Maximus

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

Menu

39€

Terrine de canard au magret fumé | crème raifort | pickles

ou

Crémeux de caviar d'aubergine blanc | pignons de pin | parmesan | huile d'olive BIO

-

Filet de Loup rôti | purée de petits pois | courgette grillée | carotte tournée | sauce UBE

ou

Pavé de veau rôti | épices douces | poêlée de champignons | gratin à la truffe

-

Dessert au choix

Menu

46€

Noix de st Jacques poelées au piment d'Espelette | risotto au chorizo | piquillos | huile de ciboulette

et

Magret de canard rôti | duo de pommes de l'air au calavados | écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive BIO et ciboulette | sauce crème champignons

-

Dessert au choix

Menu Martinus

52€

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

-

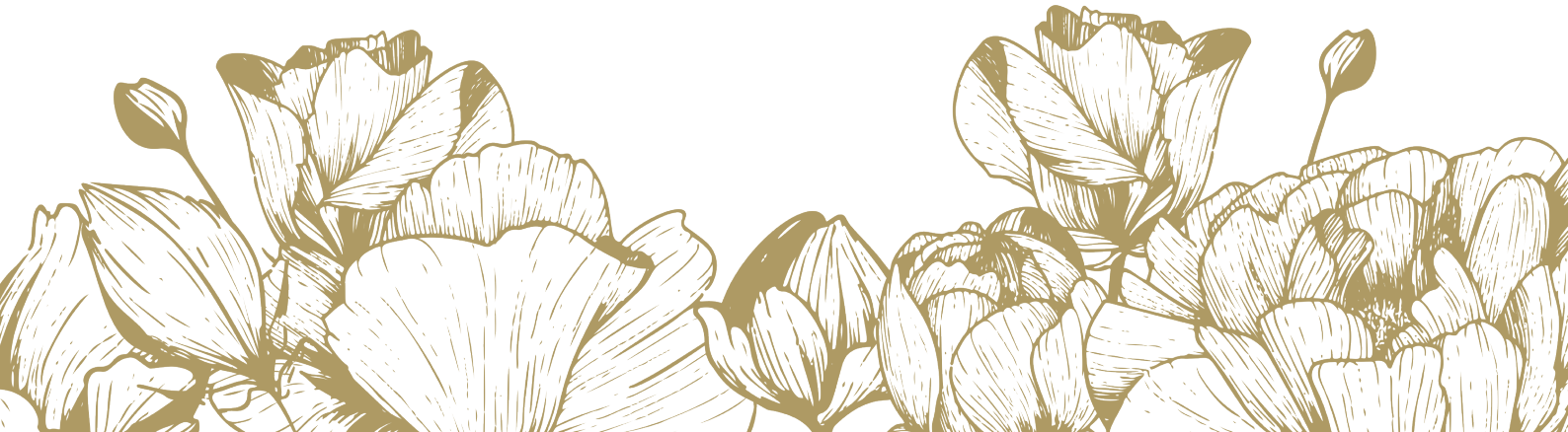
Ravioles du Royans | crème parfumée à la tartufata | julienne de jambon cru | copeaux de parmesan

-

Filet de boeuf | pomme purée truffée | mélange d'herbes à l'huile de noisette | sauce vin rouge

-

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

DUO DE TARTARE SAUMON ET THON AUX SAVEURS EXOTIQUES | 18
Salmon and tuna tartare duo with exotic flavors
Duo van zalm- en tonijntartaar met exotische smaken

TERRINE DE CANARD AU MAGRET FUMÉ | 19
Crème raifort | pickles
Smoked duck breast terrine | horseradish cream | pickles
Terrine van gerookte eendenborst | mierikswortelroom | pickles

CRÉMEUX DE CAVIAR D'AUBERGINE BLANC | 17
Pignons de pin | parmesan | huile d'olive BIO
Creamy white eggplant caviar | pine nuts | Parmesan cheese | organic olive oil
Romige witte auberginekaviaar | pijnboompitten | Parmezaanse kaas | biologische olijfolie

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 | vruchtentoast | 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
Ceasar salad | Parmesan cheese | croutons | homemade ceasar dressing
Ceasar 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

SALADE CAPRESE | 21
Tomates tricolores | mozzarella burrata | salade | pesto | pignons de pin
Caprese Salad | tomatoes | burrata mozzarella | salad | pesto | pine nuts
Caprese salade | tomaten | Burrata mozzarella | Salade | Pesto | Pijnboompitten

Viandes

FAUX FILET PIÉMONTAIS | 27
Grillé ou poêlé
Grilled or pan fried Piemontese sirloin steak
Gegrilde of gebakken Piemontese lendenbiefstuk

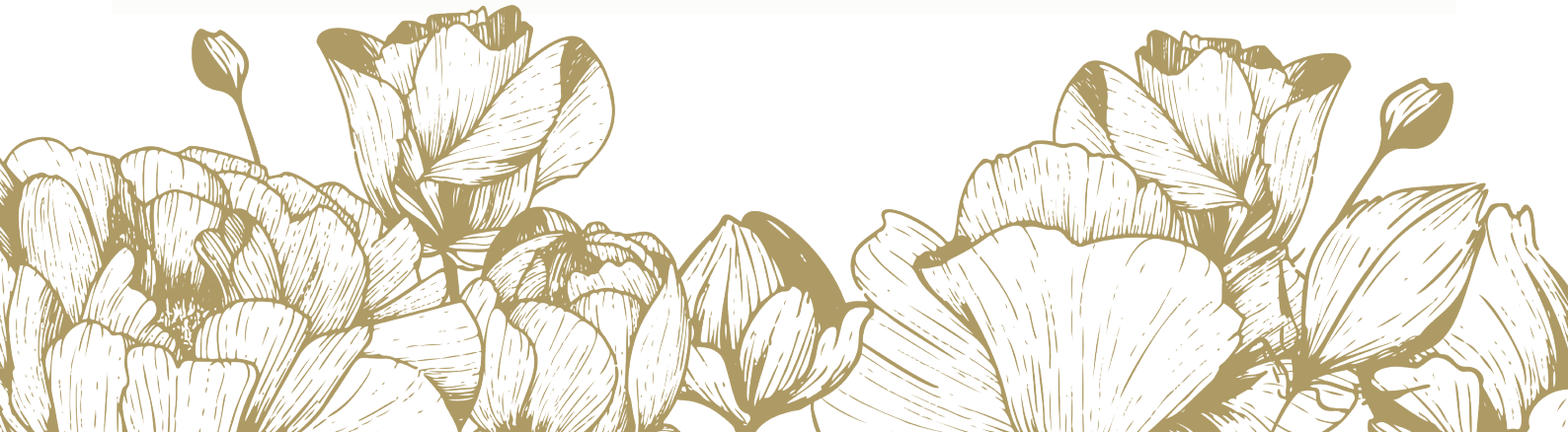
FILET DE BŒUF | 35
Pomme purée truffée | mélange d'herbes à l'huile de noisette | sauce vin rouge
Beef tenderloin | truffled mashed potato | fresh herbs with hazelnut oil | red wine sauce
Ossenhaas | truffel aardappelpuree | verse kruiden met hazelnootolie | rodewijn saus
supplément FAÇON ROSSINI [foie gras - duck liver] | 8.90

PAVÉ DE VEAU RÔTI | 28
Épices douces | poêlée de champignons | gratin à la truffe
Roasted veal steak | mild spices | sautéed mushrooms | truffle gratin
Gebraden kalfsbiefstuk | milde kruiden | gebakken champignons | truffelgratin

MAGRET DE CANARD RÔTI | 31
Duo de pommes de l'air au calavados | écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive BIO et ciboulette | sauce crème champignons
Roasted duck breast | duo of potatoes with Calvados and mashed potatoes with organic olive oil and chives | mushroom sauce
Geroosterde eendenborst | duo van aardappelen met Calvados en aardappelpuree met biologische olijfolie en bieslook | champignonsaus

TRAVERS DE PORC AU MIEL | 29
Frites Fry'n Dip au paprika fumé
Honey-glazed pork ribs | smoked paprika Fry'n Dip fries
Varkensribbetjes met honingglazuur | friet met gerookte paprikasaus

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 CHÊVRE FONDANT | 25
Steak haché 180gr | lard grillé | fromage de chèvre | tomate | salade | oignons caramélisés | sauce burger maison | cornichons | frites & sauce à la crème ail ciboulette
Minced beef steak 180gr | grilled bacon | goat cheese | tomato | salad | caramelized onions | homemade burger sauce | pickles | French fries & creamy chives garlic sauce
Gehakte biefstuk 180gr | gegrilde bacon | geitenkaas | tomaat | salade | gekarameliseerde uien | huisgemaakte burgersaus | 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 | 36
grillée +/- 600|800g (1 pers.)
Grilled sea bream flambed (whole fish)
Gegrilde zeebrasem geflambeerd (hele vis)

NOIX DE ST JACQUES POÊLÉES AU PIMENT D'ESPELETTE | 32
Risotto au chorizo | piquillos | huile de ciboulette
Pan fried scallops with Espelette pepper | chorizo risotto | piquillo peppers | chive oil
Gebakken sint-jakobsschelpen met Espelette-peper | chorizo-risotto | piquillo-pepers | bieslookolie

FILET DE LOUP RÔTI | 23
Purée de petits pois | courgette grillée | carotte tournée | sauce UBE
Roasted sea bass fillet | pea purée | grilled zucchini | carrot | UBE sauce
Geroosterde zeebaarsfilet | erwtenpuree | gegrilde courgette | wortel | UBE-saus

SOLE MEUNIÈRE | 46
Poêlée ou grillée +/- 400g
Dover sole baked in butter or grilled
In boter gebakken of gegrilde zeetong

THON MI-CUIT | 27
Sauce du chef
Seared tuna | chef's sauce
Gebakken tonijn | saus van de chef

POÊLÉE DE GAMBAS AUX SAVEURS DES ÎLES | 26
Wok de légumes | nouilles | sauce saté coco
Fried prawns | vegetable wok | noodles | coconut satay sauce
Gebakken gambas | groenten wok | noedels | kokos satésaus

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

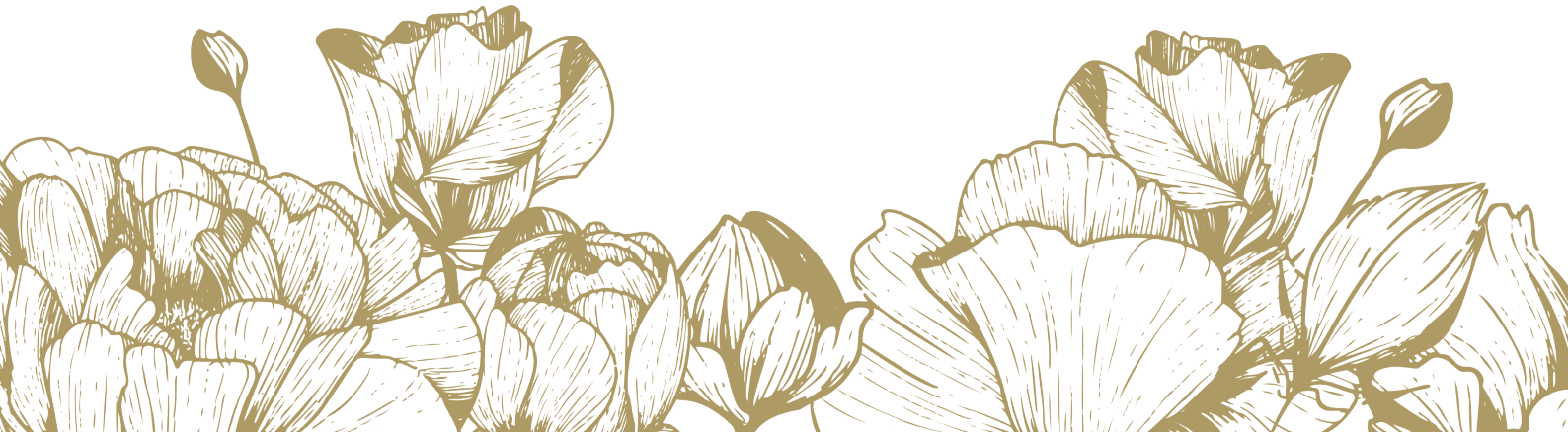
Menu enfant

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

PAVLOVA FRAISE & FRAMBOISE | 12
Crème vanille & pistache
Strawberry & raspberry pavlova | vanilla & pistachio cream
Pavlova met aardbeien & frambozen | vanille- en pistachecrème

CITRON TROMPE L'ŒIL | 12
Mousse chocolat blanc | vanille de Madagascar | crémeux chocolat noir | Gianduja
Lemon trompe l'œil | white chocolate and vanilla mousse | dark chocolate cream | Gianduja
Citroen trompe l'oeil | witte chocolade en vanillemousse | pure chocoladecrème | Gianduja

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 EXOTIQUE | 12
Exotic tiramisu
Exotische tiramisu

SOUPE DE FRAISES | 12
Pointe de basilic | fraises fraîches | sorbet yaourt
Strawberry soup | basil | fresh strawberries | yogurt sorbet
Aardbeiensoep | basilicum | verse aardbeien | yoghurtsorbet

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 FRAISIA | 12
Fraises fraises | sorbet fraise | coulis de fraise | glace vanille | chantilly
Fresh strawberries | strawberry sorbet | strawberry coulis | vanilla ice cream | whipped cream
Verse aardbeien | aardbeiensorbet | aardbeiencoulis | vanille-ijs | slagroom

COLONEL | 13.90 [supplément 2.50 au menu]
Sorbet citron | vodka
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, yaourt
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, yogurt
SORBET: raspberry, strawberry, blackcurrant, passion, mongo, pineapple, coconut, lemon, pear
IJS: vanille, chocolade, witte chocolade, stracciatella, koffie, pistache, mint-chocolade, rum-rozijn, karamel, amandel, yoghurt
SORBET IJS: frambozen, aardbeien, zwartebessen, passievrucht, mango, ananas, kokos, citroen, peer