



HIGH-END RESTAURANT



EN | NL | FR

Welcome to Robi | Welkom bij Robi | Bienvenue chez Robi

At Robi, we combine passion and expertise to create refined dishes with the finest ingredients. With 15+ years of experience, our chef blends tradition with modern flavors for an unforgettable dining experience.

Enjoy your meal.

Bij Robi draait alles om vakmanschap en smaak. Met 15+ jaar ervaring combineert onze chef klassieke technieken met moderne invloeden. Geniet van pure kwaliteit en een verfijnde sfeer.

Eet smakelijk.

Chez Robi, chaque plat est préparé avec soin et savoir-faire. Avec 15+ ans d'expérience, notre chef associe tradition et modernité pour une expérience culinaire unique.

Bon appétit. 



Winter Signature – Limited

€ 75

Hertenfilet met Rodewijn & Pure Chocolade

Knolselder, Wortel & Witte Kool in Room

Venison Fillet with Red Wine & Dark Chocolate

Celeriac, Carrot & Cabbage in Cream

Filet de Cerf au Vin Rouge & Chocolat Noir

Céleri-rave, Carotte & Chou à la Crème



DRINKS

CLASSIC

ZERO ALCOHOL

Virgin Mojito 0.0% (25cl)	-€10.90
Crodino Rosso 0.0% (17.5cl)	-€5.00
Tanqueray Gin 0.0% (5cl)-Fever Tree	-€11.90
Sportzot 0.4% (33cl)	-€6.50
Jupiler 0.0% (33cl)	-€4.50

BIER OP FLES

Stella Artois 5.2% (25cl)	-€4.50
Brugse Zot Blonde 6.0% (33cl)	-€6.50
Kasteel Rouge 8.0% (33cl)	-€6.50
Chouffe Blonde 8.0% (33cl)	-€6.50
Duvel 8.5% (33cl)	-€6.50
Tripel Karmeliet 8.4% (33cl)	-€7.00
Orval Trappist 6.2% (33cl)	-€8.50

FRISDRANKEN

Cola Zero - 25cl	-€3.80
Cola - 25cl	-€3.80
Fanta - 25cl	-€3.90
Sprite - 25cl	-€3.90
Lipton Ice Tea - 25cl	-€4.00
Fever Tree - 20cl	-€5.00
Schweppes Tonic - 25cl	-€4.50
Chaud Fontaine Plat - 25cl / 50cl / 1L	-€4.50/7.50/12.50
Chaud Fontaine Bruisse - 25cl / 50cl / 1L	-€4.50/7.50/12.50
Vers Sinaasappelsap Jus d'Orange Frais - 25cl	-€6.50
Druivensap Jus de Raisin Frais - 25cl	-€5.50
Appelsap Jus de Pommes Frais - 25cl	-€5.50
Ananassap Jus d'Ananas Frais - 25cl	-€5.50

HOT BEVERAGES

Coffee	-€3.90
Espresso (single)	-€3.60
Espresso (Doppio)	-€5.90
Cappuccino	-€4.90
Latte Macchiato	-€5.90
Espresso Macchiato	-€4.90
Decafé	-€4.50
Café au Lait	-€5.20
Ristretto	-€3.80
Lungo Barista	-€5.30
Irish Coffee(alcohol)	-€13.50
Italian Coffee(alcohol)	-€13.50
Freshpresso(Cold)	-€12.50
Hot chocolate	-€7.20
Camomile Linden Tea	-€4.80
Juicy Forest Fruit Tea	-€4.80
Black Tea	-€4.80
Green Tea	-€4.80
Earl Grey Tea	-€4.80
Verse Mint Tea	-€6.50
Glass of Milk	-€3.50

APERITIEVEN-APÉRITIFS

Coupe Champagne 'Taittinger'	-€15.90
Coupe Champagne Rose	-€16.90
Apero Champagne	-€16.90
Kir Champagne	-€16.90
Pimm's Champagne	-€16.90
Campari Champagne	-€16.90
Bloody Mary	-€14.90
Aperol Spritz	-€12.90
Negroni	-€14.90
Tequila Sunrise	-€12.90
Gin Tonic	-€13.90
Martini Bianco	-€8.50
Campari Orange	-€11.90
Kir Witte Wijn	-€8.50
Porto Rood / Wit	-€8.50
Coupe Cava	-€6.90
Limoncello	-€9.50
Vodka Tonic	-€12.90

VODKA SELECTION(5CL)

Absolut	-€8.50
Grey Goose	-€12.50

GIN SELECTION(5CL)

Bombay Sapphire	-€9.50
Gordon's	-€8.50
Tanqueray	-€9.50
Hendrick's Gin	-€11.50
Monkey 47	-€12.50

RUM SELECTION(5CL)

Bacardi Gran Reserva 8Y	-€9.50
Havana Club Special	-€8.50

WHISKEY SELECTION(5CL)

Chivas Regal 12Y	-€11.50
Glenfiddich 12Y 40%	-€12.50
Johnnie Walker Black	-€10.50
Jack Daniels Old Nr7	-€10.50

DIGESTIFS-DIGESTIEVEN(5CL)

Amaretto Disaronno	-€8.50
Baileys Original	-€8.90
Cointreau	-€8.90
Grand Marnier	-€9.90
Hennessy VS	-€12.50
Remy Martin VSOP	-€14.50
Sambuca	-€9.90

SAVORY



HIGH-END RESTAURANT

SELECTION

CHEESE & FETA DELIGHT

€13.50

En: Aged Cheese (Kass) | Creamy, nutty
Greek Feta | Tangy, crumbly
Olives | Herbed
Dijon Mustard | Bold, tangy

Nl: Blokkaas (Kass) | Romig, nootachtig
Feta | Pittig, kruimelig
Olijven | Gekruid
Dijon Mosterd | Pittig, scherp

Fr: Fromage Âgé (Kass) | Crémeux, noisette
Feta | Acidulé, friable
Olives | Herbes
Moutarde de Dijon | Audacieux, acidulé

ROBI'S MIXED TOAST

€22.50

En: Smoked Salmon Toast | Dill, citrus zest
Avocado Toast | Salt, chili, olive oil
Steak Tartare Toast | Capers, mustard, yolk
Tuna Toast | Aioli, chives, pepper

Nl: Gerookte Zalm Toast | Dille, citroenzeste
Avocado Toast | Zout, chili, olijfolie
Steak Tartaar Toast | Kappertjes, mosterd, eigeel
Tonijn Toast | Aioli, bieslook, peper

Fr: Toast au Saumon Fumé | Aneth, zeste d'agrumes
Toast à l'Avocat | Sel, chili, huile d'olive
Toast Tartare de Bœuf | Câpres, moutarde, jaune d'œuf
Toast au Thon | Aioli, ciboulette, poivre



TOMATO MOZZARELLA DELIGHT

€14.49

En: Vine-ripened tomatoes, fresh mozzarella, and pesto sauce with a drizzle of balsamic glaze.

Nl: Wijnrijpe tomaten, verse mozzarella en pesto saus met een drup balsamico-glazuur.

Fr: Tomates mûries sur vigne, mozzarella fraîche et sauce pesto avec un filet de glaçage balsamique.

OYSTER ON HALF SHELL

En: Served on crushed ice with lemon wedges, mignonette sauce, and champagne vinegar.

Nl: Geserveerd op gecrushed ijs met citroen, mignonette saus en champagneazijn.

Fr: Servies sur glace pilée avec citron, sauce mignonette et vinaigre de champagne.

3 Pieces | 6 Pieces | 9 Pieces

€18.49

€34.49

€48.49

STARTERS



HIGH-END RESTAURANT

CLASSIC

CHEF'S DAILY SOUP

€12,⁴⁹

En: A fresh, daily-crafted soup made by our chef.

Nl: Een verse soep, dagelijks bereid door onze chef.

Fr: Une soupe fraîchement préparée chaque jour par notre chef.

SCAMPI DUET

€18,⁴⁹

En: Six pieces of tiger shrimp served with fragrant rice and fresh parsley.

Nl: Zes stuks tijgergarnalen geserveerd met geurige rijst en verse peterselie.

Fr: Six crevettes tigrées servies avec du riz parfumé et du persil frais.

GARNAAL CROQUETTES

€20,⁹⁵

En: Golden, filled with creamy shrimp, served with lemon and parsley.

Nl: Goudbruin, gevuld met romige garnaal, geserveerd met citroen en peterselie.

Fr: Croquette de Garnaal, dorée, farcie de crevettes crémeuses, servie avec citron et persil.

TOMATO ROYALE

€34,⁹⁵

En: Vine-ripened tomato filled with 80 g hand-peeled shrimp, elegantly presented.

Nl: Vine-gerijpte tomaat gevuld met 80 g handgepelde garnalen, elegant gepresenteerd.

Fr: Tomate mûrie sur vigne remplie de 80 g de crevettes pelées à la main, présentée avec élégance.

CLASSIC FISH SOUP

€18,⁴⁹

En: Rich soup with scampi, mussel, salmon, cod, garlic toast, Emmentaler, rouille.

Nl: Rijke soep met scampi, mossel, zalm, kabeljauw, knoflooktoast, Emmentaler, rouille.

Fr: Soupe riche avec scampi, moule, saumon, morue, toast à l'ail, Emmentaler, rouille.

KAAS CROQUETTES

€16,⁴⁹

En: Two golden croquettes filled with creamy cheese, served with lemon and parsley.

Nl: Twee goudbruine kroketten gevuld met romige kaas, geserveerd met citroen en peterselie.

Fr: Deux croquettes dorées remplies de fromage crémeux, servies avec du citron et du persil.

NORDIC ELEGANCE

€17,⁹⁵

En: Smoked salmon served with toast, rocket salad, and a slice of lemon.

Nl: Gerookte zalm geserveerd met toast, rucola en een schijfje citroen.

Fr: Saumon fumé servi avec du toast, de la roquette et une tranche de citron.

BEEF JEWEL CARPACCIO

€18,⁴⁹

En: Thinly sliced beef topped with Parmesan, rocket, and a drizzle of olive oil.

Nl: Dun gesneden rundvlees, belegd met Parmezaan, rucola en een drupje olijfolie.

Fr: Finement tranché de bœuf, garni de Parmesan, roquette et un filet d'huile d'olive.

FISH



HIGH-END RESTAURANT

CLASSIC

SCAMPI WITH CURRY SAUCE

€29,49

En: Scampi in Creamy Curry Sauce
Served with your choice of rice or pasta.

Nl: Scampi in Romige Currysous
Geserveerd met keuze uit rijst of pasta.

Fr: Scampis dans une Sauce Curry Crémeuse
Servis avec un choix de riz ou de pâtes.

BAKED SLIPTONG

€36,49

En: Lightly baked Dover sole served with fries or
mashed potatoes and a fresh salad.

Nl: Gebakken sliptong
Licht gebakken zeetong, geserveerd met friet of
aardappelpuree en een frisse salade.

Fr: Sole Meunière
Sole délicatement cuite, servie avec des frites ou de
la purée de pommes de terre et une salade fraîche.

BUTTER KING PRAWNS

€31,95

En: Six juicy king prawns cooked in garlic butter,
served with rice or fries.

Nl: Gambas in Knoflookboter
Zes sappige koning-garnalen gekookt in
knoflookboter, geserveerd met rijst of friet.

Fr: Six gambas juteuses cuites dans du beurre à l'ail,
servies avec du riz ou des frites.

GRILLED ZEETONG

€55,49

En: Grilled sole served with salad, tartar sauce, and
your choice of fries or mashed potatoes.

Nl: Gegrilde zeetong geserveerd met salade,
tartaarsaus en naar keuze frietjes of aardappelpuree.

Fr: Sole grillée servie avec une salade, une sauce
tartare et au choix frites ou purée de pommes de
terre.

SCAMPI IN DIABOLIC SAUCE

€29,95

En: Scampi in Spicy Diabolic Sauce
Served with your choice of rice or tagliatelle pasta.

Nl: Scampi in Pittige Duivelse Saus
Geserveerd met keuze uit rijst of tagliatelle pasta.

Fr: Scampis dans une Sauce Diabolique Épicée
Servis avec un choix de riz ou de pâtes tagliatelle.

BOUILLABAISSE

€37,95

En: Rich fish stew with cod, ling, Scottish 'Label Rouge'
salmon, croutons, grated Emmentaler, rouille, king
prawns, scampi, and mussels.

Nl: Rijke visstoofpot met kabeljauw, ling, Schotse
'Label Rouge' zalm, croutons, geraspte Emmentaler,
rouille, koning-garnalen, scampi en mosselen.

Fr: Ragoût de poisson avec cabillaud, ling, saumon
écossais 'Label Rouge', croûtons, Emmentaler râpé,
rouille, gambas, scampi et moules.



FISH



HIGH-END RESTAURANT

SELECTION

CHEF'S CHOICE

SKIN-CRISPY CABILLAUD

€41,95

Panko-fried cod with garlic, thyme, red onion, sweet corn, mixed peppers, jalapeño, zucchini, yellow squash, cilantro, smashed potatoes, mustard greens, and lemon aioli.

Cabillaud pané au panko avec ail, thym, oignon rouge, maïs doux, poivrons mélangés, jalapeño, courgette, courge jaune, coriandre, pommes de terre écrasées, légumes à la moutarde et aioli au citron.

Panko-gebakken kabeljauw met knoflook, tijm, rode ui, zoete maïs, gemengde paprika's, jalapeño, courgette, gele pompoen, verse koriander, smashed potatoes, mosterdgroenten en citroen aioli.

SKIN-CRISPY SALMON FILLET

€39,95

Panko-fried salmon with garlic, thyme, red onion, sweet corn, mixed peppers, jalapeño, zucchini, yellow squash, cilantro, smashed potatoes, mustard greens, and lemon aioli.

Saumon pané au panko avec ail, thym, oignon rouge, maïs doux, poivrons mélangés, jalapeño, courgette, courge jaune, coriandre, pommes de terre écrasées, légumes à la moutarde et aioli au citron.

Panko-gebakken zalm met knoflook, tijm, rode ui, zoete maïs, gemengde paprika's, jalapeño, courgette, gele pompoen, koriander, smashed potatoes, mosterdgroenten en citroen aioli.

MEDITERRANEAN SEA BASS

€55,29

Seared sea bass with eggplant, shallots, garlic, cherry tomatoes, dried tomatoes, chili, white wine, vegetable stock, olives, fresh oregano, and smashed potatoes with lemon juice.

Bar poêlé avec aubergine, échalotes, ail, tomates cerises, tomates séchées, piment, vin blanc, bouillon de légumes, olives, origan frais et pommes de terre écrasées au jus de citron.

In de pan gebakken zeebaars met aubergine, sjalotten, knoflook, cherrytomaten, gedroogde tomaten, chili, witte wijn, groentebouillon, olijven, verse oregano en smashed potatoes met citroensap.

MEAT



HIGH-END RESTAURANT

SELECTION

CHEF'S CHOICE

BEEF WELLINGTON

€65,95

En: 300g Irish filet pur in flaky pastry with mushrooms, bacon-wrapped, potato puree, glazed root vegetables, and red wine demi-glace.

Nl: 300g Iers filet pur in bladerdeeg met paddenstoelen, aardappelpuree, omwikkeld met spek, geglazuurde wortelgroenten, en rode wijn-demi-glace.

Fr: 300g de filet pur irlandais en pâte feuilletée avec champignons, purée de pommes, de terre au bacon, légumes racines glacés, et demi-glace au vin rouge.

NEW YORK STRIP

€71,95

En: 450g Hereford entrecôte with shishito peppers, rosemary, thyme, garlic, crispy smoked potatoes, and mushrooms.

Nl: 450g Hereford entrecôte met shishito-pepers, rozemarijn, tijm, knoflook, krokante gerookte aardappelen, en paddenstoelen.

Fr: 450g d'entrecôte Hereford avec poivrons shishito, romarin, thym, ail, pommes de terre fumées croustillantes, et champignons portobello.

JAPANESE WAGYU

€89,95

En: 200g premium Japanese Wagyu with glazed mushrooms, creamed spinach, and smashed crispy potatoes.

Nl: 200g premium Japanse Wagyu met geglazuurde paddenstoelen, romige spinazie, en geplette krokante aardappelen.

Fr: 200g de Wagyu japonais premium avec champignons glacés, épinards à la crème, et pommes de terre croustillantes écrasées.

24K GOLDEN STEAK NIGHT

€109,49

En: 250g Irish filet pur wrapped in 24k edible gold, served with mushrooms and smashed crispy potatoes.

Nl: 250g Iers filet pur gewikkeld in eetbaar 24-karaats goud, geserveerd met paddenstoelen en geplette krokante aardappelen.

Fr: 250g de filet pur irlandais enveloppé dans de l'or comestible 24 carats, servi avec champignons et pommes de terre croustillantes écrasées.

ESCALOPE OF CHICKEN WITH TOMATO BASIL SAUCE

€31,90

En: Chicken escalope pan-seared, served with homemade tomato sauce (olive oil, shallots, cherry tomatoes, basil) and sautéed potatoes.

Nl: Gegrilde kipfilet met huisgemaakte tomatensaus (olijfolie, sjalot, cherrytomaten, basilicum) en gebakken aardappelen.

Fr: Escalope de poulet poêlée, servie avec sauce tomate maison (huile d'olive, échalotes, tomates cerises, basilic) et pommes de terre sautées.

DOUBLE LAMB CHOPS

€45,49

En: Grilled lamb chops with herb-seasoned vegetables and choice of mashed potatoes or fries.

Nl: Gegrilde lamskoteletten met gekruide groenten en keuze uit aardappelpuree of frietjes.

Fr: Côtelettes d'agneau grillées avec légumes aux herbes et choix de purée de pommes de terre ou frites.



MEAT



HIGH-END RESTAURANT

CLASSIC

STEAK TARTARE

€28,29

En: Hand-chopped steak tartare, seasoned with capers, mustard, shallots, and herbs, served with crispy Belgian fries.

Nl: Handgehakte steak tartaar, gekruid met kappertjes, mosterd, sjalotten en kruiden, geserveerd met krokante Belgische frietjes.

Fr: Tartare de bœuf haché à la main, assaisonné de câpres, moutarde, échalotes et herbes, servi avec frites belges croustillantes.

GRILLED FILET PUR

€45,35

En: ±220g grilled Hereford beef filet pur with smashed crispy potatoes, baked mushrooms, and your choice of sauce.

Nl: ±220g gegrilde Hereford filet pur met geplette krokante aardappelen, gebakken champignons, en een saus naar keuze.

Fr: ±220g filet pur de bœuf Hereford grillé avec pommes de terre croustillantes écrasées, champignons au four, et votre choix de sauce.

CÔTE À L'OS

€58,95

En: ±550g grilled Hereford beef côte à l'os with smashed crispy potatoes, baked mushrooms, and your choice of sauce.

Nl: ±550g gegrilde Hereford côte à l'os met geplette krokante aardappelen, gebakken champignons, en een saus naar keuze.

Fr: ±550g côte à l'os de bœuf Hereford grillée avec pommes de terre croustillantes écrasées, champignons au four, et votre choix de sauce.

GRILLED FILET MIGNON

€38,35

En: ±220g grilled filet mignon, served with crispy Belgian fries and choice of sauce.

Nl: ±220g gegrilde filet mignon, geserveerd met krokante Belgische frieten en een saus naar keuze.

Fr: ±220g filet mignon grillé, servi avec des frites belges croustillantes et votre choix de sauce

ENTRECÔTE

€59,25

En: ±450g grilled Hereford beef entrecôte with smashed crispy potatoes, baked mushrooms, and your choice of sauce.

Nl: ±450g gegrilde Hereford entrecôte met geplette krokante aardappelen, gebakken champignons, en een saus naar keuze.

Fr: ±450g entrecôte de bœuf Hereford grillée avec pommes de terre croustillantes écrasées, champignons au four, et votre choix de sauce.

AMERICAN SMASH BURGER

€26,95

En: ±300g smashed beef patties on a butter-toasted brioche bun with fried egg, caramelized onions, lettuce, tomato, cheddar, and secret sauce. Served with Belgian fries.

Nl: ±300g smashed beef op een briochebol met ei, gekarameliseerde ui, sla, tomaat, cheddar en geheime saus. Geserveerd met Belgische frieten.

Fr: ±300g de bœuf smashé sur un bun brioché avec œuf, oignons caramélisés, laitue, tomate, cheddar et sauce secrète. Servi avec frites belges.

Supplement

Béarnaise

€4,95

Peppercorn

€4,95

Mushroom

€4,95

Red Wine Sauce

€5,29

Spicy Heat Sauce

€5,29

Rice

€4,95

Frietjes

€4,95

Potato Puree

€4,95



PASTA



HIGH-END RESTAURANT

SALAD

SPAGHETTI BOLOGNESE

€20,95

En: Classic spaghetti with rich, slow-cooked Bolognese made from premium beef and fresh herbs.

Nl: Klassieke spaghetti met rijke, langzaam gekookte bolognesesaus van premium rundvlees en verse kruiden.

Fr: Spaghetti classique avec bolognaise riche, mijotée lentement avec du bœuf premium et des herbes fraîches.

VEGGIE PASTA ITALIANO

€18,49

En: Fresh pasta with sautéed vegetables, cherry tomatoes, garlic, olive oil, and basil.

Nl: verse pasta met gebakken groenten, cherrytomaten, knoflook, olijfolie en basilicum.

Fr: Pâtes fraîches aux légumes sautés, tomates cerises, ail, huile d'olive et basilic.

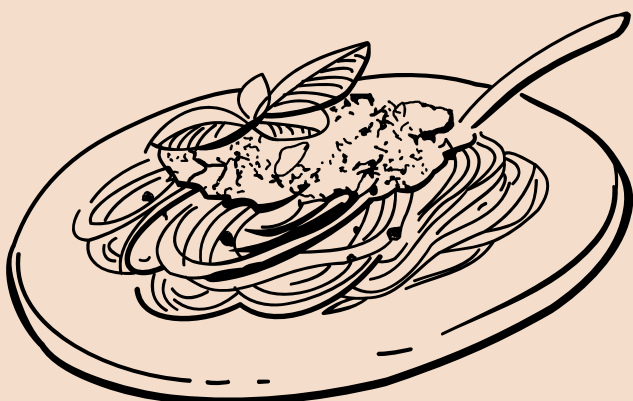
SEAFOOD PASTA

€26,49

En: Al dente pasta with a savory tomato sauce and premium seafood: mussels, shrimp, and fresh fish.

Nl: Al dente pasta met een hartige tomatensaus en premium zeevruchten: mosselen, garnalen en verse vis.

Fr: Pâtes al dente avec une sauce tomate savoureuse et fruits de mer premium : moules, crevettes et poisson frais.



CHEF'S CHOICE: ROYAL COAST SALAD

€36,95

En: Smoked salmon, shrimp, cherry tomatoes, cucumber, and greens in vinaigrette. Garnished with eggs, red onions, and served with Belgian fries.

Nl: Gerookte zalm, garnalen, cherrytomaten, komkommer en sla met vinaigrette. Gegarneerd met ei, rode ui en geserveerd met Belgische frieten.

Fr: Saumon fumé, crevettes, tomates cerises, concombre et salade en vinaigrette. Garnie d'œuf, oignon rouge et servie avec frites belges.

TOMATO ROYALE DOUBLE

€48,49

En: Vine-ripened tomato filled with ±110g Zeebrugge hand-peeled shrimp, served with greens, lemon zest, and Belgian fries.

Nl: Aan de wijnstok gerijpte tomaat gevuld met ±110g handgepelde Zeebrugse garnalen, geserveerd met sla, citroenzeste en Belgische frieten.

Fr: Tomato mûrie sur vigne farcie de ±110g de crevettes épluchées à la main de Zeebrugge, accompagnée de verdure, zeste de citron et frites belges.



KINDER



HIGH-END RESTAURANT

SELECTION

AMERICAN YOUTH BURGER

€17,95

En: ±150g premium beef patty on a butter-toasted brioche bun with tomato, lettuce, onion, cheddar, and secret sauce. Served with Belgian fries.

Nl: ±150g premium rundvleesburger op een briochebol met tomaat, sla, ui, cheddar en geheime saus. Geserveerd met Belgische frieten.

Fr: ±150g de bœuf premium sur un bun brioché avec tomate, laitue, oignon, cheddar et sauce secrète. Servi avec frites belges.

FISH STICKS (5 PIECES)

€14,50

En: Crispy fish sticks served with Belgian fries and choice of sauce.

Nl: Krokante vissticks geserveerd met Belgische frieten en een saus naar keuze.

Fr: Bâtonnets de poisson croustillants servis avec des frites belges et une sauce au choix.

CHICKEN NUGGETS (9 PIECES)

€13,50

En: Golden-fried chicken nuggets served with Belgian fries and choice of sauce.

Nl: Goudbruin gebakken kipnuggets geserveerd met Belgische frieten en een saus naar keuze.

Fr: Nuggets de poulet dorés, servis avec des frites belges et une sauce au choix.



SNACKS



HIGH-END RESTAURANT

MUSSELS

CALAMARES FRITOS (10 PIECES)

€20,95

EN: Lightly battered and fried calamari rings, served with a fresh salad, Belgian fries, and tartar sauce.

NL: Licht gepaneerde en gefrituurde calamaresringen, geserveerd met een frisse salade, Belgische frieten en tartaarsaus.

FR: Anneaux de calamars légèrement panés et frits, servis avec une salade fraîche, des frites belges et de la sauce tartare.

SCAMPI FRIET (10 PIECES)

€20,95

EN: Juicy scampi fried to perfection, served with tartar sauce, a fresh salad, and Belgian fries.

NL: Sappige scampi's perfect gebakken, geserveerd met tartaarsaus, een frisse salade en Belgische frieten.

FR: Scampi juteux frits à la perfection, servis avec de la sauce tartare, une salade fraîche et des frites belges.

GARNALENKROKETTEN (3 PIECES)

€32,25

EN: Golden crispy shrimp croquettes served with a fresh salad, Belgian fries, and cocktail sauce.

NL: Krokante garnalenkroketten geserveerd met een frisse salade, Belgische frieten en cocktailsaus.

FR: Croquettes de crevettes croustillantes servies avec une salade fraîche, des frites belges et une sauce cocktail.

KAAS CROQUETTES (3 PIECES)

€24,25

EN: Golden cheese croquettes served with a fresh salad, Belgian fries, and mayonnaise.

NL: Gouden kaaskroketten geserveerd met een frisse salade, Belgische frieten en mayonaise.

FR: Croquettes au fromage dorées servies avec une salade fraîche, des frites belges et de la mayonnaise.

MUSSELS IN WHITE WINE

€36,29

En: Mussels in a white wine broth with garlic, shallots, and fresh herbs, served with crispy Belgian fries.

NL: Mosselen in een wittewijnbouillon met knoflook, sjalotten en verse kruiden, geserveerd met krokante Belgische frieten.

Fr: Moules dans un bouillon au vin blanc avec ail, échalotes et herbes fraîches, accompagnées de frites belges croustillantes.

MUSSELS NATURE

€34,29

En: Steamed mussels with fresh herbs, served with crispy Belgian fries.

NL: Gestoomde mosselen met verse kruiden, geserveerd met krokante Belgische frieten.

Fr: Moules vapeur aux herbes fraîches, accompagnées de frites belges croustillantes.

MUSSELS CREAM GARLIC

€38,29

En: Mussels in a creamy garlic-infused sauce, served with crispy Belgian fries.

NL: Mosselen in een romige knoflooksaus, geserveerd met krokante Belgische frieten.

Fr: Moules dans une sauce crémeuse à l'ail, accompagnées de frites belges croustillantes.



DESSERTS



HIGH-END RESTAURANT

SELECTION

ROBI'S CHOCOLATE INDULGENCE

A rich and decadent chocolate lava cake with a molten center, served with vanilla ice cream and a drizzle of warm chocolate sauce.

€12,00

CLASSIC CRÈME BRÛLÉE

A creamy vanilla custard topped with a caramelized sugar crust, served with fresh berries.

€10,50

BELGIAN WAFFLE DELIGHT

A freshly baked Belgian waffle served with whipped cream, fresh strawberries, and a drizzle of chocolate or caramel sauce.

€12,50

SEASONAL FRUIT SORBET TRIO

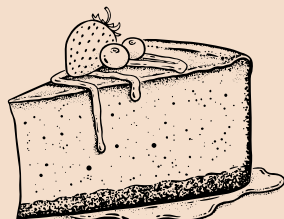
A refreshing trio of sorbets made from seasonal fruits, garnished with fresh mint.

€10,50

CHEESECAKE ROYALE

A creamy New York-style cheesecake with a buttery biscuit crust, served with a raspberry coulis.

€10,50



CHEF'S CHOICE: DAILY UNIQUE SELECTION

€15,95

A limited and exclusive dessert creation crafted fresh daily by our chef.

RED VELVET DELUXE PREMIUM

€15,95

A moist and decadent red velvet cake layered with cream cheese frosting, presented in a premium style.

CHEESECAKE WITH RED FRUITS

€13,95

A smooth and creamy cheesecake topped with a medley of fresh red fruits.

OREO CAKE

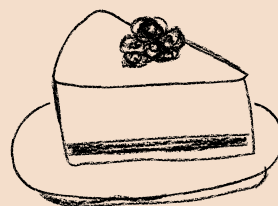
€14,50

A rich and indulgent cake layered with Oreo cookie crumbs, cream, and chocolate, perfect for a sweet indulgence.

FRESH FRUIT SALAD WITH WHIPPED CREAM

€14,50

A vibrant mix of seasonal fruits served with a generous dollop of freshly whipped cream, light and refreshing.



ICE CREAM



HIGH-END RESTAURANT

SELECTION

CLASSIC VANILLA BEAN €10,50

Artisan vanilla ice cream made with real vanilla beans, served with a drizzle of dark chocolate or caramel sauce for a timeless treat.

BELGIAN CHOCOLATE BLISS €12,00

Rich Belgian chocolate ice cream topped with chocolate curls and a touch of sea salt for a perfectly balanced flavor.

STRAWBERRY GARDEN €11,50

Creamy strawberry ice cream made with handpicked fresh fruit, garnished with sliced strawberries and a mint leaf.



EXOTIC MANGO SORBET €12,50

A velvety mango sorbet crafted from the finest tropical mangoes, light and refreshing.

TIRAMISU GELATO DELIGHT €13,50

Creamy gelato infused with the classic flavors of tiramisu, featuring coffee, cocoa, and mascarpone, elegantly layered.

PISTACHIO ROYALE €14,00

Luxurious pistachio ice cream made with premium nuts, topped with crushed pistachios for added texture and flavor.

GOURMET SUNDAE €15,00

Create your own sundae with three scoops of any flavors (vanilla, chocolate, strawberry, or mango), topped with whipped cream, chocolate drizzle, caramel sauce, and sprinkles.

COUPE ADVOCAAT €12,00

Creamy vanilla ice cream topped with rich advocaat liqueur, whipped cream, and a sprinkle of cocoa.

CAFÉ GLACÉ €12,50

A sophisticated blend of coffee ice cream and chilled espresso, topped with whipped cream and a touch of cocoa powder.

DAME BLANCHE €10,50

A classic Belgian dessert with creamy vanilla ice cream, topped with warm chocolate sauce and whipped cream.

BANANA SPLIT €13,00

A nostalgic favorite with a ripe banana, vanilla, chocolate, and strawberry ice cream, drizzled with chocolate and caramel sauce, and finished with whipped cream and cherries.

COUPE BRÉSILIENNE €11,50

A delightful combination of vanilla ice cream, caramel sauce, and crushed caramelized nuts, finished with a dollop of whipped cream.