



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
- Assiette de saumon fumé d'Écosse, garniture et toast brioché** 14€
Gerookte zalm van Schotland, garnitures en brioche
Scottish smoked salmon, garnishes and brioche
- Burrata italienne au coulis de fraises et menthe** (suppl. menu 1€) 16€
Italiaanse burrata met coulis van aardbei en munt
Italian burrata with strawberry and mint coulis
- Mezze des Amis Dinent (pour 2 personnes): charcuteries italiennes, melon, fondu au parmesan, scampis fritti, tapenade d'olives et aubergines grillées** 15€ P.P.
Mezze Amis Dinent (voor 2 pers.): italiaanse charcuterie, meloen, scampis fritti, kaas kroketen, olijven tapenade en gegrilde aubergine
Mezze Amis Dinent (for 2 people): Italian charcuterie, melon, scampis fritti, cheese croquettes, olive tapenade and grilled eggplant

Les entrées chaudes

- Cassolette de scampis et coquillages à l'ail, chorizo et oignons rouges** 15€
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 exotique** (suppl. menu 1,5€) 16€
St-Jakobs coquilles met exotische viergesaus
St-Jacques scallops with exotic vierge sauce

Les Amis Dinent

Toast aux champignons des bois, gésiers de canard et lardons 13€

Toast met boschampionns, eendenmaag en spek

Toast with wild mushrooms, duck gizzards and bacon

Fondus aux fromages maisons 10€

Huisgemaakte kaaskroketten

Cheese croquettes maison

Croquettes aux petites grises du Nord maisons 14€

Huisgemaakte garnalkroketten

Shrimp croquettes maison

Croquettes maisons au chorizo ibérique 13€

Huisgemaakte chorizo kroketten

Chorizo croquettes maison

LES SALADES (plat)

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

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

Caesar salade : fried 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

Courgette farçie au quinoa, qorn et feta (chaud) 16€

Courgette gevuld met quinoa, qorn en feta (warm)

Zucchini stuffed with quinoa, qorn and feta (hot)

Salade folle : saumon fumé, foie gras, crevettes grises et jambon de Parme 18€

Salade folle: gerookte zalm, foie gras, garnalen en Parma ham

Salade folle: smoked salmon, foie gras, shrimps and Parma ham

Les Amis Dinent

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

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

Tartare de saumon façon Mojito : menthe, citron vert, concombre, ananas 16€
Zalm tartaar met Mojito wijze: munt, limoen, komkommer, ananas
Salmon tartare Mojito style: mint, lime, cucumber, pineapple

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

Hamburger "Bella Ciao" Veggie, steak de soja, feta, aubergines grillées, tapenade d'olives noires, mayonnaise à la truffe et frites de patates douces 18€
« Bella Ciao » Veggie met soja steak, feta, gegrilde aubergine, olijventapenade, truffel mayonnaise en zoete aardappelfritjes
« Bella Ciao » Veggie with soy steak, feta, grilled eggplants, olive tapenade, truffle mayonnaise and sweet potatoes chips

Burger "Caesar", tender de poulet frit, sauce césar, parmesan, bacon, salade & frites 18€
« Caesar » Burger met gefrituurde kip, parmezaan, spek, césar saus & fritjes
« Caesar » Burger with fried chicken, parmesan, bacon, césar sauce & french fries

Les Amis Dinent

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
- Tomahawk grillé (650gr) pour 2 personnes, trio de sauces, pommes frites et salade (hors menu)** 26€ P.P.
Gegrilde tomahawk (650gr) voor 2 personen met saus trio, salade en frites
Grilled tomahawk (650gr) for 2 people with sauce trio, French fries and salad
- Lomo ibérique mariné au piment doux, caramel à l'orange et risotto de blé aux oignons rouges et chorizo** 18€
Gemarineerde Lomo iberico met paprika, oranje karamel en tarwe risotto met chorizo en rode uien
Marinated Lomo iberico with sweet chili peppers, orange caramel and wheat risotto with red onions and chorizo
- 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 panés à l'américaine, sauce béarnaise, salade et croquettes (suppl. menu 5€)** 26€
Gepaneerde kalfszwezerik met bearnaise saus, salade en kroketten
Fried veal sweetbreads with bearnaise sauce, salad and croquettes

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
- 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

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

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

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

Dos de cabillaud enrobé de pancetta, crumble aux noix de cajou, crème ciboulette et mousseline de choux fleur 23€

Kabeljauwfilet met pancetta, crumble van cashewnoten, bieslook roomsaus en bloemkool puree

Cod fillet with pancetta, crumble of cashew nuts, chive creamsauce and cauliflower 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 томатée 18€

Tortellonis gevuld met rivierkreeft, paprika en tomaten roomsaus

Tortellonis stuffed with crayfish, paprika and tomatoes creamsauce

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 Amis Dinent

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 au limoncello** 8 €
Tiramisu met limoncello
Tiramisu with limoncello
- 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** 8.5 €
Noga ijs met gekarameliseerde amandelen en rode vruchtencoulis
Frozen nougat with caramelized almonds and red fruit coulis
- Duo de mousses au chocolat fondant et blanc** 7 €
Duo van donkere en witte chocolademousse
Duo of dark and white chocolate mousse
- Mi-cuit au chocolat, caramel au beurre salé et sorbet orange sanguine** 9 €
Chocolade mi-cuit, gezouten boter karamel en bloedsinaasappel sorbet
Chocolate mi-cuit with salted butter caramel and blood orange sorbet
- Carpaccio d'ananas rôti et boule de glace rhum raisins** 9 €
Carpaccio van geroosterde ananas en rumdruiven ijs
Roasted pineapple carpaccio and rum grapes ice cream

