



## LES ENTREES FROIDES – KOUDE VOORGERECHTEN - COLD STARTERS

Terrine de foie gras d'oie cuit au torchon, compotée de figues aux épices, gelée de Monbazillac et brioche toastée. € 16,00

Terrine van ganzenlever 'Torchon', compote van vijgen met kruiden, gelei van Monbazillac en getoasteerde brioche

Goose foie gras terrine 'au torchon', spiced fig conserve, Monbazillac wine jelly and toasted brioche

Carpaccio de bœuf: huile d'olive, parmesan, roquette et citron € 16,00


Carpaccio van rundsfilet: olijfolie, parmezaanse kaas, rucola en citroen

Beef carpaccio: olive oil, parmesan, rocket and lemon juice

Saumon fumé, blinis et crème aigrelette, légèrement relevé d'un trait de Vodka € 15,00

Gerookte zalm, blinis en zuur roomsausje verrijkt met een scheutje Vodka

Smoked salmon, blinis and soured cream infused with a dash of vodka

 6 huîtres creuses N°4 spécial Gillardeau € 18,00

6 diepe oesters N°4 speciaal Gillardeau

6 Gillardeau special Number 4 rock oysters

## NOS SALADES – ONZE SALADES – OUR SALADS

Salade Genva·Les·Bains 'côté Mer' : salade croquante, Saint-Jacques et € 16,00 / € 22,00

scampi poêlés, crevettes grises, menthe ciselée, petits dés de mangue, vinaigrette douce et légèrement piquante

Genva·Les·Bains 'seaside salad' : krokante salade, gebakken Sint-Jakosvruchten en scampi, grijze garnalen, fijngesneden munt, mangoblokjes, zachte vinaigrette met een pikante toets

Genva·Les·Bains seaside salad : crispy lettuce, pan-fried scallops and scampi, shrimps, snipped mint, finely diced mango, sweet and slightly spicy vinaigrette

Salade de Saint-Jacques grillées, vinaigrette de mangue à la coriandre € 16,00

Salade van gegrilde Sit-Jacobsvruchten, vinaigrette van mango met koriander

Grilled Saint-Jacques scallop salad, mango and coriander vinaigrette

Salade Martin'Spa : salade mixte, filet de volaille grillé au thym, agrumes, € 15,00 / € 21,00

champignons et Reggiano

Salade Martin'Spa : gemengde salade, gegrild kipfilet met tijm, citrusfruit, kampernoeljes en Reggiano

Martin'Spa salad: mixed salad, thyme grilled chicken breast, citrus fruit, mushrooms and Parmesan Reggiano



## LES ENTREES CHAUDES – WARME VOORGERECHTEN – HOT STARTERS


	Foie gras de canard poêlé, écrasée de Belle de Fontenay à la crème d'Isigny, réduction au Porto Gebakken eendenlever, geprakte Belle de Fontenay met Isigny room, portwijnreductie Pan-fried duck foie gras, mashed Belle de Fontenay potatoes with Isigny cream, port coulis	€ 18,00
	½ homard grillé et sa salade de sucrine façon « César » ½ Kreeft van de grill op een knapperige salade op Caesar wijze ½ grilled lobster on a bed of Caesar-style sucrine salad	€ 18,00
	Duo de croustillants de langoustines à la coriandre, beurre de gingembre et citron vert Twee knapperige bereidingen van langoustines met koriander, gemberboter en limoen Duo of pastry wrapped langoustines with a hint of coriander, ginger and lime butter	€ 17,00
ECOBON	Salade de chèvre (belge) rôti au miel de châtaigne et graines de courge Salade van (Belgische) geitenkaas gebraden met kastankehoning en pompoenpitten Roast (Belgian) goat's cheese salad with chestnut honey and pumpkin seeds	€ 14,00
ECOBON	Potage du jour aux légumes « Bio » Verse Dagsoep van 'bio'-groenten Soup of the day with organic vegetables	€ 8,00

## NOS CLASSIQUES – ONZE KLASSIEKERS – OUR CLASSICS MARTIN'S HOTELS

	Croquettes de crevettes grises d'Ostende, persil frit Oostendse garnalenkroketten met gefrituurde peterselie Croquettes of Ostend shrimps with deep fried parsley	€ 13,00
	Duo de croquette de crevettes et fondue au fromage Duo van garnalenkroketje en kaasfondu Duo of shrimp and cheese croquettes	€ 12,00
	Fondues de fromage et persil frit Kaasfondus met gefrituurde peterselie Cheese croquettes with deep fried parsley	€ 11,00



## LES VIANDES – HET VLEES – MEAT DISHES

-  Noisette de biche belge rôtie, réduction aux airelles et garnitures hivernales € 29,00  
Gebraden inlands hindenoetje, veenbessenreductie en wintergarnituren  
Tender roast Belgian venison, tangy cranberry concentrate, seasonal winter vegetables
- Eventail de filet de pintade à la brabançonne, € 25,00  
airelles et fricassée de champignons des bois  
Fijne plakjes parelhoenfilet op z'n Brabants, veenbessen en ragout van bospaddestoelen  
Finely sliced guinea fowl 'à la Brabançonne', cranberries and wild mushroom fricassee
- Emincé de magret de canard « fermier » à l'orange, gingembre et citronnelle, € 24,00  
pissaladière de polenta au parmesan et confit d'oignons rouges  
Fijngesneden eendenborst "Bio" met sinaasappel, gember en citroenkruid,  
Zuiderse taart van polenta met parmezaanse kaas en gekonfijte rode uien  
Finely sliced duck "Bio" breast in delicate orange, ginger and lemon grass coulis,  
Provençal polenta pizza with Parmesan and red onion marmalade
- Aiguillettes de volaille façon thaï, cornet de nouilles sautées aux petits légumes € 22,00  
Kippenplakjes op Thaise wijze, hoorntje met gesauteerde noedels met groentjes  
Thai-style finely sliced chicken, cone of sautéed noodles and dainty vegetables


## NOS CLASSIQUES – ONZE KLASSIEKERS – OUR CLASSICS

- Entrecôte de bœuf grillé et frites € 24,00  
Béarnaise, 2 poivres € 2,00  
Tussenribstuk van de grill en frietjes: bearnaisesaus, twee pepers  
Grilled beef entrecote and French fries: béarnaise, 2 peppers
- Tartare de bœuf minute 'classique ou à l'italienne', frites € 21,00  
Tartare van rundvlees à la minute 'klassiek of op Italiaanse wijze', frietjes  
Traditionally prepared or 'Italian-style' steak tartare, French fries


-  **La carte du restaurant propose des plats labellisés «Eco et Bon!».**  
**Ils sont composés de produits locaux et de saison permettant un acheminement court.**  
Op ons restaurantkaart prijken schotels met het «Eco et Bon!»-label.  
Daarvoor worden enkel lokale en seizoensproducten gebruikt.  
Die vergen minder transport en zijn dus milieuvriendelijker.  
Our restaurants' menu offers "Eco et Bon" labelled dishes! These comprise locally sourced  
and seasonal products assuring short delivery from our suppliers.



## LES POISSONS – DE ZEE – FISH DISHES

 Darne de turbot de Noirmoutier rôti à l'ostendaise, fricassée de légumes de saison et pommes persillées Tarbotmoot uit Noirmoutier op Oostendse wijze gebraden, fricassee van seizoengroenten en aardappelen met peterselie Roast 'Noirmoutier' turbot steak with shrimps, seasonal vegetable fricassée and parsley sprinkled potatoes	€ 32,00
Filet de sandre rôti demi-sel, beurre de Pomerol, fricassée de chou-fleur au Pata negra et pommes Amandine Snoekbaarsfilet in lichtjes gezouten boter gebraden, Pomerolboter, ragout van bloemkool met Pata negra en amandelkroketten Roast pikeperch fillet in semi-salted, Pomerol butter sauce, cauliflower and Pata Negra fricassée, flaked almond coated potato croquettes	€ 26,00
Filet de cabillaud royal poêlé, béarnaise de tartufata, écrasée de Belle de Fontenay à la crème d'Isigny et mixed grill de légumes aux copeaux de Parmesan Gebakken filet van koninklijke kabeljauw, tartufata bearnaise, geprakte Belle de Fontenay met Isigny room en mixed grill van groenten met Parmezaanse kaaskrulletjes Pan-fried cod fillet, tartufata bearnaise, mashed Belle de Fontenay potatoes with Isigny cream, vegetable mixed grill with Parmesan shavings	€ 24,00

## NOS CLASSIQUES – ONZE KLASSIEKERS – OUR CLASSICS

 Sole 'mer du Nord', meunière ou grillée Oostendse zeetong, eenvoudig in boter gebakken of gegrild Ostend sole, meunière or grilled	€ Prix du jour € Prijs van de dag € Price of the day
Choix de légumes du jour (par portion de légumes) Keuze van marktverse groenten (per portie groenten) Choice of fresh vegetables (per serving)	€ 5,00

## VEGETARIEN – VEGETARISCH – VEGETARIAN

Fricassée de penne aux petits légumes de saison, pesto et Parmesan Fricassee van penne met kleine seizoengroenten, pesto en Parmesan Penne fricassee and dainty seasonal vegetables, pesto and Parmesan	€ 19,00
---	---------

## **MENU ENFANT - KINDERMENU - CHILDREN'S MENU**

Emincé de volaille <u>ou</u> Filet de cabillaud Dunne plakjes gevogelte <u>of</u> Kabeljauwfilet Sliced chicken <u>or</u> Cod fillet Sauces, frites & salade / Sauzen, frietjes & salade / Sauces, French fries & salad ~~~~~ Mousse au chocolat / Chocolade mousse / Chocolate mousse <u>ou/of/or</u> 'Dame blanche'	€ 12,00
--	---------