>Duo de fondu aux fromages et croquette aux petites grises du Nord maisons</i>	11,5€
<i>Duo van huisgemaakte kaas- en garnalbrokjes</i> <i>Duo of cheese and shrimp croquettes maison</i>	

LES PLATS

Les viandes

<i>Pavé de bœuf irlandais Babytop grillé, pommes frites et salade</i>	17€
<i>Irish Babytop gegrilde stuk rundvlees, frites en salade</i> <i>Irish Babytop grilled steak, French fries and salad</i>	
<i>Entrecôte Cubroll brésilienne, grillée au thym et sel de Guérande, pommes frites et salade (suppl. menu 3€)</i>	24€
<i>Gegrilde Brazil Cubroll entrecôte met tijm en Guérande zout, frites en salade</i> <i>Grilled Brazil Cubroll entrecôte with thyme and salt from Guérande, French fries and salad</i>	
<i>Tartare de bœuf du chef, préparé ou non</i>	14€
<i>Rundvlees tartare van de chef, bereid of niet</i> <i>Beef tartare, prepared or selfmade</i>	
<i>Hamburger « Western » Black Angus, confit d'oignons rouges, cheddar, bacon et sauce BBQ au Jack Daniels</i>	17€
<i>« Western » Black Angus hamburger met Jack Daniels BBQ saus, cheddar, spek, rode uien & potatoes</i> <i>« Western » Black Angus burger with Jack Daniels BBQ sauce, cheddar, bacon red onions & potatoes</i>	

Hamburger « Bella Ciao » , Black Angus, aubergines grillées, feta, tapenade d'olives noires et mayonnaise à la truffe, frites de patates douces 18€

« Bella Ciao » Black Angus hamburger met feta, gegrilde aubergine, olijventapenade, truffel mayonnaise en zoete aardappelfritjes

« Bella Ciao » Black Angus burger with feta, grilled eggplants, olive tapenade , truffle mayonnaise and sweet potatoes chips

Tartare de bœuf périgourdin à la truffe et foie gras 18€

Rundvlees tartaar périgourdin met foie gras en truffel

Beef tartare perigourdin with foie gras en truffle

Suprême de cannette rôti, sauce à l'orange sanguine, pomme au four aux aïrelles et purée de céleri 22€

Geroosterde eendenborst, bloedsinaasappelsaus, gebakken appel met cranberry, puree van selderij

Roasted duck magret, blood orange sauce, roasted apple with cranberry and celery puree

Ris de veau poêlés, crème de pain d'épices, poires caramélisées et fricassée de champignons
(suppl. menu 5€) 26€

Kalfszwezerik met peperkoek roomsaus, gekarameliseerde peren en champignons

Veal sweetbreads with gingerbread creamsauce, caramelized pears and mushrooms

Onglet de bœuf, sauce au porto et échalotes parfumée au poivre rose, pommes de terres sautées et tian de légumes 21€

Onglet van bief, porto saus met sjalotten en roze peper, gebakken aardappelen en tian van groenten

Onglet of beef with porto flavoured sauce with shallots and pink pepper, fried potatoes and vegetables tian

Couronne d'agneau en croûte de parmesan, jus parfumé au thym et purée de carottes au cumin (suppl. menu 4€) 25€

Lamsrack in parmezaanse korst, sap met tijmaroma en wortelpuree met komijn

Rack of lamb in parmesan crust, thyme-flavored juice and carrot puree with cumin

Les poissons

Duo de solettes meunières, pommes de terre nature et salade 22€

Duo van zeetong meunière, aardappelen en salade

Duo van soles meunière, potatoes en salad

Dos de cabillaud gratiné aux petites grises du Nord et ciboulette, pommes de terres nature et légumes de saison 23€

Gegratineerd kabeljauwfilet met grijze garnalen en bieslook, aardappelen en groenten

Cod fillet au gratin with shrimps and chive, potatoes and vegetables

Tataki de thon rouge en croûte de sésame, légumes croquant aux saveurs d'orient, coriandre, citron vert et riz parfumé 20€

Tataki van rode tonijn in korst van sesam, groenten op aziatische wijze, koriander, limoen en rijst

Tataki of red tuna in sesame crust, asian vegetables, coriander, lime and rice

Tournedos de saumon au curry vert et gingembre, purée de patates douces et tian de légumes ✓ 21€

Zalm tournedos met groene curry en gember, puree van zoete aardappelen en groenten

Salmon tournedos with green curry and ginger, sweet potatoes puree and tian of vegetables

Les pâtes

Ravioles farcies à la truffe, crème tartufata et parmesan 16€

Ravioli gevuld met truffel, tartufataroom en Parmezaanse kaas

Ravioli stuffed with truffle, tartufata cream and Parmesan cheese

Nid de tagliatelles aux gésiers de canard confits, champignons des bois et foie gras 18€

Tagliatelle met gekonfijte eendenmaag, wilde champignons en eendenlever

Tagliatelle with duck gizzards, wild mushrooms and foie gras

Le coin des petits

Steak haché de bœuf, pommes frites, ketchup et salade 8€

Steak haché, frites, ketchup en salade

Steak haché, french fries, ketchup and salad

Tagliatelles au jambon, crème et fromage 7€

Tagliatelle met ham, roomsaus en kaas

Tagliatelle with ham, cream and cheese

Croquette aux fromages, pommes frites, ketchup et salade 7€

Kaaskroket, frites, ketchup en salade

Cheese croquette, french fries, ketchup and salad

Les sauces et suppléments

Sauce béarnaise 3€

Bearnaise saus / Bearnaise sauce

Sauce choron 3€

Choron saus / Choron sauce

Sauce roquefort 3€

Roquefort saus / Roquefort cheese sauce

Sauce poivre vert 3€

Groene peper saus / Green pepper sauce

Sauce 3 poivres 3€

3 peppers saus / 3 peppers sauce

Sauce archiduc 3€

Champignons saus / Mushrooms sauce

Salade mixte 3€

Mixte salade / Mixte salad

Légumes 4€

Groenten / Vegetables

Frites, pommes croquettes 1.5€

Frites, kroketten / French fries, croquettes

Mayonnaise, ketchup 0.5€

Mayonaise, ketchup / Mayonnaise, ketchup



Tous les jeudis et vendredis
midis,
découvrez notre savoureux
business lunch de la
semaine

Plat 9,90 €

Plat + dessert 12,90 €

Entrée + plat + dessert 14,90 €

Les Amis Dinent

NOTRE

CHIEF

VOUS

CONSEILLE

L'ensemble des sauces, desserts et autres produits présents dans notre carte sont réalisés de manière artisanale et maison

Merci de bien vouloir nous signaler vos allergies alimentaires éventuels. Notre équipe pourra vous renseigner sur la présence d'allergènes dans les plats qui composent notre carte, toutefois la composition des aliments de bases sont susceptibles de varier



LES DESSERTS

- Dame blanche et son chocolat chaud Callebaut** 7.5 €
Dame blanche met warme Callebaut chocolade
Dame blanche icecream with hot Callebaut chocolate
- Nougat glacé aux fruits confits et noisettes, coulis de myrtilles** 8 €
Noga ijs met gekonfijt fruit en hazelnoten, bosbessencoulis
Nougat icecream with candied fruits and hazelnuts, blueberry coulis
- Tiramisu au spéculoos et Yuzu** 7.5 €
Tiramisu met speculaas en Yuzu
Tiramisu with spéculoos and Yuzu
- Crumble aux poires et myrtilles, boule de glace vanille** 8 €
Crumble van peren en bosbessen met vanilla ijs
Crumble of pears and blueberry with vanilla icecream
- Coupe colonel « Gin-To » au sorbet Gin Tonic** 8.5 €
Colonel ijs met gin tonic sorbet en gin
Colonel icecream with gin tonic sorbet and gin
- Macaron et son cœur coulant au chocolat, glace au cuberdon** 9 €
Macaron en zijn chocolade vloeiend hart, cuberdon ijs
Macaron and its chocolate flowing heart, cuberdon ice cream
- Crème panacotta au chocolat blanc, coulis de fraises et fruits des bois** 7.5 €
Panacotta crème met witte chocolade, aardbeien coulis en bessen
Panacotta cream with white chocolate, strawberry coulis and berries
- L'assiette des maîtres fromagers (suppl. menu 2€)** 10 €
Kaasschotel
Cheeseboard

