

**Peter Deltenre** crée pour vous une toute nouvelle carte.  
Un voyage autour d'une cuisine gourmande et authentique.  
Du "**fait maison**" avec passion!

# M E N U

## LES ENTREES

**Soupe du moment** 10€  
Légumes de saison, Croûtons

**Croquettes aux crevettes 2 pièces** 18€  
Cèleri rémoulade, câpres, persil frit

**Carpaccio de Rosbif** 12€  
Légumes aigres, œufs de caille, sauce érable/balsamique

**Terrine de canard confit** 14€  
Panacotta de chèvre, confiture de tomates,  
crumble spéculoos

**Vol-au-vent aux fruits de mer** 18€  
Moules, St-Jacques et scampis, sauce au curry  
et lait de coco, coriandre

## LES SALADES

**Salade Caesar façon Gullivers** 19€  
Cœur de sucrine, poulet, croûtons, chips de prosciutto,  
parmesan et anchois

**Frisée aux lardons** 19€  
Magrets fumés, œuf de caille, haricots verts,  
tomates séchées, vinaigrette pommes grenades

**Salade du moment** 16€  
Betteraves, poires, fromage de chèvre, chicons  
et noix de Grenoble, vinaigrette érable/balsamique



## LES PLATS

<b>Waterzooi de filets de Bar</b>	<b>25€</b>
Filets de bar, sauce safranée, écrevisses, moules poireaux brûlés	
<b>Joue de bœuf façon carbonnades</b>	<b>22€</b>
Braisée à la Lefe Brune, choux rouge, pain d'épices pommes frites	
<b>Cuisse de canard au vin rouge</b>	<b>24€</b>
Braisée, purée pommes de terre, salade radicchio rôtie	
<b>Risotto d'orge perlé</b>	<b>16€</b>
Aux potirons, fromage Vieux-Bruges et graines de citrouille	
<b>Ravioles de champignons</b>	<b>19€</b>
Girolles, fèves des marais et crème chorizo	

## LES GRILLADES

*Servies avec un  
accompagnement  
et une sauce  
de votre choix*

*accompagnement  
supplémentaire  
4 €*

### Sur le grill

Filet de Bœuf Holstein 200gr	<b>32€</b>
Entrecôte de Bœuf Irlandaise 300gr	<b>32€</b>
Bavette de Bœuf 200gr	<b>24€</b>

### A la plancha

Filet de saumon Label Rouge	<b>28€</b>
Filet de Thon Rouge	<b>28€</b>
Sole 3/4	<b>38€</b>



### Sauces

Poivre vert, champignons, béarnaise, beurre aux câpres, choron

### Accompagnements

Légumes du jour, frites, frites de patates douces,  
purée pommes de terre, salade verte

## COMFORT FOOD

*Tous servis avec frites*

<b>Gullivers burger</b>	<b>21€</b>
Laitue, oignons rouges, pickles, tomates, bacon, fromage <i>Supplément œuf frit 1€</i>	
<b>Burger à l'effiloché de porc BBQ salade de chou</b>	<b>19€</b>
<b>Club sandwich, mayonnaise au pesto</b>	<b>19€</b>
<b>Veggie burger</b>	<b>18€</b>
Steak de tomates, mozzarella, mayonnaise épicée	
<b>Fish and Chips</b>	<b>22€</b>
Filet d'églefin pané, salade de chou, sauce tartare	
<b>Américain préparé à l'Italienne</b>	<b>21€</b>
Frites, roquette, parmesan, huile de truffe	

## A PARTAGER

<b>Chicken wings sauce BBQ</b>	<b>14€</b>
<b>Panier de frites trio de sauces</b>	<b>10€</b>
<b>Oignons frits sauce épicée</b>	<b>10€</b>
<b>Assiette de charcuteries</b>	<b>14€</b>
<b>Planche de fromages</b>	<b>14€</b>



## PIZZA

<b>Pizza Margarita</b>	<b>18€</b>
Sauce tomate, mozzarella, origan, tomates	
<b>Pizza Hawai</b>	<b>18€</b>
Sauce tomate, poulet, champignons, ananas, mozzarella	
<b>Pizza Pepperoni</b>	<b>18€</b>
Sauce tomate, chorizo et mozzarella	
<b>Pizza Bolognaise</b>	<b>18€</b>
Sauce bolognaise et mozzarella	
<b>Pizza 4 Fromages</b>	<b>18€</b>
Sauce tomate, mozzarella, gouda, Maredsou, Fromage Bleu	
<b>Pizza Veggie</b>	<b>18€</b>
Sauce tomate, mozzarella, champignons, poivrons, olives	

## PATES

<b>Spaghetti bolognaise</b>	<b>16€</b>
<b>Spaghetti jambon fromage au Vieux Bruges</b>	<b>16€</b>
<b>Lasagne bolognaise</b>	<b>18€</b>



## LES DESSERTS

<b>Crème brûlée du moment</b> Flavoured Crème brûlée	<b>9€</b>
<b>Cheesecake aux framboises</b> Raspberries cheesecake	<b>9€</b>
<b>Mousse au chocolat</b> Chocolate mousse	<b>9€</b>
<b>Salade de fruits frais</b> Fresh fruit salad	<b>9€</b>
<b>Dame blanche</b> White lady	<b>10€</b>
<b>Apfel strudel tiède et glace vanille</b> Warm apple strudel with vanilla ice cream	<b>10€</b>
<b>Crumble aux fruits des bois</b> Forest fruits crumble	<b>10€</b>

