

À PARTAGER/OM TE DELEN

Assiette Balthazar/Balthazar Bordje	25
Planche mixte, charcuteries et fromages Assortiment vleeswaren en kaasplankje	25
Fritto misto de croquettes/met kroketten	18
Petites sardines à l’huile d’olive Sardientjes in olijfolie	14

VOORGERECHTEN/LES ENTRÉES

Fondus au parmesan/Kaaskroketten	8-16
Croquettes de crevettes grises Grijze garnalenkroketten	9-18
Duo de croquettes Duo van kroketjes	17
Carpaccio de bœuf Sauce Harry’s bar, pignons pins grillés Carpaccio van rundvlees, Harry’s bar saus, geroosterde pijnboompitten	19
Sashimi de thon, citron vert, mayo wasabi Tonijn sashimi met limoen en wasabimayo	20
Calamars ou scampis à la plancha persil plat et ail Inktvis of scampis a la plancha met platte peterselie en knoflook	17
Saumon fumé/Gerookte zalm	21
Oeuf 63°, poêlée de champignons des bois 63° ei, pannetje van bospaddestoelen	16
Crevettes Nobashi frites en Kadaif Gefrituurde Nobashi garnalen in Kadaif	21
6 Escargots de Bourgongne 6 Bourgogneslakken	16

PASTA’S & SALADES

Risotto aux champignons et à la truffe Truffelrisotto met paddestoelen	25
Jules César (poitrine de volaille grillée ou scampis, croutons, guanciale anchois & parmesan) Caesersalade (gegrilde kipfilet of scampis, croutons, guanciale, ansjovissen& parmezaan)	24
Linguine pomodoro & burratina crémeuse Linguine tomaat basilicum & romige burratina	21

BIJGERECHTEN/ACCOMPAGNEMENTS

Pousses d’épinards, citron, parmesan Spinaziescheuten met citroen en parmezaan	6
Légumes du moment/Groenten van het moment	8
Frites/Frietjes, Purée, Kroketten	4
Groene sla	4

KINDEREN/ENFANTS (-10 ans)

Nuggets maison frites Zelfgemaakte nuggets en frietjes	16
--	----

Merci de respecter le voisinage et de vous garer aux endroits prévus
Respecteer de buurt en Parkeer op de daarvoor bestemde plaatsen

LES PLATS/HOOFDGERECHTEN

Duo de solettes/Duo van sliptongetjes puree	34
Mi-cuit de thon, caviar d’aubergine et sauce vierge Tonijn mi-cuit, auberginekaviaar, en « vierge » saus	29
Coucou de Malines sauce morilles Mechelse koekoek met moriellesaus	28
Tartare de bœuf,mayo à la truffe, frites, Salade Rundertartaar met truffelmayonaise, frietjes	24
Cheeseburger Balthazar au fromage Orval Balthazar cheeseburger met Orval kaas	25
Cheeseburger de poulet Balthazar au fromage Orval Balthazar kip cheeseburger met Orval kaas	25
Boulettes sauce tomate, frites ou purée Gehaktballetjes in tomatensaus, frietjes of puree	21
Vol au vent/Koninginnenhapje	25
Carbonade Petrus/Stoofvlees Petrus	24
Pluma ibérique sauce Chimichuri, crémeux de carottes Iberische pluma in Chimichurri saus, romige wortels	29
Côtes D’agneau, Gratin Dauphinois/Lamskoteletjes	27

Pavé de boeuf Argentin, frites, salade, sauce au choix Argentijnse Rundsteak, frietjes, sla, saus naar keuze	28
Simmenthal filet pure 250gr Frietjes, sla et sauce au choix	36
Argentijnse entrecôte 350gr Frietjes, sla et sauce au choix	38
Côte à l’os Salers Angus – 2 couverts Frietjes, sla et sauce au choix	69
Ris de veau meunière, déclinaison de carottes Kalfszwezerik meunière, wortelmix	38

SAUCES/SAUZEN

Groene peper, gorgonzola,béarnaise,choron morilles/morieltjes	4,50 7,00
---	--------------

DESSERTS/NAGERECHTEN

Dessert du moment/Dessert van het moment	11
Dame blanche	11
Moelleux au chocolat/Chocolade moelleux	11
Pain perdu/Verloren brood	11
Café glacé/Ijskoffie	11
Crème brûlée	11
Colonel Classique/Poire	12
Mousse au chocolat/Chocolade mousse	11
Gelato di Rococo parfums aux choix, in verschillende smaken	4-6-8
Assiette de fromages/Kaasbord “La Patte Noire”	14

NAGERECHTEN OM TE DELEN
DESSERTS À PARTAGER

Mousse au chocolat de grand-mère Chocolademousse op grootmoederswijze	20
Tiramisu Veneto de la Nonna	20

BIERES AU FUT/BIEREN VAN HET VAT

Bavik Super Pils 25cl/33cl/50cl	3,20/3,90/5,90
Kwaremont 6,6%	4,90
Wieze Tripel 8,5%	4,90
Wittekerke Rosé 4,3%	3,20

BIEREN IN FLES/BIERES BOUTEILLE

Bavik Super Wit 25cl 5%	3,20
Petrus Red 33cl 8,5%	4,90
Petrus Tripel 33cl 8%	4,90
Petrus Blond 33cl 6,5%	4,90
Petrus Brune 33cl 5,5%	4,90
To Touille triple blonde 33cl 8,5%	4,90
Orval 33cl 6,2%	5,90
Rochefort 8 33cl 9,2%	5,90
Jupiler 25cl 0%	4
Leffe Blonde 33cl 0%	4,90

GIN & FEVER TREE

Bobby’s	13
Gin Mare Capri	13
Scorpio	15
Eskaepe	15
Gaugin	15
Hendrick’s	15
Copperhead	15
Scorpio 0%	12

APÉRITIFS/APERTIEVEN (+ soft 2€)

Strongbow cidre	5
Kir/Royal	9 / 13
Martini Rosso/Bianco	9
Ricard	9
Porto Tawny	9
Bacardi Blanc	10
Havana Club	10
Vodka Tovaritch	10
J&B	10
Johnnie Walker	10
Jack Daniel's	11
Campari	9
Campari Orange	12
Picon	10

LES SPRITZ

Apérol Spritz	12
Campari Spritz	12
Saint-Germain Spritz	14
Limoncello Spritz	12

COCKTAILS

Balthazar/Balthazar 0%	12/9
Mojito /Virgin Mojito	12/9
Moscow Mule /London Mule	12
Mai Tai	12
Cuba Libre	12
Negroni	12
Caípirinha	12

SOFTS

Bru platwater /Spuitwater 50cl	5,00
Spa oranje/citroen 20cl	3,90
Lipton Ice Tea /Pêche 25cl	3,90
Pepsi /Pepsi Zéro 20cl	3,90
Looza 20cl (sinaasappel, multi, ananas, kersenappel, tomaat)	3,90
Fever Tree Tonic 20cl	4,50
Fever Tree Mediterranean 20cl	4,50
Fever Tree Ginger Beer 20cl	4,50
Jus frais pressé/Vers geperst sap	7
Chose van het huis	7,50
Lemonaid	4,50

WARM DRINKEN/BOISSONS CHAUDES

Koffie/Expresso/Déca Delahaut	3,20
Chocolat chaud/Warme chocolademelk	4,50
Cappuccino/Latte	4,50
Thee/Infusie	3,50
Thé menthe fraîche/Verse muntthee	4,50
Irish/Italian coffee	10

DIGESTIFS/DIGESTIEVEN

Limoncello	10
Cointreau	10
Poire Williams	10
Baileys	10
Amaretto	10
Armagnac Marcel Trépout 8Y	10
Grand Marnier	10
Grappa Barique	12
Sambuca	10
Rhum Agricole – 3 rivières cuvée des Moulins	15
Whisky Japonais – Nikka	15
Calvados – Boulard	10
Chartreuse verte/jaune	10
Don Papa Masskara	10
Cognac Martell	10
Lagavulin 16Y	15

Allergies? Faites-le savoir à notre Maître d’Hôtel
Allergieën? Laat het onze Maître d’Hôtel weten
Tout est préparé maison/Alles is in huis bereid