



Website



Facebook



Instagram

Info:

Wij zijn trots op onze ateliers waarin ons ruim aanbod, nog steeds artisaanaal bereid wordt. Dit brengt wel mee dat in onze eigen ateliers de grondstoffen en/of de eindproducten steeds kunnen bloot gesteld zijn aan 1 of meerdere van volgende allergenen (14) gluten bevattende granen, zoals tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut, ei, vis, schaalvruchten: pinda, noten, zoals amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten, aardnoten en producten op basis daarvan, soja, melk inclusief lactose, schaal schelpdieren en weekdieren, selderij, mosterd, sesamzaad, lupine, zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg So2. Stel de bediening in kennis van uw allergie. Ingrediënten kunnen verschillen naargelang dag aanvoer.
Graag één rekening per tafel.

BUBBELS

€ 9.00	Glas Cava Codorniu
€ 40.00	Cava, Codorniu, Raventos, Spanje
€ 9.00	Glas Rosé schuimwijn, Royal de Jarras brut
€ 40.00	Fles Rosé schuimwijn, Royal de Jarras brut
€ 13.00	Glas champagne Pommery, Frankrijk
€ 13.00	Glas huischampagne Thienot Brut, Frankrijk
€ 62.00	Fles champagne Pommery, Frankrijk
€ 62.00	Fles huischampagne Thienot Brut, Frankrijk

APÉRO

€ 8.00	Martini Wit/rood
€ 8.00	Sherry
€ 8.00	Porto Offley wit/rood
€ 8.00	Pineau Des Charentes
€ 8.50	Picon - witte wijn
€ 8.50	Campari puur
€ 9.00	Kirr/Royal
€ 9.50	Campari orange
€ 9.50	Aperol Spritz
€ 9.50	Ricard
€ 11.00	Mojito
€ 11.00	Power Tower (Gin, Champagne,...)
€ 12.00	Negroni

BIEREN OP FLES

€ 3.80	Kriek/Lindemans geuze
€ 4.00	Aarenberg (streekbier)
€ 4.90	Westmalle Tripple/Trappist
€ 4.90	Duvel
€ 4.90	Broeder Jacob Tripple (streekbier)
€ 4.90	Stanneman Silent Killer
€ 4.90	Kasteel Cuvée
€ 4.90	Averbode Tripel
€ 5.50	Blauwe Chimay
€ 5.50	Orval

BIEREN OP VAT

€ 3.60	Primus 0.25l.
€ 3.80	Primus 0.33 l.
€ 4.90	Primus 0.50 l.
€ 4.50	Averbode Extra 4.8%
€ 4.90	Erdinger weissbier 0.33l.
€ 4.90	Karmeliet 0.33 l.
€ 5.10	Gouden Carolus Wiskey infused

Voor alcohol moet je 18 jaar zijn om deze te consumeren.

Voor bier en wijn moet je ouder dan 16 jaar zijn.

Wij respecteren deze wetgeving,

graag vragen we jullie om dit ook spontaan te doen.

GIN'S & TONICS

€ 11.50	Gordons Gin, Schweppes Tonic
€ 11.50	Bombay Sapphire Gin, Schweppes Tonic
€ 13.50	Hendricks's Gin, Fever-Tree Indian Tonic
€ 14.70	Copperhead Gin, Fever-Tree Mediterranean
€ 14.70	Gin "Aanrader" → Ocus, Wilderen → Topper
€ 14.70	Gin 6 Moments, Fever Tree Mediterranean

ALCOHOLVRIJ

€ 4.50	Cornet
€ 4.90	Kasteelbier Rouge 0%
€ 4.90	Erdinger
€ 4.90	Leffe 0%
€ 4.90	Stanneman Nada
€ 4.90	Triple Karmeliet
€ 4.90	Force Majeure Triple hop
€ 4.90	Na Dorst
€ 8.00	Hugo
€ 11.00	A Fish Called Wanda
€ 11.00	Virgin Spritz
€ 11.00	Virgin Mojito
€ 11.00	Passion Mule
€ 11.00	Moscow Mule Virgin
€ 11.00	Crazy red cheeks
€ 11.50	Gin 0.0%

WATERS EN FRISDRANK

€ 3.60	Chaudfontaine 0.25l. niet-/ bruisend
€ 3.80	Perrier
€ 6.00	Chaudfontaine 0.5l. licht-, niet-/ bruisend
€ 9.50	Chaudfontaine 1l. niet-/ bruisend
€ 3.60	Fanta
€ 3.60	Sprite
€ 3.60	Gini
€ 3.60	Coca-cola/Zero
€ 3.70	Fuze tea (mango/peche)
€ 3.80	Ice tea Lipton
€ 3.80	Appletizer
€ 3.70	Schweppes Tonic
€ 4.50	Fever-Tree Tonic Indian / Mediterranean / Elderflower
€ 4.50	Fever-Tree Clementine & kaneel / Rabarber & framboos
€ 3.70	Looza vruchtensappen: sinaas / pompelmoes / appel / appel-kers / ace / tomaat
€ 7.50	Vers geperst sinaasappelsap
€ 3.70	Tönissteiner 0.25 l: Vruchtenkorf / Naranja fit /Lemon ginger fit / Agrumes fit / Exotic fit



VOORGERECHTEN

- € 8.00 **Vichyssoise van waterkers, kerrie, kwartel**
- € 12.50 **Kaaskroket** (1 of 2st.), gefruite peterselie / € 17.00 citroen 🍃
- € 17.00 **Garnaalkroket** (1 of 2st.), gefruite peterselie, / € 23.00 citroen
- € 19.00 **Geitenkaasje**, slaatje, appeltjes, spek, honing, frambozenazijn, uiencompote
- € 21.00 **Carpaccio van rund**, basilicumolie, rucola, grana padana, kappertjes
- € 23.00 **Gerookte paling**, knolselder, limoen, carpaccio van coquille, kruidenolie
- € 21.50 **Noors gerookte zalm**, toast, citroen, sjalot, peterselie, verse toast
- € 15.00 **Guillardeau n°3**, oesterbrood, citroen / € 28.00 3/6 stuks
- € 18.50 **Guillardeau oesters** geglaceerd, 3 stuks



BABELHAPJES

- € 15.00 **Kaasballetjes** (8 st.) 🍃
- € 15.00 **Foccacia**, 3 verschillende tapenades 🍃
- € 16.00 **Kroketje van hoevekip met anjovis dressing** (8 st.)
- € 32.00 **Hapjes plank voor genietters**
(ong. 20 knabbels 2 à 4 pers.)



LICHTE GERECHTJES

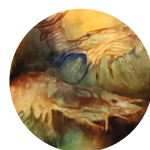
- € 26.00 **Geitenkaasje**, slaatje, appeltjes, spek, honing, frambozenazijn, uiencompote 🍃
- € 28.00 **Carpaccio van rund**, basilicumolie, rucola, grana padana, kappertjes
- € 29.00 **Open ravioli**, spinazie, ragout van bospaddenstoelen, beurre blanc van champagne 🍃

Deze gerechten worden geserveerd met brood, aardappelbereiding naar keuze + € 4,00



VISGERECHTEN

- € 32.00 **Bouillabaisse royal**: kabeljauw, baarsje, rode poon, reuze garnaal, toast en rouille
- € 36.00 **Skrei**, kreeftensausje, gewokte beukenzwammetjes en winterknolletjes, polderpatatjes
- € 36.00 **Sliptongen**, (2stuks 180 à 200gr.), kropsla, smaaktomaten, remoulade
- € 47.00 **Zeetong "Belle Meunière"**, 450 à 500gr. met nootjesboter, tomatenblokjes, champignon



KREEFT

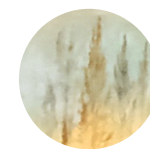
- te kiezen uit homarium:
Kreeft ± 600 gr. / 650gr. € 58.00
- Kreeft belle vue**, kropsla, tomaat met erwtjes, ei, 2 koude sausjes
- Kreeft "Duivels"**, roomsausje, tomaat, basilicum, espelette
- Thermidor**, roomsausje, graanmosterd, gratineerd

aardappelbereiding naar keuze



VLEESGERECHTEN

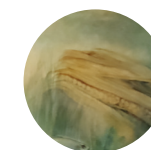
- € 23.50 **Vol-au-vent**, vers bladerdeeggebakje, frietjes
- € 36.00 **Kalfsribeye**, pomme Anna, ragout van beukenzwammetjes en cantharellen, Marsalasausje
- € 32.00 **Tournedos** (200gr.) "Ladysize"
- € 37.00 **Entrecôte** (350gr.)
- € 44.00 **Filet pur** (250gr.)
Geserveerd met oventomaatjes, groene boontjes, gebrande sjalot
Keuze aan sausjes à volonté: pepersaus, rozemarijnsausje, champignonroom, roquefort of vers geklopte bearnaise. (suppl. € 2.00)
Keuze verse aardappelbereidingen à volonté: friet, aardappelkroket, gestoomde aardappeltjes of duchesse
- € 4.00 **Végé lover**: extra schoteltje rauwkost of extra schoteltje warme groentjes



WAGYU

- € 31.00 **Stoverij van Wagyu**

Informeer naar ons overige wagyu-aanbod



HOTS

- € 4.60 Maak je keuze uit ons uitgebreid gamma biologische thee en kruidenaftreksels **REVOLUTION**
- € 4.60 Warme chocolademelk
- € 3.90 Espresso Lungo
- € 3.90 Espresso Lungo deca
- € 3.90 Espresso / Espresso deca
- € 4.60 Doppio dubbele espresso
- € 4.60 Latte macchiato
- € 4.60 Cappuccino Italiaans
- € 11.00 Ierse - Franse - Italiaanse koffie
- € 11.00 Espresso Martini (koude degestieft)
- € 12.50 **Verwenkoffie**
Mooi assortiment zoetjes



SWEETS

- € 10.00 **Crème brûlée**
- € 11.00 **Café glacé**, Cook & Boon
- € 11.00 **Vanille ijs**, chocolade saus, room
- € 12.00 **Sabayon donello lambrusco**
- € 11.00 **Normandische pannenkoek** gekarameliseerd
- € 3.00 extra flambage
- € 2.00 extra bolletje vanille ijs
- € 12.00 **Appelcrumble**, vanille ijs
- € 12.00 **Glas dessertwijn** Carpinus, tokaji aszú, Hongarije
- € 10.00 **Glas dessertwijn** Tschida, Oostenrijk
- € 12.50 **Chocolade moelleux**, salsa exotische vruchten, vanille ijs
- € 12.00 **Chocolade truffelgebak**, vanillesaus, sorbet van Noordkrieken
- € 15.00 **Kaasplank met chutney** en assortiment brood