

ENTRÉES FROIDES · COLD STARTERS

Vitello Tonnato 21,50 €
Fines tranches de veau, sauce au thon, câpres · *Sliced veal, tuna sauce, capers*

Carpaccio de Bœuf 19 €
Roquette, huile de truffe, copeaux de parmesan · *Beef carpaccio, rocket, truffle oil*

Assiette de Charcuteries 18 €
Mortadelle, coppa, jambon cru et speck · *Charcuterie board*

Trilogie de Poissons Fumés 21 €
Saumon, thon et espadon fumés · *Smoked salmon, tuna & swordfish*

Assiette de Fromages 18 €
Parmesan, chèvre, gorgonzola, confiture de figes · *Cheese board with fig jam*

Assiette Mixte 26 €
Charcuteries, fromages italiens et bruschetta · *Mixed platter charcuterie, italian cheeses and bruschetta*

ENTRÉES CHAUDES · HOT STARTERS

Poulpe Grillé 20 €
Sur une purée de pommes de terre maison · *Grilled octopus, homemade mash*

Gambas Flambées au Cognac 22 €
Cognac-flambéed king prawns

Croquettes de Crevettes Maison 19 €
Salade et persil frais · *Belgian shrimp croquettes*

Parmigiana d'Aubergines 22 €
Sauce tomate, mozzarella, basilic, parmesan · *Aubergine gratin*

Scamorza Fumée Gratinée 18 €
Sauce tomate et basilic · *Gratinated smoked scamorza*

PÂTES · PASTA

Spaghetti Carbonara 21 €
Guanciale, œuf, pecorino, poivre noir · *Guanciale, egg, pecorino and black pepper*

Penne all'Amatriciana 21 €
Guanciale, tomate, oignon, piment · *Guanciale, tomato sauce, onion and chilli*

Tagliatelle à la Bolognaise 17 €

Tagliolini à la Truffe 25 €

Penne alla Norma 22 €
Aubergines, tomate, ricotta salée · *Aubergine, tomato sauce and salted ricotta*

Paccheri alla Puttanesca 24 €
Câpres, anchois, olives, tomate · *Capers, anchovies, olives and tomato sauce*

Spaghetti allo Scoglio 29 €
Fruits de mer, calamars, scampis, palourdes · *Seafood, squid, scampi and clams*

Tagliatelle aux Scampis & Pistaches 24 €
Tagliatelle with scampi and pistachios

Spaghetti alle Vongole 24 €
Palourdes, vin blanc, ail, persil · *Clams, white wine, garlic and parsley*

POISSONS · FISH

Saumon Grillé 23 €
Salade, tomates fraîches, sauce citron-persil · *Grilled salmon, salad, fresh tomatoes and lemon-parsley sauce*

Dorade en Cartoccio 34 €
En papillote, herbes, pommes de terre, carottes · *Sea bream baked in parchment with herbs, potatoes and gratin carrots*

Calamars à la Méditerranéenne 22 €
Roquette, tomates fraîches, pommes de terre · *Mediterranean-style squid, rocket, fresh tomatoes and potatoes*

Friture de Scampis & Calamars 24 €
Sauce tartare maison et salade · *Fried scampi and calamari, homemade tartare sauce and salad*

Fish Burger 19 €
Servi avec salade et frites · *Served with salad and fries*



VIANDES · MEAT

Tagliata de Bœuf 29 €

Roquette, copeaux de parmesan, réduction balsamique · *Beef tagliata, rocket, parmesan shavings and balsamic reduction*

Escalope Milanaise de Veau 23 €

Servie avec salade et frites · *Veal Milanese escalope, served with salad and fries*

Burger QL 18,50 €

Confit d'oignons, champignons, gorgonzola fondant · *Caramelised onions, mushrooms and melted gorgonzola*

Picanha Grillée 36 €

Sauce gorgonzola ou archiduc, salade et frites · *Grilled picanha, gorgonzola or archiduc sauce, salad and fries*

Boulettes Maison, Sauce Tomate 21 €

Accompagnées de frites · *Homemade meatballs in tomato sauce, served with fries*

Carbonnade Flamande 19,50 €

Mijotée à la bière brune et moutarde, frites · *Beef stew in Belgian brown beer and mustard, served with fries*

Tartare de Bœuf QL 23 €

Salade et frites · *QL beef tartare, salad and fries*

SALADES · SALADS

Salade César Revisitée 17,50 €

QL Caesar salad

Salade au Magret de Canard 18,50 €

Smoked duck breast salad

Salade Grecque aux Scampis 19,50 €

Yaourt grec, concombre, tomates, feta, scampis · *Greek salad with scampi, Greek yoghurt, cucumber, tomatoes, feta and scampi*

Salade Buffalina 17 €

Mozzarella di Bufala, tomates, pesto, basilic · *Buffalina salad, buffalo mozzarella, tomatoes, pesto and fresh basil*

DESSERTS

Sorbet Citron 11 €

Lemon sorbet

Tiramisu Maison 10 €

Homemade tiramisu

Torta Caprese 10 €

Gâteau italien au chocolat et aux amandes · *Chocolate & almond cake*

Panna Cotta aux Fruits Rouges 10 €

Panna cotta with red berries

Dame Blanche 9,50 €

Glace vanille, chantilly, chocolat · *Vanilla ice cream, cream, chocolate*

Coupe Amarena 9,50 €

Glace vanille et cerises Amarena · *Amarena sundae*

Truffe Glacée au Café 10 €

Iced coffee truffle



BOISSONS CHAUDES · HOT DRINKS

Café · Espresso · Ristretto	3,5 €
Espresso Macchiato	4 €
Décaféiné	3,5 €
Café au Lait	4,5 €
Cappuccino	4,5 €
Latte Macchiato	4,5 €
Double Espresso	4,5 €
Chocolat Chaud	4,5 €
Thé	4 €
English, Mint, Green, Camomille	

JUS DE FRUITS · JUICES

Orange	4 €
Pomme	4 €
Pomme-Cerises	4 €
Tomate	4 €

SOFTS

Eau plate ou pétillante	3 / 5 €
Still or sparkling water · 25cl / 50cl	
Royal Crown Cola · Cola, Zero	4 €
Sprite, Fanta	3,5 €
Fuze Tea, Pêche Hibiscus	3,5 €
Tonic	3,5 €
Tonic Hibiscus	4,5 €
Ginger Ale · Ginger Beer	

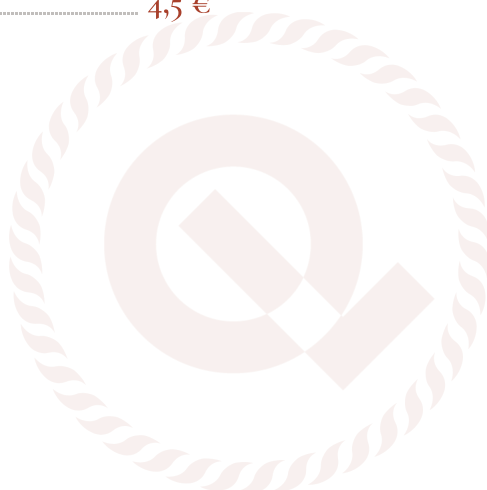
BIÈRES · BEER

AU FÛT · DRAFT — 25CL / 50CL

Estrella Damm	3,5 / 6,8 €
Blanche de Namur	4 / 7,5 €
Tempelier Strong Blond	5,5 / 9,5 €

EN BOUTEILLE · BOTTLED

Corsendonk Tripel Gold	6,9 €
Duvel	7,3 €
La Chouffe	6,6 €
Chouffe 0%	4,9 €
Estrella Free Damm 0%	3 €
Corsendonk Pater	6,1 €
Kriek Belgique	4,9 €





COCKTAILS

Aperol Spritz	9,50 €
Dark N Stormy	12 €
Captain Morgan rum, ginger beer, angostura, cane sugar, lime	
Daïquiri Fraise	12 €
Captain Morgan rum, strawberry liqueur, cane sugar, lemon	
Horse Neck	12 €
Whiskey / bourbon, ginger ale, lime, angostura	
Moscow Mule	12 €
Smirnoff vodka, ginger beer, lime	
Mojito	12 €
Classic / Strawberry / Raspberry	
Pink Army	12 €
Gordon's gin, hibiscus tonic, orgeat, lemon	
Pisco Sour	14 €
Pisco, egg white, cane sugar, angostura, lime	
Whiskey Sour	14 €
Whiskey, egg white, sugar, lemon	
Negroni	11 €
Campari, Martini Rosso, Gordon's gin	
Bloody Mary	12 €
Smirnoff vodka, tomato juice, lemon	
Margarita	14 €
Cointreau, tequila, lime, salt	
Espresso Martini	14 €
Smirnoff vodka, coffee	
Caïpirinha	14 €
Cachaça, sugar, lime	

MOCKTAILS

Virgin QL	10 €
Basil, lime, lemonade, bitter	
Virgin Mojito	10 €
Classic / Strawberry / Raspberry	
Virgin Spritz	6 €

SPIRITUEUX · SPIRITS

WHISKY / WHISKEY

Jack Daniel's	10 €
Jameson	10 €
Chivas Regal 12y	10 €
Highland Park 12y	14 €
The Glenlivet	14 €
Talisker	14 €
Johnnie Walker Black Label	10 €
Johnnie Walker Gold Label	14 €

VODKA

Eristoff	8 €
Absolut	9 €
Grey Goose	11 €

GIN

Gordon's	8 €
Bombay Sapphire	9 €
Bulldog	10 €
Hendrick's	10 €
G'Vine Floraison	12 €
Tanqueray	9 €

RHUM · RUM

Havana Club Añejo Especial	9 €
Don Papa	13 €
Rhum Especial	15 €

Demandez notre sélection complète de rhums. · Ask our staff for our full rum selection.