



LES ENTREES

Les entrées froides

- Carpaccio de bœuf Holstein, copeaux de parmesan et huile au basilic** 14€
Rundvlees carpaccio met parmezaanse kaas en basilicumolie
Beef carpaccio with parmesan and basilolie
- Terrine de foie gras de canard, confit de chicons, figues et toast brioché (suppl. menu 1,5€)** 16€
Terrine van eendenlever, met cichorei confit, vijgen en brioche
Terrine of duck foie gras, chicory confit, figs and brioche
- Cocktail de crevettes grises et roses, surimi, mangue et guacamole** 14€
Cocktail van grijze en roze garnalen, surimi, mango en avocado
Cocktail of shrimps, surimi, mango and avocado
- Mezze des Amis Dinent (pour 2 personnes): charcuteries italiennes, melon, fondu au parmesan, croquette au chorizo, tapenade d'olives et aubergines grillées** 15€ P.P.
Mezze Amis Dinent (voor 2 pers.): italiaanse charcuterie, meloen, chorizo en kaas kroketen, olijven tapenade en gegrilde aubergine
Mezze Amis Dinent (for 2 people): Italian charcuterie, melon, chorizo and cheese croquettes, olive tapenade and grilled eggplant

Les entrées chaudes

- Couple de filet de rouget et gambas grillée, tapenade d'olives noires, sauce champagne et polenta frit** 15€
Duo van rode poot filet en gegrilde gambas, olijventapenade, champagne saus en gefrituurde polenta
Duo of red mullet fillet and grilled gambas, olive tapenade champagne sauce and fried polenta
- Noix de St-Jacques poêlées, crème au gingembre et citron vert, œufs de saumon et lompe** 16€
(suppl. menu 1,5€)
St-Jakobs coquilles met gember en limoen roomsaus, zalm en kfont eieren
St-Jacques scallops with ginger and lime cream sauce, salmon and lumpfish roe
- Poêlée de scampis rôtis au beurre d'ail** 14€
Gebraden scampis met knoflookboter
Roasted scampis with garlic butter

Les Amis Dinent

Fondus aux fromages maisons 10€

Huisgemaakte kaas kroketten

Cheese croquettes maison

Croquettes aux petites grises du Nord maisons 13€

Huisgemaakte garnaalkroketten

Shrimp croquettes maison

Trio de croquettes maisons : fromage, petites grises du Nord et chorizo (suppl. menu 2€) 18€

Trio van huisgemaakte kaas, chorizo en garnaalkroketten

Trio of cheese, chorizo and shrimp croquettes maison

LES SALADES

Salade Caesar : émincé de poulet rôti, bacon, anchois, parmesan, croûtons, sauce César 15€

Caesar salade : kip, spek, ansjovis, parmezaanse kaas, croutons, César saus

Caesar salade ; chicken, bacon, anchovy, parmesan, croutons, César sauce

Salade de chèvre chaud en crumble d'amandes et miel 14€

Warme geintenkaas salade met crumble van amandelen en honing

Hot goat's cheese salade with almonds crisps and honey

Salade Veggie au qorn et figues séchées 14€

Vegetarische salade met qorn en gedroogde vijgen

Veggie salade with qorn and dried figs

Salade folle : saumon fumé, foie gras, crevettes grises, St-Jacques, canard fumé 18€

Salade folle: gerookte zalm, foie gras, St-Jacobs coquille, garnalen en gerookte eend

Salade folle: smoked salmon, foie gras, St-Jacques scallop, shrimps en smoked duck

LES PLATS

Les tartares et Burgers

Tartare de bœuf du chef, préparé ou non 14€

Rundvlees tartaar van de chef, bereid of niet

Beef tartare, prepared or selfmade

Les Amis Dinent

Tartare de bœuf à l'italienne : pesto vert, pesto rouge et mayonnaise à la truffe 15€

Italiaanse rundvlees tartaar: groene en rode pesto, truffel mayonaise

Italian beef tartare: green en red pesto, mayonnaise with truffle

Tartare de bœuf périgourdin au foie gras et à la truffe 16€

Rundvlees tartaar périgourdin met foie gras en truffel

Beef tartare perigourdin with foie gras en truffle

Hamburger «Les Amis Dinent» Black Angus, confit de chicons et fromage de Chimay 16€

« Les Amis Dinent » Black Angus hamburger met cichorei confit en Chimaykaas

« Les Amis Dinent » Black Angus burger with chicory confit and Chimay cheese

Hamburger "Western" Black Angus, sauce BBQ au Jack Daniels, cheddar, oignons rouges confits, bacon, salade & potatoes 17€

« Western » Black Angus hamburger met Jack Daniels BBQ saus, cheddar, spek, rode uien & potatoes

« Western » Black Angus burger with Jack Daniels BBQ sauce, cheddar, bacon red onions & potatoes

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

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

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

Hamburger "Bombay" Black Angus, mayonnaise au curry rouge, cheddar, oignons frits, salade & frites 16€

« Bombay » Black Angus hamburger met rode kerrie mayonaise, cheddar, uien & fritjes

« Bombay » Black Angus burger with red curry mayonnaise, cheddar, dry onions & french fries

Les viandes

Pavé de bœuf irlandais Babytop grillé, pommes frites et salade 17€

Irish Babytop gegrilde stuk rundvlees, frites en salade

Irish Babytop grilled steak, French fries and salad

Entrecôte Cubroll brésilienne, grillée au thym et sel de Guérande, pommes frites et salade (suppl. menu 3€) 24€

Gegrilde Brazil Cubroll entrecôte met thym en Guerande zout, frites en salade

Grilled Brazil Cubroll entrecôte with thyme and salt from Guerande, French fries and salad

Les Amis Dinent

Côtes d'agneau en croûte de parmesan, pesto et pommes de terre sautées 20€

Lamsvleesribben in korst van parmezaan, pesto en gebakken aardappelen

Lamb ribs in crust of parmesan, pesto and fried potatoes

Ris de veau caramélisé au miel et sésame (suppl. menu 5€) 26€

Gekarameliseerde kalfszwezerik met honing en sesam

Caramelized veal sweetbreads with honey and sesame

Les poissons

Duo de solettes meunières, pommes frites et salade 23€

Duo van zeetong meunière, frites en salade

Duo van soles meunière, french fries en salad

Filet de saumon, sauce aux herbes fraîches et purée méditerranéenne aux olives noires 21€

Zalmfilet met verse kruiden saus en olijven aardappelpuree

Salmon fillet with fresh herbs sauce and olives potato puree

Tataki de thon rouge en croûte de sésame, poêlée de légumes et riz basmati 20€

Half gekookte rode tonijn tataki in sesamekorst, groenten en basmati rijst

Half-cooked red tuna in sesam crust, vegetables and basmati rice

Filets de rouget rôtis, sauce vierge exotique et purée de patates douces aux fruits de la passion 22€

Gebraden rode poon fish met exotische saus en passievruchten zoete aardappelpuree

Roasted red mullet fish with exotic sauce and passionfruit sweet potato puree

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

Tortellonis farcis à la langouste, crème de paprika tomatée 18€

Tortellonis gevuld met rivierkreeft, paprika en tomaten roomsaus

Tortellonis stuffed with crayfish, paprika and tomatoes creamsauce

Penne au romarin, champignons des bois, jambon italien et copeaux de parmesan 15€

Penne met rozemarijn, wilde paddestoelen, italiaanse ham en parmezaan kaas

Penne with rosemary, wild mushrooms, Italian ham and parmesan

Les Amis Dinent

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 pepers 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

CHEF

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
- Crème brûlée** 8 €
Crème brûlée
Crème brûlée
- Tiramisu aux fruits de la passion** 8.5 €
Tiramisu met passievruchten
Tiramisu with passionfruit
- Coupe Colonel au sorbet Mojito et rhum blanc** 9 €
Kolonel sorbet met Mojito smaak en witte rum
Colonel sorbet with Mojito flavor and white rum
- Nougat glacé aux amandes caramélisées et coulis de fruits rouges** 7.5 €
Noga ijs met gekarameliseerde amandelen en rode vruchtencoulis
Rum baba mojito style with caramelized almonds and red fruits coulis
- Salade de fruits frais et boule de glace vanille** 7 €
Verse vruchtensalade met vanilla ijs
Fresh fruits salad with vanilla icecream
- Mi-cuit au chocolat, caramel au beurre salé et glace spéculoos** 9 €
Chocolade mi-cuit, gezouten boter karamel en speculaas ijs
Chocolate mi-cuit with salted butter caramel and speculoos icecream
- Tourelle de sorbet framboise, meringue et coulis de fruits rouges** 7.5 €
Frambozen sorbet, meringue en rode vruchtencoulis
Raspberries sorbet, meringue and red fruits coulis

