



# Maximus

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



## Menu

39,00€

Terrine de canard au magret fumé |  
crème raifort | pickles

ou

Velouté de potimarron aux châtaignes  
| chantilly au lard fumée | éclats de  
noisettes torréfiées

-

Filet de loup | Spaezle aux légumes |  
sauce à la sauge

ou

Pavé de veau aux morilles |  
Gaufre de pomme de terre | jeunes  
légumes

-

Dessert au choix

## Menu

45,00€

Noix de St Jacques poêlées | purée  
de carotte et butternut parfumé au  
gingembre | sauce curcuma

-

Pavé de veau aux morilles |  
Gaufre de pomme de terre | jeunes  
légumes

-

Dessert au choix

## Menu Martinus

52,00€

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** 15,00€

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

Fish Soup | anise | hint of chili pepper cayenne

Vissoep | anijs | cayenne peper

## **RAVIOLES DU ROYANS** 18,00€

**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 | truffel room | parmezaanse kaas

## **VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX CHÂTAIGNES** 21,00€

**Chantilly au lard fumée | éclats de noisettes torréfiées**

Creamy pumpkin soup with chestnuts | whipped cream with smoked bacon |  
roasted hazelnut

Velouté van pompoen en kastanje | slagroom van gerookte spek | stukjes  
geroosterde hazelnoot

## **TERRINE DE CANARD AU MAGRET FUMÉ** 19,00€

**Crème raifort | pickles**

Smoked duck breast terrine | horseradish cream | pickles

Terrine van gerookte eendenborst | mierikswortelroom | pickles

## **OEUF PARFAIT 63°** 21,00€

**Royale de champignons truffée | tuile de parmesan**

Soft boiled egg | truffled mushroom cream | parmesan crisp

Zachtgekookt ei | creme van truffelchampignon | parmezaanse kaas krokant

## **TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD** 27,00€

**pain grillé aux fruits | compotée de figues au Porto**

Terrine of duck foie gras | fruit toast | fig compote with Port

Terrine van eendenlever | vruchtenttoast | vijgencompote met Port







# Salades

**SALADE CÉSAR POULET** *crispy chicken | knapperige kip* 21,00€

**SALADE CÉSAR GAMBAS** 26,00€

**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** 19,00€

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

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

Vegetarische salade | rijst noodles | koriander | munt | taugé | wortel |

cherrytomaatjes | gehakte pinda's | sojavinaigrette | sesam zaad

**SALADE DE CROTTIN DE CHAVIGNOL LARDÉ** 21,00€

**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 | roene bonen |

cherrytomaatjes | honingvinaigrette



# Viandes

---

## **FAUX FILET PIÉMONTAIS** 27,00€

### **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 CONFIT À LA BIÈRE PIETRA** 29,00€

### **Gremolata | écrasé de pomme de terre**

Lamb shank confit in Pietra beer | fresh herbs | mashed potatoes  
Lamsschenkel gekonfijt in Pietra bier | verse kruiden | aardappelpuree

## **PAVÉ DE VEAU AUX MORILLES** 28,00€

### **Gaufre de pomme de terre | jeunes légumes**

Veal steak with morels | potato waffle | fresh vegetables  
Kalfsbiefstuk met morieljes | aardappelwafel | verse groenten

## **MAGRET DE CANARD** 31,00€

### **Frites de patates douce | sauce au miel**

Duck breast | sweet potato fries | honey sauce  
Eendenborst | zoete aardappelfrietjes | honingsaus

## **VIENNOISE DE PORC** 19,50€

### **Sauce champignons**

Viennese pork escalope | mushroom sauce  
Wiener varkensschnitzel | champignonsaus





# Burgers

**MARTINUS BURGER steak 180gr 23,00€**

**L'AMBITIEUX steak 360gr 31,00€**

**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 uien | burgersaus uit eigen keuken | friet & romige bieslook knoflooksaus

**BURGER VÉGÉTARIEN 23,00€**

**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 uien | burgersaus uit eigen keuken | friet & romige bieslook knoflooksaus

**BURGER MONTAGNARD 25,00€**

**Steak haché 180gr | lard grillé | morbier | tomate | salade | oignons caramélisés | sauce burger maison | frites & sauce à la crème ail ciboulette**

Minced beef steak 180gr | grilled bacon | morbier | tomato | salad | caramelized onions | homemade burger sauce | French fries & creamy chives garlic sauce

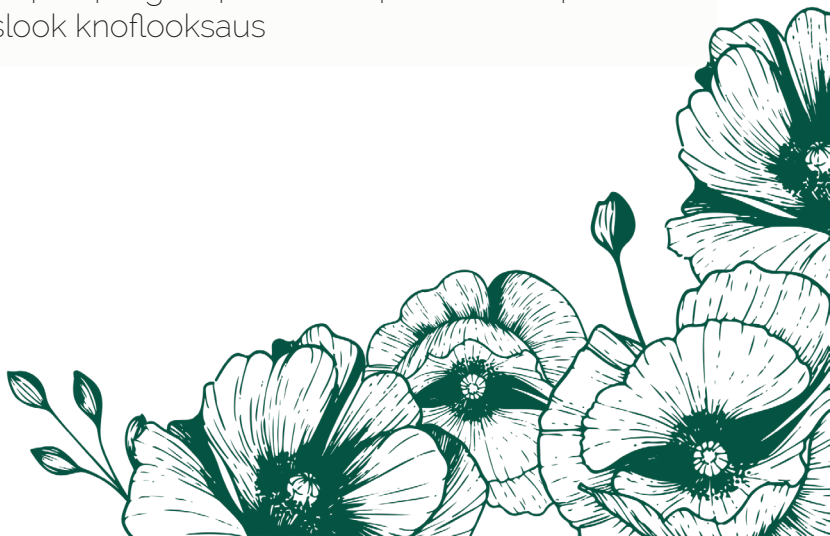
Gehakte biefstuk 180gr | gegrilde bacon | morbier | tomaat | salade | gekarameliseerde uien | burgersaus uit eigen keuken | friet & romige bieslook knoflooksaus

**CRUNSHY FISH BURGER 24,00€**

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

Fried cod fish | cheddar | tomato | lettuce | gherkin | red onions | tartar sauce | French fries & creamy chives garlic sauce

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







# Poissons

## **NOIX DE ST JACQUES POÊLÉES** 32,00€

**purée de carotte et butternut parfumé au gingembre | sauce curcuma**  
Pan fried Scallops | carrot and butternut squash puree flavored with ginger | turmeric sauce

Gebakken Sint-jakobsschelpen | wortel- en pompoenpuree op smaak gebracht met gember | kurkumasaus

## **SOLE MEUNIÈRE** 46,00€

**poêlée ou grillée +/- 400g**

Dover sole baked in butter or grilled  
In boter gebakken of gegrilde zeetong

## **PAVÉ DE SAUMON** 28,00€

**Risotto aux asperges | sauce beurre blanc au champagne**

Salmon fillet | asparagus risotto | champagne beurre blanc sauce  
Zalmfilet | asperge risotto | champagne beurre blanc saus

## **DAURADE ROYALE ENTIÈRE FLAMBÉE** 33,00€

**grillée +/- 600|800g (1 pers.)**

Grilled sea bream flambé (whole fish)  
Gegrilde zeebrasemvis geflambeerd (hele vis)

## **FILET DE LOUP** 29,00€

**Spaetzle aux légumes | sauce à la sauge**

Sea bass fillet | vegetable spaetzle | sage sauce  
Zeebaarsfilet | groentenspätzle | saliesaus

## **ACCOMPAGNEMENTS** 3,00€

**Frites | légumes | riz | risotto aux asperges | salade**  
French fries | vegetables | rice | asparagus risotto | lettuce  
Friet | groente | rijst | asperges risotto | sla

## **SAUCE AUX CHOIX** 3,00€

**Poivre | Roquefort | Champignons**

Pepper sauce | Roquefort sauce | mushroom sauce  
Peppersaus | Roquefortsaus | champignon-roomsaus



# Spécialité Hollandaise

**KROKETTEN** 18,00€

Meat croquette - croquettes de viande



**BITTERBALLEN (8 pièces)** 12,90€

Meat croquette balls - Boulettes de viande frit

## Menu enfant

16,00€

### **Poulet croustillant | frites**

Crispy chicken | French fries - Kipnuggets | Friet

ou

### **Steak Haché | pâtes**

Minced Steak | pasta - Gehaktebiefstuk | Pasta

ou

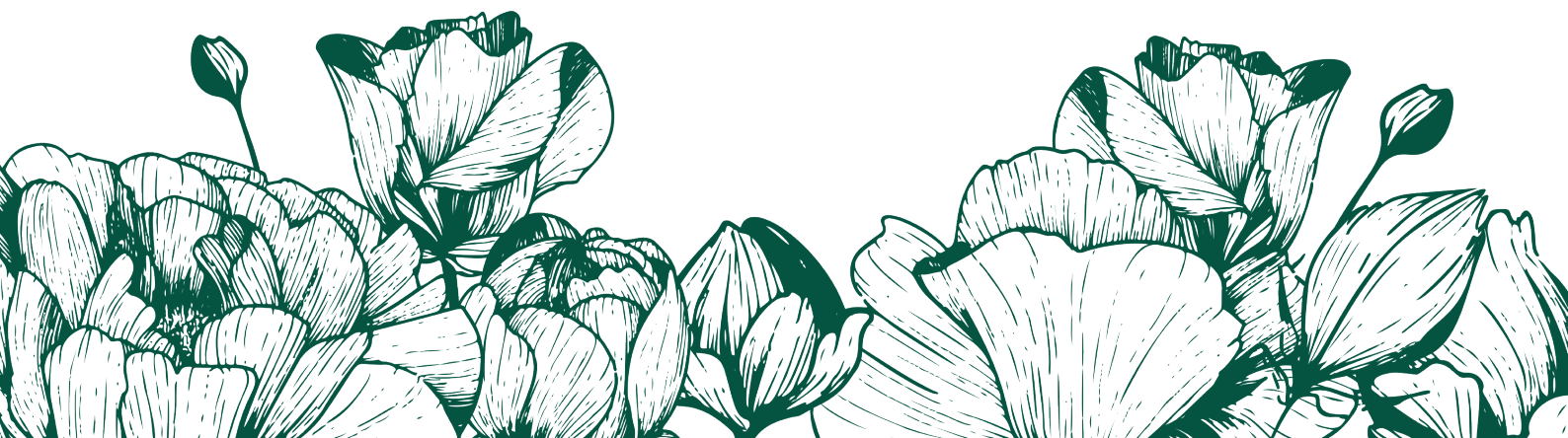
### **Cabillaud pané | riz**

Breaded cod | rice - Gepaneerde Kabeljauw | Rijst

-

### **Glace parfum au choix**

Ice Cream - Ijs







# Desserts

## **DÔME MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT PARFUM CAFÉ 12,00€**

**Crèmeux caramel | sablé cacao**

Coffee flavored milk chocolate mousse | caramel cream | cocoa shortbread  
Koffiemelkchocolademousse | karamelcrème | cacaozandkoekjes

## **MOELLEUX AU CHOCOLAT 12,00€**

**lait d'amande | glace amande**

Chocolate cake melting inside | almond milk | almond ice cream  
Warme chocoladecake | amandelmelk | amandel ijs

## **TIRAMISU KINDER BUENO 12,00€**

Kinder Bueno Tiramisu  
Tiramisu met Kinder Bueno

## **PAIN PERDU 12,00€**

**Pommes caramélisées | sauce caramel | chantilly**

French toast | caramelized apples | caramel sauce | whipped cream  
Wentelteefjes | gekarameliseerde appels | karamelsaus | slagroom

## **TRILOGIE DE CRÈME BRÛLÉE 12,00€**

**vanille | café | pistache**

Trilogy of crème brûlée | vanilla | coffee | pistachio  
Trilogie van crème brûlée | vanille | koffie | pistache

## **CAFÉ GOURMAND 12,00€**

**(Supplément 2,00 € au menu)**

Selection of small desserts served with coffee  
Koffie geserveerd met een selectie van kleine desserts



## Fromages

9,00€

**Assiette de fromages**

Cheese plate  
Kaasassortiment

# Glaces



## TRIO CHOCOLAT 12,00€

### Glace chocolat, chocolat blanc et straciatella | sauce chocolat | chantilly

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

Chocolade, witte chocolade en straciatella ijs | chocoladesaus | slagroom

## DAME BLANCHE 12,00€

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

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

Vanille ijs | chocoladesaus | slagroom | geroosterde amandelen

## COUPE EXPRESSO 12,00€

### Glace café | café | chantilly

Coffee ice cream | coffee | whipped cream

Koffie ijs | koffie | slagroom

## COUPE EXOTIQUE 12,00€

### 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 MARTINUS 12,00€

### Glace vanille & marrons | crème de marrons | 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 8.00€

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

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

**ICE CREAM:** vanilla, chocolate, white chocolate, straciatella, coffee, pistachio, chocolate-mint, rum-raisin, caramel, almond

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

**IJS:** vanille, chocolade, witte chocolade, straciatella, koffie, pistache, mint-chocolade, rum-rozijn, karamel, amandel

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