



MAXIME
COLIN

www.maximecolin.be

Menu « Inspiration » - Lunch

3 services 65 €

Sélection de vins 33 €

> Uniquement les midis du mardi au vendredi

—

Menu « Jourdain »

4 services 110 €

Sélection de vins 50 €

Accord sans alcool 35 €

> Uniquement du mardi au vendredi

—

Menu « Maxime Colin »

5 services^(*) 130 €

Sélection de vins 60 €

Accord sans alcool 45 €

> Imposé le samedi soir

Choix du menu pour l'ensemble de la table

—

Plat signature

En supplément 35 €

En remplacement 20 €

—

La sélection de fromages de Julien Hazard

En supplément 17 €

En remplacement du dessert 11 €

Amae-Ebi

Extraction topinambours - Aikan whisky

Gauffre huitre - caviar

^(*)King crabe Royal et maigre de ligne

Chou vert

Jus des arrêtes

Pomelo

Saint-Jacques de Port-en-Bessin

Champignons des bois

Bouillon des bardes

Truffe noire Melanosporum

Canard sauvage

Chicon farci des cuisses et foie gras

Kumquat confit

Gel d'argousier

Jus Teriyaki

Potimarron

Brousse de brebis

Miel de sapin

Kalamansi

Extraction de potiron à la vanille Pompona

Plat signature

Langoustine de la mer du Nord

Pieds de porc

Butternut

Verjus

Moutarde Tierenteyn

La cuisine ferme à 13h30 et à 21h30
Le restaurant ferme à 16h00 et à 24h00
Les changements dans le menu, ou les
intolérances non signalées au préalable risquent
d'engendrer des frais supplémentaires.



MAXIME
COLIN

www.maximecolin.be

Menu 'Inspiration' - Lunch

3 courses 65 €

Wine selection 33 €

> Only at lunch time, tuesday to friday

—

Menu 'Jourdain'

4 courses 110 €

Wine selection 50 €

Alcohol-free selection 35 €

> Only from tuesday to friday

—

Menu 'Maxime Colin'

5 courses^(*) 130 €

Wine selection 60 €

Alcohol-free selection 45 €

> Mandatory on saturday evenings

Choice of menu for the whole table

—

Signature dish

In addition 35 €

Alternative 20 €

—

Julien Hazard's cheese selection

In addition 17 €

Instead of dessert 11 €

Amae-Ebi

Jerusalem artichoke extraction and Aikan whisky

Oyster and caviar waffle

^(*)King crab and line-caught meagre

Green cabbage

Fishbone jus

Pomelo

Port-en-Bessin scallops

Wild mushrooms

Scallop skirt jus

Melanosporum black truffle

Wild duck

Chicory stuffed with legs and foie gras

Kumquat marmalade

Sea buckthorn gel

Teriyaki jus

Pumpkin

Sheep's milk cheese

Fir honey

Kalamansi

Pumpkin extract with vanilla Pompona

Signature dish

North Sea langoustine

Pork trotters

Butternut

Verjus

Tierenteyn mustard

The kitchen closes at 13:30 and at 21:30
The restaurant closes at 16:00 and at 24:00
The changes in the menu, and allergies and dietary restrictions unannounced in advance will lead to being charge extra.



MAXIME
COLIN

www.maximecolin.be

Menu “Inspiratie” - Lunch

3 gangen 65 €

Selectie wijnen 33 €

> Enkel 's middags van dinsdag tot vrijdag

—

Menu “Jourdain”

4 gangen 110 €

Selectie wijnen 50 €

Alcoholvrij selectie 35 €

> Enkel 's van dinsdag tot vrijdag

—

Menu “Maxime Colin”

5 gangen^(*) 130 €

Selectie wijnen 60 €

Alcoholvrij selectie 45 €

> Verplicht op zaterdagavond

Menukeuze voor de hele tafel

—

Signaturegerecht

Als extra 35 €

Als alternatief 20 €

—

Selectie kazen van Julien Hazard

In extra 17 €

In plaats van het dessert 11 €

Amae-Ebi

Aardpeerextractie met Aikan whisky

Oester en kaviaar wafel

^(*)Koningskrab en lijngevangen ombervis

Groene kool

Visbouillon

Pompelmoes

Sint-jakobsschelpen van Port-en-Bessin

Wilde paddenstoelen

Franjensap

Melanosporum zwarte truffel

Wilde eend

Witlof gevuld met poten en foie gras

Gekonfijte kumquat

Duindoornbesgel

Teriyaki jus

Pompoen

Schapenmelk kaas

Sparrenhoning

Kalamansi

Pompoenextract met Pompona-vanille

Signaturegerecht

Noordzee langoustine

Varkenspootjes

Pompoen

Verjus

Tierenteyn mosterd

De keuken sluit om 13u30 en 21u30
Het restaurant sluit om 16u en 24u00
Niet op voorhand meegedeelde aanpassingen,
intoleranties kunnen tot extra kost leiden.