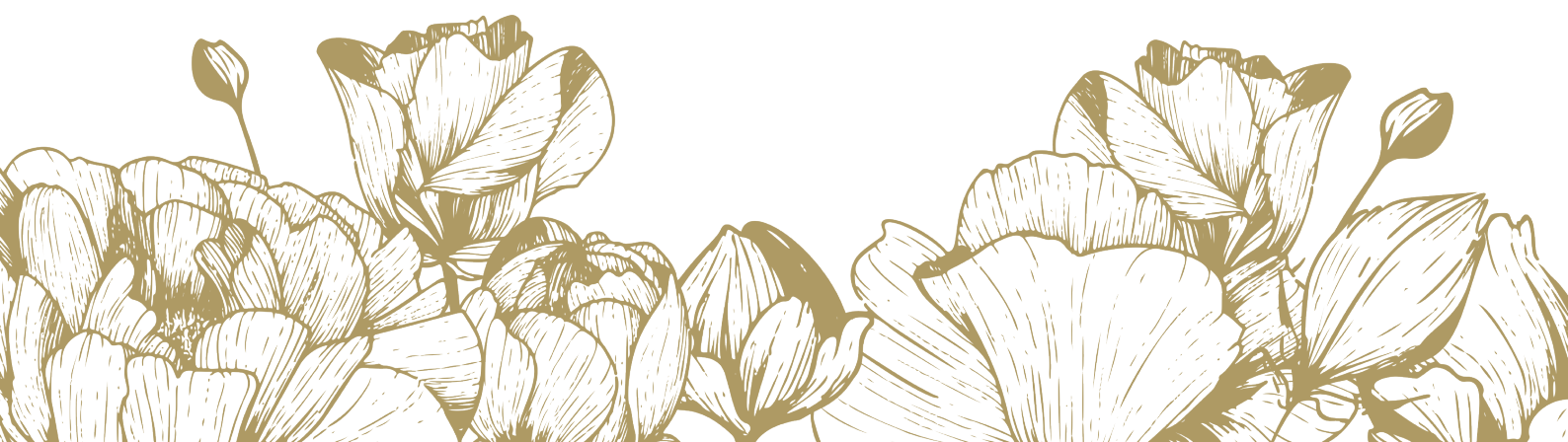




# Maximus

Prix en euros, taxes et services compris, boissons non comprises



## Menu

39€

Terrine de canard au magret fumé |  
crème raifort | pickles

ou

Rose de saumon gravelax | betterave |  
trilogie cubique du potager

-

Filet de Loup rôti | risotto aux fruits de  
mer | perles nordique fumée | sauce  
coquillage

ou

Pavé de veau rôti | duo de purée |  
pommes grenailles | sauce aux girolles

-

Dessert au choix

## Menu

46€

Noix de st Jacques poelées | polenta  
croustillante | tomate confite | jeunes  
légumes | sauce curcuma

et

Magret de canard rôti | churros de  
pomme de terre au parmesan et  
cumin | sauce au poivre

-

Dessert au choix

## Menu Martinus

52€

Terrine de foie gras de canard | pain grillé aux fruits | compotée de figues au Porto

-

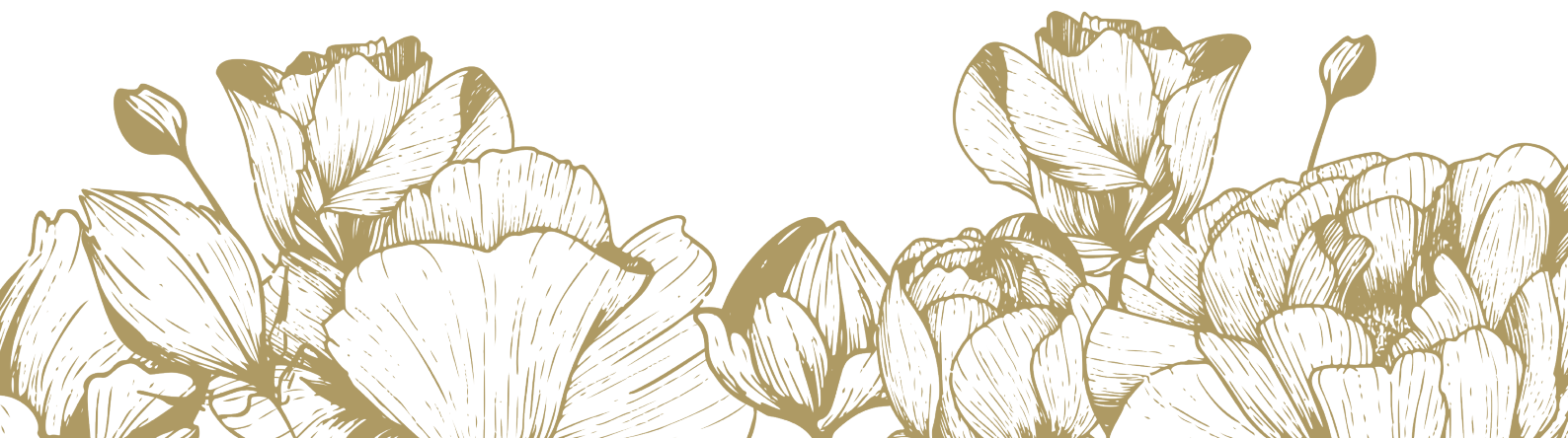
Ravioles du Royans | crème parfumée à la tartufata | julienne de jambon cru |  
copeaux de parmesan

-

Filet de boeuf Rossini | pomme purée truffée | mélange d'herbes à l'huile de  
noisette

-

Dessert au choix





# Entrées

---

## **SOUPE DE POISSON | 15**

### **Parfumée à l'anis | pointe de cayenne**

Fish Soup | anise | hint of chili pepper cayenne  
Vissoep | anijs | cayenne peper

## **RAVIOLES DU ROYANS | 18**

### **Crème parfumée à la tartufata | julienne de jambon cru | copeaux de Parmesan**

Ravioli from Royan | raw ham | truffle cream | Parmesan cheese  
Ravioli uit Royan | rauwe ham | truffelroom | Parmezaanse kaas

## **DÔME DE LANGOUSTE | 32**

### **Poire à la vinaigrette de miel de lavande de La ferme Dos**

Lobster | Pear with vinaigrette of local lavender honey  
Kreeft | Peer met vinaigrette van lokale lavendelhoning

## **TERRINE DE CANARD AU MAGRET FUMÉ | 19**

### **Crème raifort | pickles**

Smoked duck breast terrine | horseradish cream | pickles  
Terrine van gerookte eendenborst | mierikswortelroom | pickles

## **ROSE DE SAUMON GRAVELAX | 17**

### **Betterave | trilogie cubique du potager**

Gravlax salmon | beetroot | the cubic trilogy of the vegetable garden  
Gravlax zalm | rode biet | de kubieke trilogie van de moestuin

## **TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD | 27**

### **Pain grillé aux fruits | compotée de figues au porto**

Terrine of duck foie gras | fruit toast | fig compote with port  
Terrine van eendenlever | vruchtentost | vijgencompote met port





# Salades

**SALADE CÉSAR POULET** *crispy chicken | knapperige kip* | 21

**SALADE CÉSAR GAMBAS** | 26

**Salade Romaine | copeaux de Parmesan | croûtons au beurre végétal | vinaigrette césar maison**

Cesar salad | Parmesan cheese | croutons | homemade ceasar dressing

Cesar salade | Parmezaanse kaas | croutons | caesardressing

**SALADE VÉGÉTARIENNE** | 19

**Nouilles de riz | coriandre | menthe | pousses de soja | julienne de carottes | tomates cerises | cacahuètes hachées | vinaigrette de soja | choux rouge | graines de sésame**

Vegetarian salad | rice noodles | coriander | mint | bean sprouts | carrots | cherry tomatoes | chopped peanuts | soy vinaigrette | red cabbage | sesame seeds

Vegetarische salade | rijst noodles | koriander | munt | taugé | wortel | cherrytomaatjes | gehakte pinda's | sojavinaigrette | rode kool | sesamzaad

**SALADE DE CROTTIN DE CHAVIGNOL LARDÉ** | 21

**Champignons de Paris | haricots verts | tomates cerises | vinaigrette au miel**

Salad of warm goat cheese | bacon | mushrooms | green beans | cherry tomatoes | honey vinaigrette

Salade van warme geitenkaas | spek | champignons | groene bonen | cherrytomaatjes | honingvinaigrette



# Viandes

## FAUX FILET PIÉMONTAIS | 27

### Grillé ou poêlé

Grilled or pan fried Piemontese sirloin steak  
Gegrilde of gebakken Piemontese lendenbiefstuk

## FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI | 42.50

### Pomme purée truffée | mélange d'herbes à l'huile de noisette

Beef tenderloin Rossini | duck liver | truffled mashed potato | fresh herbs with hazelnut oil  
Ossenhaas Rossini | foie gras | truffel aardappelpuree | verse kruiden met hazelnootolie

## SOURIS D'AGNEAU À L'ORANGE | 28

### Cuit en basse température | boulgour au citron confit

Lamb shank with orange | bulgur with lemon confit  
Gegaarde lamsbout met sinaasappel | Bulgur met gekonfijte citroen

## PAVÉ DE VEAU RÔTI | 28

### Duo de purée | pommes grenailles | sauce aux girolles

Roast veal steak | duo of mashed potatoes | baby potatoes | chanterelle sauce  
Gebraden kalfsbiefstuk | duo van aardappelpuree | krieltjes | cantharellensaus

## MAGRET DE CANARD RÔTI | 31

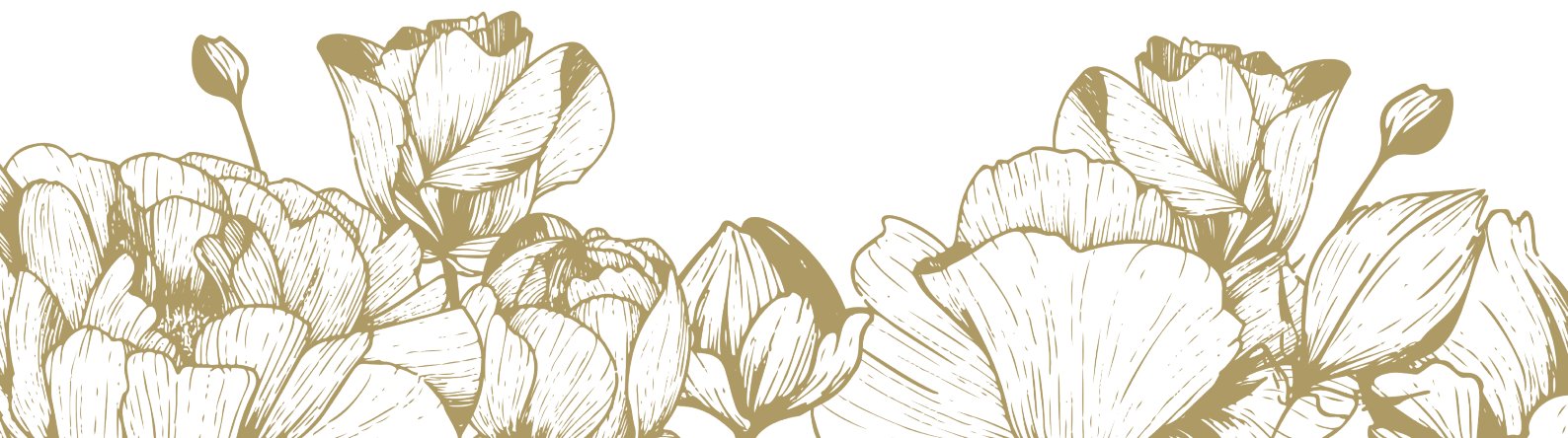
### Churros de pomme de terre au parmesan et cumin | sauce au poivre

Roasted duck breast | potato churros with parmesan and cumin | pepper sauce  
Gebraden eendenborst | aardappelchurros met parmezaanse kaas en komijn | pepersaus

## VIENNOISE DE PORC | 19.50

### Sauce champignons

Viennese pork escalope | mushroom sauce  
Wiener varkensschnitzel | champignonsaus





# Burgers

## MARTINUS BURGER steak 180gr | 23

### L'AMBITIEUX steak 360gr | 31

**Cheddar | tomate | salade | cornichons | oignons rouges | sauce burger maison | frites & sauce à la crème ail ciboulette**

Minced beef steak 180gr or 360gr | cheddar | tomato | lettuce | gherkin | red onions | homemade burger sauce | French fries & creamy chives garlic sauce

Gehakte biefstuk 180gr of 360gr | cheddar | tomaat | sla | augurk | rode ui | burgersaus uit eigen keuken | friet & romige bieslook knoflooksaus

## BURGER VÉGÉTARIEN | 23

**Steak de quinoa | cheddar | tomate | salade | cornichons | oignons rouges | sauce burger maison | frites & sauce à la crème ail ciboulette**

Veggie burger | Quinoa steak | cheddar | tomato | lettuce | gherkin | red onions | homemade burger sauce | French fries & creamy chives garlic sauce

Vegetarische burger | Quinoa steak | cheddar | tomaat | sla | augurk | rode ui | burgersaus uit eigen keuken | friet & romige bieslook knoflooksaus

## BURGER PAYSAN | 25

**Steak haché 180gr | lard grillé | fromage à raclette | tomate | salade | oignons caramélisés | sauce mayonnaise truffée | cornichons | frites & sauce à la crème ail ciboulette**

Minced beef steak 180gr | grilled bacon | raclette kaas | tomato | salad | caramelized onions | truffle mayonnaise | pickles | French fries & creamy chives garlic sauce

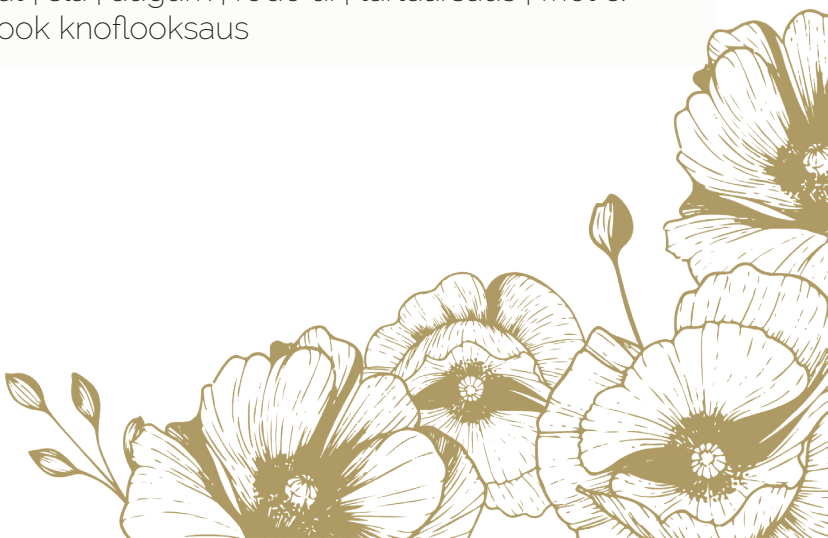
Gehakte biefstuk 180gr | gegrilde bacon | raclette cheese | tomaat | salade | gekarameliseerde uien | truffelmayonaise | augurk | friet & romige bieslook knoflooksaus

## CRUNCHY FISH BURGER | 24

**Filet de colin pané | cheddar | tomate | salade | cornichons | oignons rouges | sauce tartare | frites & sauce à la crème ail ciboulette**

Breaded hake fillet | cheddar | tomato | lettuce | gherkin | red onions | tartar sauce | French fries & creamy chives garlic sauce

Gepaneerde heekfilet | cheddar | tomaat | sla | augurk | rode ui | tartaarsaus | friet & romige bieslook knoflooksaus





# Poissons

## DAURADE ROYALE ENTIÈRE FLAMBÉE | 33

grillée +/- 600|800g (1 pers.)

Grilled sea bream flambé (whole fish)

Gegrilde zeebrasem geflambeerd (hele vis)

## NOIX DE ST JACQUES POÊLÉES | 32

**Polenta croustillante | tomate confite | jeunes légumes | sauce curcuma**

Pan fried scallops | crispy polenta | sun-dried tomato | vegetables | turmeric sauce

Gebakken sint-jakobsschelpen | krokante polenta | zongedroogde tomaat | groenten | kurkumasaus

## FILET DE LOUP RÔTI | 29

**Risotto aux fruits de mer | perles nordique fumée | sauce coquillage**

Roasted sea bass fillet | seafood risotto | smoked Nordic pearls | shellfish sauce

Geroosterde zeebaarsfilet | zeevruchtenrisotto | gerookte Noorse parels | schelpen saus

## SOLE MEUNIÈRE | 46

**Poêlée ou grillée +/- 400g**

Dover sole baked in butter or grilled

In boter gebakken of gegrilde zeetong

## FILET DE SAINT-PIERRE | 28

**Duo crémeux de panais et butternut | sauce chorizo**

John Dory fillet | creamy duo of parsnip and butternut squash | chorizo sauce

Zonnevisfilet | romig duo van pastinaak en flespompoe | chorizosaus

## ACCOMPAGNEMENTS | 3

**Frites | frites de patates douces | légumes | riz | risotto | salade**

French fries | sweet potato fries | vegetables | rice | risotto | lettuce

Friet | zoete aardappelfrietjes | groenten | rijst | risotto | sla

## SAUCE AUX CHOIX | 3

**Poivre | Roquefort | Champignons**

Pepper sauce | Roquefort sauce | mushroom sauce

Pepersaus | Roquefortsaus | champignon-roomsaus



# Spécialité Hollandaise

**KROKETTEN | 18**

Meat croquettes - croquettes de viande



**BITTERBALLEN (8 pièces) | 12.90**

Meat croquette balls - Boulettes de viande frites

## Menu enfant

16€

### **Poulet croustillant | frites**

Crispy chicken | French fries - Kipnuggets | Friet

ou

### **Steak Haché | pâtes**

Minced Steak | pasta - Gehakte biefstuk | Pasta

ou

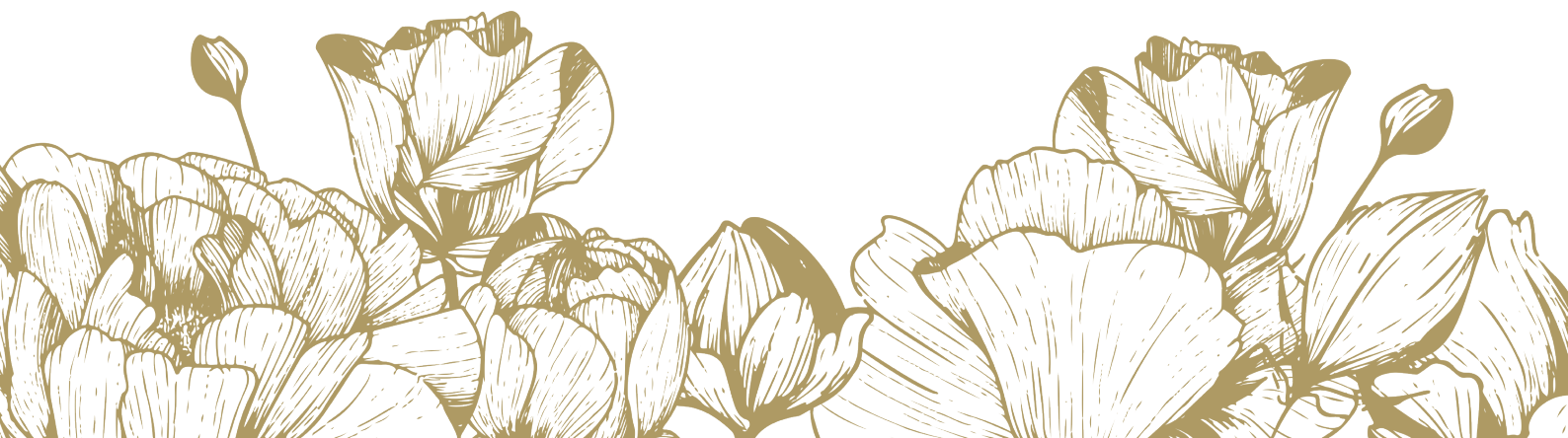
### **Cabillaud pané | riz**

Breaded cod | rice - Gepaneerde kabeljauw | Rijst

-

### **Glace deux parfums au choix**

Ice Cream - Ijs





# Desserts

## POIRE POCHÉE | 12

**Biscuit croustillant à la vanille | brunoise de poires Comice | crémeux au chocolat grand cru 64%**

Poached pear | Crispy vanilla biscuit | diced Comice pears | 64% dark chocolate cream

Gepocheerde peer | Krokante vanillebiscuit | Comice perenblokjes | 64% pure chocoladecrème

## MOELLEUX AU CHOCOLAT | 12

**Crème anglaise café | glace amande**

Chocolate cake melting inside | coffee crème anglaise | almond ice cream

Warme chocoladecake | koffie crème anglaise | amandel ijs

## TIRAMISU | 12

**Classique au café | Amaretto**

Classic Tiramisu with Coffee | Amaretto

Klassieke Tiramisu met Koffie | Amaretto

## PAIN PERDU | 12

**Pommes caramélisées | chantilly au Carambar | tuile crouillante**

French toast | caramelized apples | Carambar whipped cream | Crispy tuile  
Wentelteefjes | gekarameliseerde appels | Carambar slagroom | Krokante tuile

## CAFÉ GOURMAND | 12

Selection of small desserts served with coffee

Koffie geserveerd met een selectie van kleine desserts

## Fromages

9€

**Assiette de fromages**

Cheese plate  
Kaasassortiment



# Glaces

## TRIO CHOCOLAT | 12

**Glace chocolat, chocolat blanc et stracciatella | sauce chocolat | chantilly**

Chocolate, white chocolate and stracciatella ice cream | chocolate sauce | whipped cream

Chocolade, witte chocolade en stracciatella ijs | chocoladesaus | slagroom

## DAME BLANCHE | 12

**Glace vanille | sauce chocolat | chantilly | amandes grillées**

Vanilla ice cream | chocolate sauce | whipped cream | roasted almonds

Vanille ijs | chocoladesaus | slagroom | geroosterde amandelen

## COUPE EXPRESSO | 12

**Glace café | café | chantilly**

Coffee ice cream | coffee | whipped cream

Koffie ijs | koffie | slagroom

## COUPE EXOTIQUE | 12

**Glace mangue, ananas et coco | sauce mangue | noix de coco râpée | chantilly**

Mango, pineapple and coconut ice cream | mango sauce | flaked coconut | whipped cream

Mango, ananas en kokos ijs | mangosaus | geraspte kokos | slagroom

## COUPE MONT-BLANC | 12

**Glace vanille & marron | crème de marron | meringue | chantilly**

Vanilla & chestnut ice cream | chestnut cream | meringue | whipped cream

Vanille & kastanjerroomijs | kastanje crème | meringue | slagroom

## COLONEL | 13.90

**Sorbet citron | vodka (Supplément 2.50 au menu)**

Lemon ice cream | vodka

Citroen ijs | vodka



## GLACES OU SORBETS deux parfums au choix | 8

**GLACES: vanille, chocolat, chocolat blanc, stracciatella, café, pistache, menthe-chocolat, rhum-raisin, caramel, amande, marron**

**SORBETS: framboise, fraise, cassis, passion, mangue, ananas, coco, citron, poire**

ICE CREAM: vanilla, chocolate, white chocolate, stracciatella, coffee, pistachio, chocolate-mint, rum-raisin, caramel, almond, chestnut

SORBET: raspberry, strawberry, blackcurrant, passion, mango, pineapple, coconut, lemon, pear

IJS: vanille, chocolade, witte chocolade, stracciatella, koffie, pistache, mint-chocolade, rum-rozijn, karamel, amandel, kastanje

SORBET IJS: frambozen, aardbeien, zwartebessen, passievrucht, mango, ananas, kokos, citroen, peer