



## ENTRÉES

- Croquettes de crevettes maison (pelées à la main)  
avec du persil frit.....€ 20,60
- 6 ou 9 huîtres 'Fines de Claires' .....€ 18,50 € / 26,50
- Carpaccio de bœuf, roquette, flocons de parmesan.....€ 19,80
- Tataki du thon, vinaigrette au sésame, mayonnaise au wasabi ...€ 23,10
- Sole méditerranéenne 'meunière', sauté de chicon, foie d'oie.....€ 23,80
- Consommé de champignons des bois, raviolis de perdrix ....€ 23,30
- Carpaccio de coquille St-Jacques, orange,  
sorbet aux herbes yuzu .....€ 24,10

## SALADES

- Tomates (2pcs) crevettes grises pelées à la main,  
salade fraîche, frites coupées à la main.....€ 24,70
- Salade de chèvre chaud 'crottin de chavignol' .....€ 19,80 / € 24,70
- Salade César, poulet fermier, parmesan, croûtons,  
anchois, bacon croustillant.....€ 21,40 / € 25,30

## VÉGÉTARIEN

Renseignez-vous sur notre offre de jour végétarien

[Demander les allergènes](#)



## PLATS PRINCIPAUX

### VIANDES

- Filet pur de boeuf irlandais (200g.) ou (300g.)  
sauce de votre choix (poivre, archiduc,  
béarnaise et roquefort), frites coupées à la main.....€ 31,00 € / 38,90
- Vol-au-vent "Classique" de poulets fermiers,  
frites coupées à la main.....€ 25,90
- Vol-au-vent "Royal", avec des ris de veau  
et des frites coupées à la main..... € 32,90
- Ragout de joues de porc 'Rodenbach',  
butternut, frites coupées à la main.....€ 22,90
- Tartare de steak taillé à la main, salade, frites fraîches.....€ 28,90

### POISSON (livraison fraîche quotidienne)

- Petit sole "meunière", laitue, frites coupées à la main.....€ 31,40
- Dorade "Royale", pommes de terre nouvelles,  
romarin, coulis de tomates .....€ 27,90
- Turbot fourré, coulis de poireaux verts,  
purée de céleri-rave .....€ 38,10

[Demander les allergènes](#)

# MENU D'HOMARD



KorenleiTwee  
RESTAURANT

€ 58,00

Amuse

&

½ homard aux agrumes

&

Bisque maison de homard + € 11,90

&

½ homard à l'américaine, tagliatelles maison

&

Dessert Korenlei Twee ou fromages  
ou café irlandais

**Menu par table**

[Demander les allergènes](#)

# MENU DU MARCHÉ

€ 47,50



KorenleiTwee  
RESTAURANT

Amuse

&

Consommé de champignons des bois,  
raviolis de perdrix

OU

Carpaccio de coquille St-Jacques, orange,  
sorbet aux herbes yuzu

&

Filet de lièvre, carotte, garniture de betterave,  
onguent de panais

OU

Turbot fourré, coulis de poireaux verts,  
purée de céleri-rave

&

Dessert Korenlei Twee ou fromage ou Irish coffee

Demande des vins par verre suggérés

## **Menu par table**

[Demander les allergènes](#)

Al onze gerechten worden speciaal door onze chef en zijn commis vers bereid vanaf het moment dat u bestelt.

Voor bepaalde gerechten kan de wachttijd hierdoor soms iets langer duren. Indien er een gerecht niet voorradig is, hiervoor onze verontschuldiging.



**KorenleiTwee**  
RESTAURANT

## **PLATEAU 'FRUITS DE MER ROYAL'**

Plateau fruits de mer avec demi homard bébé,  
Kingcrab, crevettes grises, pattes de crabe,  
langouste, plis, buco, huîtres

Avec bouteille de cava Masia d'Or

€ 145,00 (2pers.)

**Fruit de mer = sur commande**

## **PRÉPARATIONS D' HOMARD (650G.)**

Homard "Belle vue" € 42,00

Homard à l'américaine, tagliatelles maison € 42,00

[Demander les allergenes](#)

## Entrées

Croquettes de crevettes maison € 9.30

Fromage maison croquette € 7.50

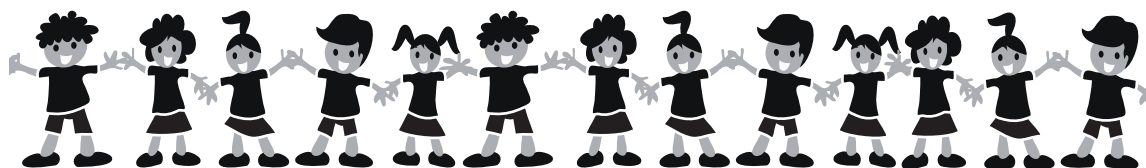
## Savoureux fête

Vol au vent, frites. € 15.50

Ragoût de Gand, frites. € 14,50

Steak, compote de pommes, frites. € 18.00

[Demander les allergènes](#)



# MENU DE GROUPE

Septembre, octobre, novembre



KorenleiTwee  
RESTAURANT

A partir de 15 personnes

€ 35,-

Amuse

&

Risotto aux champignons sauvages

OU

Carpaccio de boeuf, roquette, flocons de parmesan

&

Cannelloni du pintade, jeunes épinards,  
jambon ganda, mozzarella, fine de champagne,  
pommes de terre rösti

OU

Saumon, tempura de légumes, béarnaise

&

Dessert 'Korenlei Twee'

Tout en formule avec:  
Verre de cava, eau plate et pétillante,  
1/2 bouteille de vin et café. + € 20,00

A COMMANDER DEUX JOUR EN AVANCE S'IL VOUS PLAÎT.

# SUGGESTIONS

- Rib-eye "Texas style", pomme de terre,  
blini de maïs .....€ 32,00
- Côte à l'os 1,2 kg, sauce au choix,  
frites (2 pers.).....€ 68,00
- Tournedos 'Rossini', foie, pleurotes,  
gratin de pommes de terre et légumes,  
sauce aux truffes .....€ 37,40
- Faisan à la Brabançonne (30 minutes) .....€ 32,00
- Filet de lièvre, carotte, garniture de betterave,  
onguent de panais .....€ 33,60