



The Spoon vous accueille tous les jours
De 12 H à 16 H

Suivez nous sur les réseaux sociaux



*Pour une Garantie de Fraîcheur Irréprochable ces Plats sont Préparés en Quantité Limitée et Peuvent Momentanément
Manquer à la Carte.*

Merci de Votre Compréhension

Carte Restaurant

Les Entrées

Terrine de Campagne Maison, Echalotes Comptées à la Crème de Framboise 11,00 €

(Homemade Pâté, Shallot Jam with Raspberry Liqueur)

Tartare de Saumon 12,00 €

(Salmon Tartar)

Carpaccio de Bœuf, Pesto, Copeaux de Parmesan 12,00 €

(Beef Carpaccio, Pesto sauce, Parmesan Pieces)

Mousse d'Avocat, Chair de Crabe 11,00 €

(Avocado Mousse with Crab Meat)

Menu Enfant à 15 €

(Enfant Maxi 12 ans)

Spaghetti Bolognaise

Steak Haché, Œuf au Plat et Jambon

Et

1 Glace

Les Incontournables

Les Œufs Meurette 16,00 €

(Œufs Pochés, Sauce Vin Rouge, Lard, Champignons, Epinards)
(Eggs with Bacon, Onions, Mushrooms, Spinach in a Red Wine Sauce)

The Spoon Burger Angus, Avocat, Cheddar, Bacon 23,00 €

(Black Angus Burger, Avocado, Fries and Salad)

Les Plats

Terre

Bavette Angus, Echalotte Confite, Frites et Salade 23,00 €

(Bavette, Candied Shallots, Chips and Salad)

Suprême de Volaille, Pleurotes, Purée 22,00 €

(Supreme of Poultry, Oyster Mushrooms, Mashed Potatoes)

Mer

Fish and Chips, Sauce Tartare Maison 24,00 €

(Fish and Chips, Home Made Tartare Sauce)

Gambas, Linguines à l'Encre de Seiche, Vinaigrette Vierge 26,00 €

(Prawns, Squid Ink Linguine, Vinaigrette Vierge)

Végétal

Assiette de Légumes de Saison 16,00 €

(Seasonal Vegetables)

Carte du Golfeur

La Salade et Les Club-Sandwichs

Salade César à la Volaille 19,00 €

(Salad, Grilled Poultry, Parmesan, Croutons, Tomatoes, Ceasar Salad Sauce)

Salade Niçoise 20,00 €

(Salad with Tuna, , Green Bean, Black olive, Tomato, Anchovy, Bell Pepper, Egg)

Club-Sandwich Volaille, Frites et Salade 19,50 €

(Pain de Mie, Volaille, Bacon, Laitue, Tomates, Œuf, Mayonnaise)

(Toasted Bread, Chicken, Bacon, Lettuce, Tomato, Egg and Mayonnaise)

Club-Sandwich Saumon Fumé, Frites et Salade 20,00 €

(Pain de Mie, Saumon Fumé, Laitue, Concombre, Tomate, Œuf, Crème Aneth)

(Toasted, Smoked Salmon, Cucumber, Lettuce, Tomato, Egg, Dill Cream)

Les Régionaux

La Carbonade de Paleron de Bœuf, Frites et Salade 21,00 €

(Beef Paleron Cooked in Beer, Fries and Salad)

Le Potjevleesch, Frites et Salade 17,00 €

(Mixed of Rabbit, Porc and Poultry Cooked in Jelly, Fries and Salad)

Les Classiques

Steak Tartare, Frites et Salade <i>(Beef Tartar, French Fries and Salad)</i>	21,00 €
Spaghetti Bolognaise <i>(Spaghetitis Pasta and Bolognaise Sauce)</i>	16,00 €
Steak à Cheval, Frites et Salade <i>(Beef Burger Steak with Egg on top, French Fries and Salad)</i>	18,00 €
Œufs au Plat et Jambon, Frites et Salade <i>(Fried eggs and Ham served with French Fries and Salad)</i>	11,50 €
Omelette Jambon, Fromage et Champignons, Frites et Salade <i>(Ham, Cheese and Mushroom Omelette with French Fries and Salad)</i>	13,50 €
Croque Monsieur, Frites et Salade <i>(Toasted Ham & Cheese Sandwich with French Fries and Salad)</i>	11,00 €
Croque Madame, Frites et Salade <i>Toasted Ham & Cheese, Fried Egg on Top with French Fries and Salad)</i>	12,50 €

Les Fromages de la Région

Assiette de 3 Fromages, Affinés et Sélectionnés par Vincent Vermesse "Terre de Fromages" 12,00 €

Les Desserts

Le Café Gourmand 12,00 €
(Coffee with a selection of mini desserts)

Sur l'Idée de la Balle de Golf 11,00 €
(Sphère Mousse Chocolat Blanc, Cœur Pistache, Croustillant et Biscuit Pistache)
(White Chocolate Mousse, Pistachio Heart, Pistachio Crispy and Biscuit)

Panna Cotta Fruits Rouges 11,00 €
(Red Fruits Panna Cotta)

Mille-Feuille Chocolat 11,00 €
(Chocolate Mille-Feuille)

La Part de Tarte aux Fruits du Moment 8,00 €
(Seasonal Fruit Pie)