

Aperitieven

<i>Cava pupitre</i>	6.00
<i>Cava tresor pere ventura fles 20 cl</i>	8.00
<i>Aperitief maison</i>	6.00
<i>Kirr royale</i>	6.50
<i>Kirr(witte wijn)</i>	5.00
<i>Martini bellini</i>	6.00
<i>Picon maison</i>	8.00
<i>Porto rood</i>	5.00
<i>Pineau des charentes</i>	5.00
<i>Martini rood, wit</i>	5.00
<i>Pisang orange</i>	7.50
<i>Passoa orange</i>	7.50
<i>Somersbye appalcider</i>	4.00
<i>Aperol spritz</i>	7.50
<i>Ricard 5 cl</i>	6.00
<i>Bacardi cola</i>	8.00
<i>Kraken rum cola</i>	9.00
<i>Don papa rum cola</i>	11.00
<i>J&Lb whisky cola</i>	8.00

Mocktails

<i>Funny pisang</i>	5.00
<i>Maison (swheppes+crodino)</i>	6.00
<i>Kirr royale (NA)</i>	6.00
<i>Appletiser</i>	2.90
<i>Nona gin + tonic fever</i>	12.00
<i>Martini vibrante tonic R</i>	6.00
<i>Martini floreale tonic W</i>	6.00

Gin tonics

<i>Gordon's gin + swheppes</i>	10.00
<i>Bombay sapphire + fever</i>	12.00
<i>Hendrickx + fever</i>	13.00
<i>Gin mare + fever</i>	13.00
<i>Buzz gin rose + fever</i>	14.00
<i>Copperhead + fever</i>	14.00

Frisdranken

<i>Coca cola / zero</i>	2.20
<i>Fanta orange</i>	2.20
<i>Sprite</i>	2.20
<i>Tonnisteiner orange</i>	2.50
<i>Tonnisteiner zitrone</i>	2.50
<i>Lipton ice tea 33cl</i>	2.70
<i>Looza appel / ace</i>	2.50
<i>Gini</i>	2.50
<i>Swheppes tonic / agrum</i>	2.50
<i>Chaudfontaine B / N</i>	2.00
<i>Chaudfontaine ½ l B / N</i>	5.00
<i>Chaudfontaine 1 l B / N</i>	8.00
<i>San pelligrino ½ l</i>	5.50

Bieren

<i>Stella</i>	2.20
<i>Vedett</i>	3.00
<i>Hoegaarden</i>	2.50
<i>La chouffe</i>	4.00
<i>Triple karmeliet</i>	4.00
<i>Omer</i>	4.00
<i>Duvel</i>	4.00
<i>Cornet</i>	4.00
<i>Le fort tripel</i>	4.00
<i>Brugze zot</i>	4.00
<i>Lindemans kriek</i>	2.50
<i>Liefmans on the rocks</i>	2.50
<i>Kasteel rouge</i>	4.00
<i>St bernardus 8° bruin</i>	4.50
<i>St bernardus 12° bruin</i>	4.50
<i>Kasteelbier bruin</i>	4.50
<i>Chimay blauw</i>	4.50
<i>La trappe quadruppel</i>	4.50
<i>Westmalle tripel</i>	4.00
<i>Sportzot NA</i>	4.00
<i>Carlsbergh NA</i>	2.30
<i>Leffe blond 0%</i>	4.00

Wifi : HUBY1234

Huiswijn

Rood

<i>Fleur du sud glas 15cl</i>	4.50
<i>Fleur du sud karaf ½</i>	15.00
<i>Montepulciano glas 15cl</i>	4.50
<i>Montepulciano karaf ½</i>	15.00

Wit

<i>Chardonnay glas 15cl</i>	4.50
<i>Chardonnay baron B karaf ½</i>	15.00

Rosé

<i>Terres des anges glas 15cl</i>	4.50
<i>Terres des anges karaf ½</i>	15.00

Tapas

<i>Warme mix</i>	10.00
<i>Warme mix kroketballetjes</i>	12.00
<i>Bordje salami</i>	5.00
<i>Bordje jonge kaas</i>	5.00
<i>Bordje italiaanse ham</i>	10.00
<i>Calamares + tartaar</i>	8.00
<i>Mini loempia's</i>	8.00
<i>Chips caviaar of himalaya</i>	3.90

Vit de westhoek

<i>Potje paté 180 gr</i>	10.00
Keuze uit : <i>St bernardus</i>	
<i>Trappistenbier</i>	
<i>Kasteelbier</i>	
<i>Ouderwetschen</i>	
<i>Rillette st bernardus</i>	
<i>Gansepaté handsaeme</i>	
<i>Rillette d'oie handsaeme</i>	
<i>Potje paté en rillette 100gr</i>	10.00

Geserveerd met toast en mosterd

Desserts

<i>Moelleux au chocolat</i>	7.00
<i>Chocomousse huisbereid</i>	6.00
<i>Dame blanche</i>	7.50
<i>Coupe brésillienne</i>	7.50
<i>Coupe advokaat</i>	8.00
<i>Coupe aardbeien (seizoen)</i>	8.00
<i>Kinderijsje</i>	3.00
<i>Kinderijsje aardbeien</i>	5.00
<i>Kinderijsje dame blanche</i>	4.00

Warme dranken

<i>Espresso</i>	2.50
<i>Koffie verkeerd</i>	2.80
<i>Cappucino</i>	2.80
<i>Irish coffee</i>	8.00
<i>Italian coffee</i>	8.00
<i>French coffee</i>	8.00
<i>Baileys coffee</i>	8.00

Thee viva sara

<i>Camille thee</i>	3.00
<i>Munt thee</i>	3.00
<i>Oma's garten</i>	3.00
<i>Cool mint</i>	3.00

Digestieven

<i>Amaretto</i>	6.00
<i>Cognac otard vs</i>	6.00
<i>Grand manier</i>	6.00
<i>Cointreau</i>	6.00
<i>Calvados Chateau du Breuil</i>	7.00
<i>Whisky j6</i>	6.00
<i>Baileys</i>	6.00

Like us on tripadvisor/facebook



en beoordeel ons

Champagne

Frankrijk *Baron de Marck* *fles* *45.00*
Lekkere kwaliteitschampagne gemaakt bij Gobillard freres, fluweel zachte smaak met mooie bubbels

Cava

Spanje *Cosssetania brut* *fles* *30.00*
Gemaakt op dezelfde manier als champagne maar afkomstig uit Penedes in spanje, cava dus. Rijpt 24 maanden in kelders. Gemaakt van de 3 traditionele druiven, xarello, macabeu en parellada. fijne belletjes en een aangename afdrank,

Witte wijn

Frankrijk *Laurent Douchy chardonnay reserve* *fles* *25.00*
Rijke Chardonnay/ 6 maanden op nieuwe eiken vaten gerijpt/vettig/botertje zeer Lange afdrank/ oude druivenstokken en een laag rendement. Past zeer goed bij warme visbereidingen, kreeft, een kleine meursault !

Nieuw zeeland *Nau may sauvignon blanc* *fles* *28.00*
In het koude klimaat van dit prachtig eiland worden van beste Sauvignon's ter wereld gemaakt. Door de ondergrond van leisteen krijgen we een uiterst frisse witte wijn met een uitgesproken mineraliteit, rijk geparfumeerd en vol finesse

Italie *Cecilia beretta soave clas. Brognoligo* *fles* *25.00*
Garganega druif
Goudgele kleur, mooie intense wijn met veel fruit en een lange afdrank, Gemaakt van 100% garganega druiven. Past uitstekend bij visbereidingen, Koude voorgerechten en kip

Rode wijn

Frankrijk *Hornhead malbec (gegrild vlees)* *fles* *25.00*
Kers eik en chocolade in de body. Lange afdrank die de florale toetsen ondersteund Erg lekkere wijn die goed in balans is. Topper!

Laurent Douchy merlot reserve *fles* *25.00*
100% Merlot ,Chocolade, cacao en veel rood fruit met een vleugje eik in de afdrank, Past zeer goed bij rood vlees en stoofpotjes

Chateau Mirambeau Papin –Bordeaux superieur- 2016 *fles* *30.00*
fles 37.5cl *15.00*

Krachtige Bordeaux Superieur, rijp zwart fruit, witte peper en zoete specerijen in neus. Stevig in de mond verscholen in een fluwelige kolk van zachtheid. Deze stevige bordeaux combineert perfect bij allerhande rood vlees.

Frankrijk

chateau Larrivaux – Haut Médoc- 2016 fles 38.00

Zeer harmonische wijn is deze Chateau Larrivaux, gemaakt van hoofdzakelijk merlot en carbernet sauvignon. Rijp rood fruit in de neus met een mooie kruidigheid en subtiele houttoets. Zachte, versmolten tannines in de mond met een mooie afdronk.

chateau Badette-St-Emilion Grand Cru-2018 fles 45.00

Deze elegante krachtpatser gemaakt door de Belgische familie Vandenberghe heeft impressies van rijpe cassis, zwarte peper, kreupelhout en vanille tonen. Hij proeft zeer fijn met fijne zuren en elegante tannines. Perfect in harmonie !!!

Italië

Surani "Falanto" Primitivo Puglia fles 25.00

100% Primitivo uit het zuiden van Italië. Zeer zacht, vol en aangenaam met een Ronde en soepele afdronk. Past heel goed bij rood vlees, gegrild vlees, kaas en stoofpotjes

Pasqua desire lush Zin fles 28.00

Zin is een knipoog naar Zinfandel die dezelfde druif is als de Primitivo maar Vooral gebruikt wordt in California. Zeer zachte en aangename wijn, zeer vol met Een fluwelen afdronk. Past uitstekend bij vleesgerechten

Spanje

rodriguez 3T – sanzo tempranillo fles 25.00

Een wijn gemaakt van 3 Tempranillo's uit 3 verschillende wijngaarden. De wijn Rijpt 12 maanden op Franse eiken vaten. Vol. Soepel en zacht met een zeer mooie Afdronk. Past zeer goed bij rood vlees en stoofpotjes

Rosé wijn

italie

Pasqua 11 minutes rosato venezie fles 28.00

Lichte rosé kleur, fris fruitige smaak met een zeer aangename afdronk. Past uitstekend bij salades, zomerse gerechten of om zo van te genieten. Komt uit Verona, de stad van Romeo en Julia, de afbeelding van Julia kan je zien als je door het raampje in de fles kijkt

WARME GERECHTEN

Vlees op green egg gebakken (x)

<i>Côte à l'os (500g) – Belgisch witblauw (x)</i>	26.00
<i>Steak maison(250g) – Belgisch witblauw (x)</i>	22.00
<i>Brochette van 't huis (kalkoen of mix)</i>	18.00
<i>Warme sauzen champignon, peper, provençaals</i>	2.00
<i>Huisbereide béarnaise</i>	3.00
<i>Stoofvlees van 't huis</i>	18.00
<i>Vol au vent</i>	18.00
<i>Vispannetje</i>	21.00
<i>Zalm gebakken op vel in licht getomateerd sausje</i>	21.00

Al onze gerechten zijn vergezeld met fris slaatje en verse frietjes of krielpatatjes

Salades

<i>Slaatje scampi</i>	21.00
<i>Slaatje gerookte zalm</i>	19.00
<i>Slaatje gerookte zalm & scampi's (5 st)</i>	22.00
<i>Caesarsalade (kip gebakken op green egg)</i>	18.00
<i>Zuiders slaatje met burrata en italiaanse ham</i>	18.00
<i>Slaatje geitenkaas met honing</i>	18.00

Salades keuze uit frietjes of krielpatatjes

Artisanale kroketten

<i>Garnaalkroketten - 2st/3st</i>	18.00/21.00
<i>Kaaskroketten Panko - 2st/3st</i>	15.00/17.50
<i>Trio van kaas, garnaal en gandraham</i>	19.00

Vergezeld met fris slaatje en verse frietjes

Pasta

<i>Linguini Bolognaise</i>	13.00
<i>Penne provençale (vegi)</i>	15.00
<i>Penne provençale buratta (vegi)</i>	18.00
<i>Lingiuni met kippenreepjes in curryroomsaus</i>	18.00
<i>Pasta caesar in een champignonroomsausje</i>	18.00
<i>Pasta met scampi's in licht getomateerd sausje</i>	21.00

For the kids (Tot +/- 10 jaar)

<i>Chicken fingers OF warme mix</i>	7.00
<i>frikandel 1 of 2 st</i>	6.00/7.00
<i>Kinderspaghetti</i>	8.00
<i>Kindersteak garni</i>	12.00
<i>Kaaskroket garni 1 st</i>	7.00
<i>Kaaskroket garni 2 st</i>	9.00
<i>Garnaalkroket garni 1 st</i>	10.00

Huby's menu

Picon maison

Steak maison met warme saus

Béarnaise + 1.00 euro

of

Cote à l'os met warme saus+ 5.00 euro

Béarnaise + 1.00 euro

of

zalm op vel gegrild met licht getomateerde saus

Irish coffee of dame blanche

36.00 euro

Soep van de dag

4.00 euro

Geserveerd met brood

Lunchmenu

Donderdag, vrijdag en zaterdag

Hoofdgerecht 15.00 euro

Soep / hoofdgerecht 17.00 euro

hoofdgerecht / dessert en koffie 17.00 euro

Soep / hoofdgerecht / dessert en koffie 20.00 euro

Soep van de dag

½ kip garni met frietjes

Mixbrochette garni met frietjes

Caesarsalade garni met frietjes

Tiramisu

Chocomousse