

À PARTAGER/OM TE DELEN

Assiette Balthazar/Balthazar Bordje	28
Planche mixte, charcuteries et fromages	28
Assortiment vleeswaren en kaasplankje	28
Fritto misto de croquettes/met kroketten	20
Petites sardines à l’huile d’olive	15
Sardientjes in olijfolie	

VOORGERECHTEN/LES ENTRÉES

Fondus au parmesan/Kaaskroketten	8-16
Croquettes de crevettes grises	9-18
Grijze garnalenkroketten	
Duo de croquettes	17
Duo van kroketjes	
Carpaccio de bœuf	
Sauce Harry’s bar, pignons pins grillés	19
Carpaccio van rundvlees,	
Harry’s bar saus, geroosterde pijnboompitten	
Sashimi de thon, citron vert, mayo wasabi	20
Tonijn sashimi met limoen en wasabimayo	
Calamars ou scampis à la plancha persil	
plat et ail	17
Inktvis of scampis a la plancha met platte	
peterselie en knoflook	
Oeuf 63°, poêlée de champignons des bois	18
63° ei, pannetje van bospaddestoelen	
Crevettes Nobashi frites en Kadaif	22
Gefrituurde Nobashi garnalen in Kadaif	
6 Escargots de Bourgongne	18
6 Burgogneslakken	

PASTA’S & SALADES

Risotto aux champignons et à la truffe	26
Truffelrisotto met paddestoelen	
Jules César (poitrine de volaille grillée ou	
scampis, croutons, guanciale anchois & parmesan)	25
Caesersalade (gegrilde kipfilet of scampis,	
croutons, guanciale, ansjovissen& parmezaan)	
Linguine pomodoro & burratina crémeuse	22
Linguine tomaat basilicum & romige burratina	

BIJGERECHTEN/ACCOMPAGNEMENTS

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

KINDEREN/ENFANTS (-10 ANS)

Nuggets maison frites	16
Zelfgemaakte nuggets en frietjes	

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	36
Mi-cuit de thon, caviar d’aubergine et sauce vierge	29
Tonijn mi-cuit, auberginekaviaar, en « vierge » saus	
Coucou de Malines sauce morilles	28
Mechelse koekoek met moriellesaus	
Tartare de bœuf,mayo à la truffe, frites, Salade	24
Rundertartaar met truffelmayonaise, frietjes	
Cheeseburger Balthazar au fromage Orval	25
Balthazar cheeseburger met Orval kaas	
Cheeseburger de poulet Balthazar au fromage Orval	25
Balthazar kip cheeseburger met Orval kaas	
Boulettes sauce tomate, frites ou purée	22
Gehaktballetjes in tomatensaus, frietjes of puree	
Vol au vent/Koninginnenhapje	25
Carbonade Petrus/Stoofvlees Petrus	24
Pluma ibérique sauce Chimichuri, crémeux de carottes	29
Iberische pluma in Chimichurri saus, romige wortels	
Côtes D’agneau, Gratin Dauphinois/Lamskoteletjes	29

Pavé de boeuf Argentin, frites, salade,	
sauce au choix	28
Argentijnse Rundsteak, frietjes, sla,	
saus naar keuze	
Simmenthal filet pure 250gr	36
Frietjes, sla et sauce au choix	
Argentijnse entrecôte 350gr	38
Frietjes, sla et sauce au choix	
Côte à l’os Salers Angus – 2 couverts	72
Frietjes, sla et sauce au choix	
Ris de veau meunière, déclinaison de carottes	38
Kalfszwezerik meunière, wortelmix	

SAUCES/SAUZEN

Groene peper, gorgonzola,béarnaise,choron	4,50
morilles/morieltjes	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	4-6-8
parfums aux choix, in verschillende smaken	
Assiette de fromages/Kaasbord	14
“La Patte Noire”	

NAGERECHTEN OM TE DELEN
DESSERTS À PARTAGER

Mousse au chocolat de grand-mère	20
Chocolademousse op grootmoederswijze	
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
Caïpirinha	12

SOFTS

Bru platwater /Sputwater 50cl	5,00
Spa oranje/citroen 20cl	3,90
Lipton Ice Tea /Pêche 25cl	3,90
Pepsi/Pepsi Zéro 20cl	3,90
Looza 20cl	3,90
(sinaasappel, ananas, kersenappel, tomaat)	
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	12
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