



LES ENTREES

Les entrées froides

Carpaccio de cerf, marinade à la figue, chutney de Granny Smith et éclats de noix, ... 14€

*Hertencarpaccio, vijgenmarinade, Granny Smith-chutney en stukjes walnoot
Deer carpaccio, fig marinade, Granny Smith chutney and walnut pieces*

Les 6 huîtres creuses d'Oléron 15€

*De 6 oesters van Oléron
The 6 oysters from Oléron*

Assiette de saumon fumé d'Écosse, garniture et toast brioché 14€

*Gerookte zalm van Schotland, garnitures en brioche
Scottish smoked salmon, garnishes and brioche*

Duo de terrines de gibiers, garnitures de saison et toasts 12€

*Duo van game terrines, seizoensgebonden toppings en toasts
Duo of game terrines, seasonal toppings and toasts*

Les entrées chaudes

Demi caille farçie au foie gras, réduction de porto rouge et oignons caramélisés 14€

*Halve kwartel gevuld met foie gras, reductie van rode porto en gekarameliseerde uien
Half quail stuffed with foie gras, reduction of red porto and caramelized onions*

Noix de St-Jacques poêlées, crème de butternut parfumée à la vanille (suppl. menu 1,5€) 18€

*Gebakken sint-jakobsschelpen, butternut-geur met vanille
Scallops with butternut cream flavored with vanilla*

Velouté de courge et carottes au cumin, noix de pécan caramélisées 13€

*Crème van pompoensoep en wortelen met komijn en gekarameliseerde pecannoot
Cream of butternut squash soup and carrots with cumin and caramelized pecan*

Les Amis Dinent

Déclinaison chaude et froide de foie gras et mousse à la truffe (suppl. menu 2€) 18€

Warme en koude declinatie van foie gras en truffelmousse

Hot and cold declination of foie gras and truffle mousse

Fondus aux fromages maisons 10€

Huisgemaakte kaasbrokjes

Cheese croquettes maison

Croquettes aux petites grises du Nord maisons 13€

Huisgemaakte garnibrokjes

Shrimp croquettes maison

Croquette de gibier et salade d'herbes au vinaigre de framboise 11,5€

Wildbrokjet en kruidensalade met frambozenazijn

Game croquette and herbs salad with raspberry vinegar

LES PLATS

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 Guérande zout, frites en salade

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

Tartare de bœuf du chef, préparé ou non 14€

Rundvlees tartaar van de chef, bereid of niet

Beef tartare, prepared or selfmade

Hamburger « Western » Black Angus, confit d'oignons rouges, cheddar, bacon et sauce BBQ au Jack Daniels 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

Les Amis Dinent

Hamburger « Savoie » Black Angus, fromage raclette, confits d'oignons à la bière et lardons... 18€

« Savoie » Black Angus hamburger, raclettekaas, gekonfijte ui met bier en spek

« Savoie » Black Angus burger, raclette cheese, onion confit with beer and bacon

Magret de canard rôti aux pommes et copeaux de foie gras, sauce montée au Calvados..... 23€

Geroosterde eendenborst met appels en foie gras, saus gemonteerd in Calvados

Roasted duck breast with apples and foie gras, sauce with Calvados

Ris de veau poêlés au miel et moutarde violette, ballotine de chou vert aux petits légumes et pommes de terre sautées (suppl. menu 5€) 26€

Kalfszwezerik met honing en violette mosterd, ballotine van groene kool met groenten en gebakken aardappelen

Veal sweetbreads with honey and violet mustard, green cabbage ballotine with vegetables and fried potatoes

Râble de lièvre poivrade aux fruits des bois, poire pochée au vin et crémeux de céleri (suppl. menu 3€) 24€

Geroosterde haas met wilde bessen, gepocheerde peer met wijn en romige selderij

Roasted hare with wild berries, poached pear with wine and creamy celery

Pavé de biche saisi au beurre et à la fleur de sel, crème à la truffe..... 23€

Snoekbiefstuk met boter en fleur de sel, truffelroom

Pike steak with butter and fleur de sel, truffle cream

Les poissons

Duo de solettes à l'ostendaise, pommes de terre nature et légumes 24€

Duo van zeetong met ostendaise wijze, aardappelen en groenten

Duo van soles ostendaise, potatoes and vegetables

Dos de bar victoria en croûte d'herbes, nid de linguini aux oignons et tomates séchées, crème de basilic 21€

Victoriaanse reep in kruidenkorst, Linguini nest met uien en zongedroogde tomaten, basilicumroom

Victorian bar in herb crust, Linguini nest with onions and sun-dried tomatoes, basil cream

Tataki de thon rouge en croûte de noix de coco et cacahuètes, parfum de citronnelle et riz 22€

Tataki van rode tonijn in kokosnootkorst en pinda's, citronnellageur en rijst

Tataki of blue tuna in coconut crust and peanuts, citronella flavor and rice

Les pâtes

- Tortellonis farcis à la langouste, crème coco et citronnelle* 18€
Tortelloni gevuld met kreeft, kokosroom en citroengras
Tortelloni stuffed with lobster, coconut cream and lemongrass
- Nid de linguini au saumon fumé, crème à l'aneth et parmesan* 18€
Linguini nest met gerookte zalm, dillroom en parmezaanse kaas
Linguini nest with smoked salmon, dill cream and parmesan

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€
<i>Bearnaise saus / Bearnaise sauce</i>	
Sauce choron	3€
<i>Choron saus / Choron sauce</i>	
Sauce roquefort	3€
<i>Roquefort saus / Roquefort cheese sauce</i>	
Sauce poivre vert	3€
<i>Groene peper saus / Green pepper sauce</i>	
Sauce 3 poivres	3€
<i>3 pepers saus / 3 peppers sauce</i>	
Sauce archiduc	3€
<i>Champignons saus / Mushrooms sauce</i>	

Salade mixte	3€
<i>Mixte salade / Mixte salad</i>	
Légumes	4€
<i>Groenten / Vegetables</i>	
Frites, pommes croquettes	1.5€
<i>Frites, kroketten / French fries, croquettes</i>	
Mayonnaise, ketchup	0.5€
<i>Mayonaise, ketchup / Mayonnaise, ketchup</i>	

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



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

Tartelette tatin servie tiède et boule de glace vanille 8 €

Warme taart tatin geserveerd met vanille-ijs

Warm tart tatin served with vanilla ice cream

Coupe glacée pralinée aux myrtilles, éclats de meringue et amandes effilées 8 €

Roomijspraline met bosbessen, meringuechips en in plakjes gesneden amandelen

Ice cream praline with blueberries, meringue chips and sliced almonds

Yaourt à la grecque, miel d'acacias et noix caramélisées 7.5 €

Griekse yoghurt, acaciahoning en gekarameliseerde walnoten

Greek yoghurt, acacia honey and caramelized walnuts

Mi-cuit au chocolat, caramel beurre salé et sorbet à l'orange sanguine..... 9 €

Halfgebakken chocolade, gezouten boterkaramel en bloedsinaasappelsorbet

Half-baked chocolate, salted butter caramel and blood orange sorbet

Assiette de fromages affinés (suppl. menu 1,5€) 10 €

Kaasschotel

Cheese board

