

MENU GOURMAND

STARTERS

Colombus Egg at 63°

Mushroom and roasted buckwheat variation

Carpaccio of Beef from Ciney

Carbognade sauce, mustard mousse and brown binchoise gel

« Anguille au vert 1040 »

Crispy cannolo filled with smoked eel mousse, spinach chlorophyll and Isigny sauce

MAIN COURSES

“L’oiseau sans tête 1040”

Chopped veal cooked at low temperature, surrounded by a slice of beef, meat juice and carrot and lemon thyme

Walloon salmon Trout

Potato rösti, fake caviar, spinach with garlic and smoked butter

Liegian Vegetarian Meatballs and skinny fries

Lentil dumplings, Liege syrup sauce, smoked beet

TRILOGY OF CHEESE

Belgian and French from Van Tricht (+5€)

DESSERTS

« Le Merveilleux » by Jean-Phi

Meringue, mascarpone cream and chocolate crisps

Sorbet trilogy

Butternut confit tartlet

1040 honey whipped cream and “fior di latte” ice cream sage flavoured

37€

RESTAURANT MENU

OUR ESSENTIALS

STARTERS

« La croquette » with shrimps €11

Fried parsley and lemon

Shrimp & tomatoes by Jean-Phi €18

Jellied tomato salad, home-made mayonnaise, North Sea shrimp salad and tomato peel crisps

Colombus Egg at 63° €12 

Mushroom and roasted buckwheat variation

Assortment of croquettes €10

Crayfish tails, Orval Abbey cheese, oven-roasted chicory, Flemish beef and onion stew

"Moules Frites" by Jean Phi €16

According to availability

Mussels, cream of celeriac, marinated carrots, fried leeks and chips.

Carpaccio of Beef from Ciney €14

Carbonnade sauce, mustard mousse and brown Binchoise gel

« Anguille au vert 1040 » €18

Crispy cannolo filled with smoked Eel mousse, spinach chlorophyll and Isigny sauce

MAIN COURSES

Limousin Sirloin "à la Belge" €28

Selected by our butcher and served with garlic butter, lettuce heart and French fries

Fish Waterzooi by Jean-Phi €26

Low-cooked salmon back fillet, king prawns, rolled plaice and white Hollandaise sauce

Our Beef tartar "au couteau" €24

Beef sirloin Limousin, seasoned « à la Belge », lettuce heart and French fries

"L'oiseau sans tête 1040" €26

Chopped veal cooked at low temperature, surrounded by a slice of beef, meat juice and carrot and lemon thyme

"Vol au Vent" €21

Puff pastry, chicken, supreme sauce and gherkins

Walloon salmon Trout €22

Potato rösti, fake caviar, spinach with garlic and smoked butter

Liegian Vegetarian Meatballs and skinny fries €18 

TRILOGY OF CHEESE

Belgian and French from Van Tricht and our "cramique" bread €16

Our pastry chef presents you

DESSERTS

« Le Merveilleux » by Jean-Phi €8
Meringue, mascarpone cream and chocolate crisps

Brussels Waffles €11
Dark Belgian chocolate cream, seasonal fruit, whipped cream and yoghurt ice cream

Sorbet trilogy €8

Butternut confit tartlet €12
1040 honey whipped cream and "fior di latte" ice cream sage flavoured

Cocoa sphere €11
Banana and speculoos by Jean-Philippe

WINE SELECTION / WATER

PER GLASS

White 12cl

Pignoletto Branchini 6€
Reno DOP 2016

IGP d'Hérault « Le Blanc des Filles » 8€
Domaine enclos de la croix 2019

Sancerre 9€
Henri Dion 2018

Macon Pierreclos 9€
Domaine des Bruyères 2018

Red 12cl

Saint-Chinian « Cuvée Tradition » 6€
Benjamin Taillandier 2017

Alsace Pinot Noir 7€
Cave du roi Dagobert 2017

Medoc 8€
Partage de l'Argenteyre 2015

Montepulciano d'Abruzzo 9€
Cascale Vecchio 2016

Rosé 12cl

Côtes de Provence Tête de Cuvée 6€
Château la Gondonne 2017

EAUX

THE 1040 33cl 3€ 75cl 5€
Eau plate, fines bulles, pétillante

Belge Bru 50cl 5€ 100cl 8€
Eau plate, pétillante

Please note that our selection of vintage may vary throughout the year.

WINES

LES ROSES

Côtes de Provence Tête de Cuvée 28€

Château de la Gordonne 2018

Cépages : Grenache Syrah, Mourvèdre

WHITE WINES

BELGIQUE

Genoels Elderen 57€

Wijnkasteel Genoels-Elderen 2016

Cépage : Chardonnay Blauw

FRANCE

ALSACE

Riesling Tradition 28€

Domaine Michel Fonne 2014

Cépage : Riesling

LOIRE

Saumur 32€

Le prieuré d'Aunis 2018

Cépage : Chenin Blanc

Montlouis sur Loire « Cle de Sol » 45€

La Grande Tiphaine 2018

Cépage : Chenin Blanc

Sancerre 40€

Henri Dion 2019

Cépage : Sauvignon Blanc

BOURGOGNE

Chablis 49€

Domaine de Vauroux 2018

Cépage : Chardonnay

Meursault « les Pellands » bio 103€

Domaine Chantal Lescure 2016

Cépage : Chardonnay

Macon Pierreclos 36€

Domaine des Bruyères 2018

Cépage : Chardonnay

Pouilly Fuissé 51€

Domaine G.Guerrin 2017

Cépage : Chardonnay

VALLEE DU RHÔNE

Saint-Joseph bio 58€

Nicolas Badel 2018

Cépage : Marsanne

Condrieu les Ravines 95€

domaine Rémi Niero 2016

Cépage : Viognier

LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP d'Hérault « Le Blanc des Filles » 32€

Domaine enclos de la croix 2019

Cépage : Merlot

IGP Côtes Catalanes « Bohèmes » bio 36€

Domaine les Conques 2016

Cépages : Macabeu, Grenache Gris

ITALIE

Mont Mes Pinot Grigio 33€

Dolomiti IGT 2018

Cépage : Pinot Gris

Pignoletto Branchini 26€

Reno DOP 2019

Cépage : Pignoletto

Nous vous informons que les millésimes sont susceptibles d'évoluer au cours de l'année.

RED WINES

FRANCE

ALSACE

Pinot Noir 38€
Cave du Roi Dagobert 2017
Cépage : Pinot Noir

LOIRE

Bourgueil « Les Grands Rangs » 33€
Maison Audebert 2017
Cépage : Cabernet Franc

BORDEAUX

Médoc 39€
Partage de l'Argenteyre 2017
Cépages : Merlot, Cabernet Franc

Saint-Estèphe Cru Bourgeois 54€
Château Clauzel 2014
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Graves 41€
Château Doms 2016
Cépages : Merlot, Cabernet Franc

Lalande de Pomerol 49€
Château la Croix Blanche 2015
Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Saint-Emilion Grand Cru 45€
Le menuet des jacobins 2013
Cépages : Merlot, Cabernet Franc

BOURGOGNE

Marsannay « Les Recilles » bio 63€
Domaine du vieux collège 2017
Cépage : Pinot Noir

Chambolle Musigny « Les Mombies » bio 105€
Chantal Lescure 2016
Cépage : Pinot Noir

Hautes Côtes de Beaune 45€
Domaine Rollin 2018
Cépage : Pinot Noir

Pommard « les Vaumuriens » bio 92€
Chantal Lescure 2016
Cépage : Pinot Noir

SUD-OUEST

Cahors « Les Escures » 39€
Mas del Périé Fabien Jouvès 2017
Cépage : Malbec

VALLEE DU RHÔNE

Crozes Hermitage sens 48€
Domaine Fayolle 2017
Cépage : Syrah

LANGUEDOC ROUSSILLON

Saint-Chinian « Cuvée Tradition » 29€
Benjamin Taillandier 2017
Cépages : Carignan, Syrah, Mourvèdre

Mademoiselle Syrah 44€
Domaine Romain Pion 2018
Cépage : Syrah. Vin bio

C'est à siroter près de chez vous 41€
Domaine les Mathouans 2015
Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignon

ITALIE

Chianti DOCG 35€
Cignozza 2017
Cépage : Sangiovese

Montepulciano d'Abruzzo 39€
Casale Vecchio 2017
Cépage : Montepulciano

BELGIQUE

Aldeneck 69€
Wijndomein Aldeneck 2016
Cépage : Pinot Noir

Saint-Rémi 58€
Domaine du Chapitre 2017
Cépage : Regent

Nous vous informons que les millésimes sont susceptibles d'évoluer au cours de l'année.