

Aperitieven

<i>Cava pupitre</i>	6.00
<i>Aperitief maison</i>	6.50
<i>Kirr royale</i>	8.00
<i>Kirr(witte wijn)</i>	6.00
<i>Aperol spritz</i>	9.00
<i>Amalfi spritz (limoncello)</i>	9.00
<i>Hugo spritz</i>	9.00
<i>Picon maison</i>	8.50
<i>Porto rood</i>	6.00
<i>Pineau des charentes</i>	6.00
<i>Martini rood, wit</i>	6.00
<i>Pisang orange</i>	8.50
<i>Passoa orange</i>	8.50
<i>Campari orange</i>	8.50
<i>Somersbye appalcider</i>	4.00
<i>Ricard 5 cl</i>	6.50
<i>Bacardi cola</i>	8.50
<i>Captain morgan spiced cola</i>	8.50
<i>Krakęn rum cola</i>	9.00
<i>Don papa rum cola</i>	11.00
<i>J&Lb whisky cola</i>	9.00

Mocktails (0% alcohol)

<i>Funny pisang</i>	7.00
<i>Maison (swheppes+crodino)</i>	7.00
<i>Kirr royale (NA)</i>	7.00
<i>Appletiser</i>	3.80
<i>Nona gin botanicals 9 +tonic</i>	12.00
<i>Nona spritz blood orange + T</i>	12.00
<i>Nona ginger + fever ginger ale</i>	12.00

Gin tonics

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

Frisdranken

<i>Coca cola / zero</i>	2.60
<i>Fanta orange</i>	2.60
<i>Tonnisteiner orange/zitr</i>	3.00
<i>Lipton ice tea 33cl</i>	3.20
<i>Looza appel /ace</i>	3.00
<i>Gini</i>	3.00
<i>Swheppes tonic / agrum</i>	3.00
<i>Chaudfontaine B / N</i>	2.50
<i>Chaudfontaine ½ l B / N</i>	6.00
<i>Chaudfontaine 1 l B / N</i>	9.00

Bieren

<i>Stella</i>	2.40
<i>Bockor blauw 33cl</i>	2.60
<i>Vedett</i>	3.50
<i>Hoegaarden</i>	2.80
<i>La chouffe</i>	4.50
<i>Triple karmeliet</i>	4.50
<i>Martha sexy blond</i>	4.50
<i>Omer</i>	4.50
<i>Duvel</i>	4.50
<i>Cornet</i>	4.50
<i>Le fort tripel</i>	4.50
<i>Bux tripel</i>	4.90
<i>Lindemans kriek</i>	3.50
<i>Liefmans on the rocks</i>	3.50
<i>Kasteel rouge</i>	4.50
<i>St bernardus 8° bruin</i>	4.50
<i>St bernardus 12° bruin</i>	4.90
<i>Martha bruin</i>	4.90
<i>Kasteelbier bruin</i>	4.90
<i>Chimay blauw</i>	4.90
<i>La trappe quadruppel</i>	4.90
<i>Westmalle tripel</i>	4.90
<i>Sportzot NA</i>	4.50
<i>Carlsbergh NA</i>	3.20

WARME GERECHTEN

Vlees of vis op green egg gebakken (x)

<i>Côte à l'os (500g) – Belgisch witblauw (x) saus naar keuze inbegrepen</i>	32.00
<i>Steak maison(250g) – Belgisch witblauw (x)</i>	25.00
<i>Saus naar keuze : champignon, peper, provençaals, roquefort</i>	
<i>Huisbereide béarnaise</i>	2.00
<i>Varkenswangetjes van 't huis</i>	22.00
<i>Brochette van 't huis kalkoen</i>	20.00
<i>Brochette van 't huis mix (kalkoen, witte pens & kippeboutje)</i>	20.00
<i>Bouchée à la reine / konninginnehapje</i>	21.00
<i>Vispannetje van 't huis met zeevruchtensausje</i>	25.00
<i>Zalm gebakken op vel met een zeevruchtensausje (x)</i>	25.00
<i>Zalm gebakken op vel met béarnaise saus (x)</i>	27.00
<i>Kabeljauwhaasje op een bedje preipuree met een zeevruchtensausje (x)</i>	28.00

salades

<i>Slaatje scampi</i>	23.00
<i>Slaatje scampi met een zeevruchtensausje</i>	24.00
<i>Slaatje ambachtelijke gerookte zalm</i>	24.00
<i>Slaatje gerookte zalm & scampi's (5st)</i>	26.00
<i>Caesarsalade (kip gebakken op green egg)</i>	21.00
<i>Salade burata met italiaanse ham en gegrilde groenten</i>	24.00
<i>Slaatje warme geitenkaas honing</i>	21.00
<i>Griekse feta slaatje</i>	20.00
<i>Griekse feta slaatje met gegrilde kip</i>	23.00
<i>Rundscarpaccio wit-blauw parmezaanschilders & truffelolie</i>	21.00

Artisanale kroketten en pastas

<i>Garnaalkroketten - 2st/3st</i>	21.00/23.50
<i>Kaaskroketten Panko - 2st/3st</i>	18.50/20.50
<i>Trio van kaas, garnaal en gandraham</i>	22.50
<i>Trio van vegi tomaatmozzarella, boschampignons en kaaskroket</i>	22.00
<i>Duo van kaas en garnaalkroket</i>	20.00
<i>spaghetti bolognese</i>	15.00
<i>pasta caesar gegrilde kip met champignonsaus</i>	19.00
<i>pasta curry gegrilde kip op green egg</i>	19.00
<i>pasta scampi met een gele currysousje</i>	23.00
<i>pasta scampi met een zeevruchtensausje</i>	23.00

Wijnkaart

Huiskwijn Rood

<i>Fleur du sud</i> glas	glas 5.50
<i>Fleur du sud</i> karaf ¼ karaf ½	10.00/20.00
<i>Montepulciano</i> glas	glas 5.50
<i>Montepulciano</i> karaf ¼ karaf ½	10.00/20.00
<i>Laurent douchy merlot</i> fles	28.00

Huiskwijn Wit

<i>Chardonnay</i> glas	glas 5.50
<i>Chardonnay</i> karaf ¼ karaf ½	10.00/20.00
<i>Laurent douchy chardonney</i> fles	28.00
<i>Care Garnacha blanca</i> karaktervolle, verfijnde wijn met bloemen, citrus en exotisch fruit in de neus SP	29.00

Huiskwijn Rosé

<i>Terre des anges</i> glas	glas 5.50
<i>Terre des anges</i> karaf ¼ karaf ½	10.00/20.00
<i>Pasqua 11 minutes rosato venezi</i> italie fles	29.00

Rode wijnkaart

<i>Azabache reserva 2018 rioja Spanje</i>	fles 29.00
<i>Een goede begeleider van gegrild rundsvlees met zacht karakter 3 jaar gerijpt op eik.</i>	
<i>Bon Courage the pepper tree shiraz Zuid afrika 2019</i>	fles 30.00
<i>Volle weelderige, intense maar zachte wijn met een heel aangename kruidigheid</i>	
<i>Fabre Montmayou Malbec Reservado Argentinië 2021</i>	fles 31.00
<i>Krachtige en zeer harmonieuze topwijn, perfecte begeleider van mals rood vlees</i>	
<i>Pasqua desire lushEzin primitivo Italië</i>	fles 29.00
<i>De wijn is zwoel en rond, fullbodied met zachte tannines</i>	
<i>Clos albertus, saint georges saint emilion 2018</i>	fles 40.00
<i>Een elegante en genereuze wijn met een volle smaak, 12 maand gerijpt op eiken vaten</i>	
<i>Les angelots de villemaurine grand cru 2018</i>	fles 45.00
<i>Mooie dieprode kleur. Weelderige aroma's van zwart fruit. Krachtige wijn</i>	
<i>roggio del filare, rosso piceno superiore DOC top 10 Italië 2019</i>	fles 60.00
<i>de topcuvee van het huis velenosi, een volle ronde wijn 18 maand gerijpt franse eik</i>	
<i>permand vergelesse 1er cru "les vergelessees" 2019 Bourgogne</i>	fles 60.00
<i>een elegante, pittige wijn met een zeer mooie balans en fijne tannines, aroma's van rode bessen en frambozen</i>	

lunchmenu

Euro 19.00

+koffie en dessertje van de dag 24.00 euro

Donderdag & vrijdag en zaterdag

koninginnehapje garni met frietjes

Mixbrochette garni met frietjes

Duo kaas & garnaalkroket met frietjes

pasta curry met gegrilde kip op green egg

donderdag en vrijdag

½ kip aan 't spit 18.00 euro

Met koffie en dessertje 23.00 euro

Op donderdag steakdag

Lunch & dinner

Steak maison peper of champignon

Euro 23.00

MENU

Ambachtelijke gerookte zalm

of

Carpaccio wit/blauw

of

Garnaalkroket of kaaskroket

of

12 escargots in de lookboter

of

Schelle ouderwetschen paté

Cote à l'os gebakken on the green egg

Saus naar keuze béarnaise + 2.00 euro

Dessert naar keuze

Of

Irish coffee

52,00 euro

MENU

Ambachtelijke gerookte zalm
of

Carpaccio wit/blauw
of

Garnaalkroket of kaas kroket
of

12 escargots in de lookboter
of

Schelle ouderwetschen paté

Steak maison met saus naar keuze

Béarnaise + 2.00 euro

Dessert naar keuze

of

Irish coffee

45,00 euro

MENU

Ambachtelijke gerookte zalm

of

Carpaccio wit-blauw

of

Garnaalkroket of kaaskroket

of

12 escargots in de lookboter

of

Schelle ouderwetschen paté

Kabeljauwhaasje op preipuree met zeevruchtensausje

Of

Zalm gebakken op vel met béarnaisesaus

Dessert naar keuze

Of

Irish coffee

47.00 euro

MENU

Ambachtelijke gerookte zalm
of
Carpaccio wit-blauw
of
Garnaalkroket of kaaskroket
of
12 escargots in de lookboter
of
schelle ouderwetschen paté

Vispannetje van het huis met zeevruchtensausje
Of
Zalm op vel gebakken met zeevruchtensausje

Dessert naar keuze
Of
Irish coffee
45.00 euro