

## Aperitief

Cava glas / fles	9,50 / 39
Veuve Clicquot Ponsardin glas / fles	14 / 85
Hendrick's Gin & Fever-Tree Indian Tonic	14
The Botanist Gin & Fever-Tree Indian Tonic	14
Seedlip Garden 108 (alcoholvrij) & Fever-Tree Indian Tonic	14
Bacardi Rum (wit of bruin) & Coca-Cola / Coca-Cola Zero	14
Absolut Vodka & frisdrank naar keuze	14
Apérol Spritz	9
Martini rood / wit	5,50
Tawny Porto rood / wit	6,50
Ouzo 12	6,50
Negroni	15

### Frisdrank

Water (0,5 l) plat / bruis	6,50
Coca-Cola / Zero	3,90
Fever-Tree Indian Tonic	4,10
Lipton Ice Tea	3,90
Fanta	3,90
Sprite	3,90
Sinaas- / appelsap	3,90

### Warme dranken

Verse muntthee	4,80
Groene thee	4,50
Kamille- / lindethee	4,50
Koffie	3,90
Espresso	3,90
Doppio	4,50
Cappuccino	4,50
Latte macchiato	4,50
Irish / French / Italian	15

### Bieren op fles

Pils NA	3,90
Duvel	4,90
La Chouffe	4,90
Tripel Karmeliet	4,90
Westmalle Dubbel / Tripel	4,90

### Bieren van 't vat

Kasteel Rouge	4,50
Cristal Pils	3,90
De Koninck	3,90
Tripel d'Anvers	5,50
Schuppenboer	5,50

## Suggestiewijnen

### Wit

LePlan-Vermeersch	<i>Sauvignon Blanc</i>	5,80 / 35
Valtus Narbonne	<i>Chardonnay</i>	6,50 / 39
Maison Les Alexandrins	<i>Viognier</i>	7,80 / 42
Salcuta Roberto Epizod	<i>Chardonnay</i>	55
Pouilly Fumé en Travertin	<i>Sauvignon Blanc</i>	59

### Rood

LePlan-Vermeersch	<i>Merlot</i>	5,80 / 35
Alma Cersius	<i>Félin Noir Premium Rouge</i>	6,50 / 38
Yllera	<i>Tempranillo</i>	8,50 / 45
Vieux Château Pelletan	<i>Saint-Émilion Grand Cru</i>	56
Château de la Commanderie	<i>Merlot - Cabernet Franc</i>	61

### Rosé

LePlan-Vermeersch	<i>GP</i>	5,60 / 37
Hecht & Banner	<i>Languedoc Rosé</i>	9,50 / 42

## Tapas & sharing dishes

Aanrader voor groepen: gedeeld eten smaakt beter!

Gelakt buikspek	22
Gelakte ribben	27
Bitterballen	7
Loempia's	7
Op leisteel gedresseerd kaasplankje (3 soorten)	13

## Voorgerecht

<b>Gelakt buikspek:</b> romanesco / sjalot / gerookte paprika / geroosterde cashewnoten	22
<b>Scampi:</b> curry / kokos / limoen	23
<b>Scampi:</b> gekonfijte look / tuinkruiden / hoeveboter	22
<b>Artisanale garnaalkroketten:</b> peterselie / citroen	17
<b>Artisanale kaaskroketten:</b> peterselie / citroen	16
<b>Zwezerik:</b> gebraiseerd / champignons / boontjes / pickles / vleesjus	26
<b>Carpaccio:</b> truffel / parmezaan / olijfolie / rucola	23

## Hoofdgerecht

<b>Vol-au-vent:</b> verse frietjes	24
<b>"Bacchanale" vol-au-vent:</b> verse frietjes / zwezeriken	33
<b>Steak tartaar:</b> verse frietjes / spitskoolsalade / verse mayo	27
<b>Steak:</b> traag gegaard / saus naar keuze / spitskoolsalade / verse frietjes	30
<b>Gelakte ribbetjes:</b> verse frietjes	27
<b>Stoofvlees:</b> verse frietjes / spitskoolsalade	27
<b>Caesarsalade:</b> traag gegaarde hoevekip / ansjovis / ijsbergsla / parmezaandressing	23
<b>Spaghetti bolognaise:</b> paprika / tomaat / Piemontees rundergehakt	23
◆ <b>Supplement verse frietjes</b>	4

## Dessert

<b>Dame blanche:</b> vanille-ijs / chocolade / slagroom	13
<b>Café glacé:</b> Kahlúa / vanille-ijs / koffie	13
<b>Coupe brésilienne:</b> kaneel / chocolade / karamel	13
<b>Kaasplankje:</b> truffelhoning / boerenbrood	13
<b>Gezouten karamelmousse</b>	13

## After dinner

Grappa	9,50
Courvoisier Cognac	9,50
Calvados	9,50
Cointreau	9
Frangelico	9
Amaretto	9
Licor 43	9
Oban Whisky 15 Year	17
Limoncello	8

De suggestiewijnen hierboven vormen ons standaardaanbod. Dorstig naar meer?  
Vraag dan zeker naar de rode en witte wijnparels die achter onze bar verstopt liggen.