



Website



Facebook



Instagram

Info:

Wij zijn trots op onze ateliers waarin ons ruim aanbod, nog steeds artisaan 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 daga anvoer.

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 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.
- € 4.90 Gouden Carolus Wiskey infused
- € 4.90 Westmalle DUO

Eén tafel = één rekening = één betaling

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 "Suggestie" → Copperhead Gibson
- € 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 / Virgin Limoncello Spritz
- € 11.00 Virgin Mojito
- € 11.00 Passion Mule
- € 11.00 Moscow Mule Virgin
- € 11.00 Crazy red cheeks
- € 11.50 Gin 0.0%
- € 8.00 Amaretto
- € 8.00 Limoncello Bongiorno

## WATERS EN FRISDRANK

- € 3.60 Chaudfontaine 0.25l. niet-/ bruisend
- € 6.00 Chaudfontaine 0.5l. licht-, niet-/ bruisend
- € 9.50 Chaudfontaine 1l. niet-/ bruisend
- € 3.60 Fanta / Sprite / Gini
- € 3.60 Coca-cola/Zero
- € 3.70 Fuze tea (Green / Peach)
- € 3.80 Tönisteiner 0.25 l: Vruchtenkorf / Naranja fit /Lemon ginger fit / Agrumes fit / Exotic fit
- € 3.80 Looza vruchtensappen: sinaas / pompelmoes / appel / appel-kers / ace / tomaat
- € 3.80 Ice Tea Lipton / Schweppes Tonic / Canada Dry
- € 3.80 Appletizer
- € 4.50 Fever-Tree Tonic Indian / Mediterranean / Elderflower
- € 4.50 Fever-Tree Clementine & kaneel / Rabarber & framboos
- € 4.50 Ginger Ale / Ginger Beer
- € 4.50 Bloodorange Ginger Beer
- € 4.50 Sicilian Lemonade
- € 4.50 Pink Grapefruit
- € 7.50 Vers geperst sinaasappelsap



## VOORGERECHTEN

- € 8.00 **Waterkerssoepje**, hangop, naanbrood
- € 12.50 **Kaaskroket** (1 stuk), krokante peterselie
- € 17.00 **Kaaskroketten** (2 stuks), krokante peterselie
- € 17.00 **Garnaalkroket** (1 stuk), krokante peterselie
- € 23.00 **Garnaalkroketten** (2 stuks), krokante peterselie
- € 19.00 **Geitenkaasje**, slaatje, appeltjes, spek, honing, frambozenazijn, uiencompote
- € 21.00 **Carpaccio van rund**, basilicumolie, rucola, grana padana, kappertjes
- € 19.50 **Scampi**, kruidenboter lava, roze peper, citrus Belgische asperges
- € 21.50 **Noors gerookte zalm**, toast, citroen, sjalot, peterselie, verse toast
- € 15.00 **Guillardeau n°3** (3 stuks), oesterbrood
- € 28.00 **Guillardeau n°3** (6 stuks), oesterbrood
- € 18.50 **Guillardeau oesters geglaceerd**, 3 stuks

€ 4.00 **Végé-lover**: extra slaatje met dressing



## BABELHAPJES

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



## LICHTE GERECHTJES

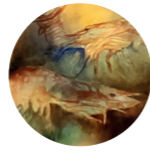
- € 26.00 **Geitenkaasje**, slaatje, appeltjes, spek, honing, frambozenazijn, uiencompote
- € 28.00 **Carpaccio van rund**, basilicumolie, rucola, grana padana, kappertjes

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



## VISGERECHTEN

- € 30.50 **Fish & chips style**, kabeljauw, slaatje van knolletjes en zee kraal, krokante laagjes aardappel kruidenmayonaise
- € 32.00 **Bouillabaisse royal**: kabeljauw, baarsje, rode poon, reuze garnaal, toast en rouille
- € 31.00 **Scampi**, kruidenboter lava, roze peper, citrus Belgische asperges
- € 34.00 **Noorse zalm courgette**, tuinboontjes, jonge prei, krieltjes, witte wijnsaus met bieslook en zalmeitjes
- € 36.00 **Sliptongen**, (2stuks 180 à 200gr.), kropsla, smaaktomaten, remoulade
- € 42.00 **Sliptongen**, (3stuks 180 à 200gr.), kropsla, smaaktomaten, remoulade



## KREEFT

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

*aardappelbereiding naar keuze*

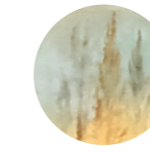
**" Nieuw seizoen baby kreeft is gestart !!! "**

€ 39.50 **Baby kreeft** -> bereiding naar keuze



## VLEESGERECHTEN

- € 23.50 **Vol-au-vent**, vers bladerdeeggebakje, frietjes
- € 32.00 **Navarin van lam**, lentegroentjes, krieltjes
- € 34.00 **Parelhoenfilet op vel gebakken**, vleesjus, aardappelmousseline, Belgische primeurgroentjes
- € 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



## BELGISCHE ASPERGES

- Voorgerecht
- € 23.00 **Asperges "Vlaams"**, bio eitje, hoeveboter, peterselie
  - € 26.00 **Asperges**, mousseline, gerookte zalm, grijze garnaaltjes
- Hoofdgerecht
- € 32.00 **Asperges "Vlaams"**, scharrelei, hoeveboter, peterselie, gestoomde patatjes
  - € 34.00 **Risotto**, peterselieolie, erwten coulis, witte en groene asperges, kruidenslaatje, Parmezaanse kaas
  - € 36.00 **Asperges**, mousseline, gerookte zalm, gepocheerd ei, krieltjes

*Een mooie portie asperges met roomsausje in plaats van groene boontjes bij je vleesgerecht supplement € 7.00*

→ Wijntip bij asperges:

Roodekrantz - Chenin blanc - Zuid-Afrika  
glas: € 13.00 fles: € 58.00



## HOTS

- € 4.60 **Maak je keuze uit ons uitgebreid gamma biologische thee en kruidenaftreksels REVOLUTION**
- € 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
- € 4.60 Warme chocolademelk
- € 11.00 Ierse - Franse - Italiaanse koffie
- € 11.00 Espresso Martini (koude degestief)
- € 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 **Glas dessertwijn Carpinus**, tokaji aszú, Hongarije
- € 10.00 **Glas dessertwijn Tschida**, Oostenrijk
- € 12.50 **Chocolade moelleux**, salsa exotische vruchten, vanille ijs
- € 12.00 **Chocoladeschuim**, popcorn caramel, banana toffe-ijs
- € 12.50 **Coupe aardbei**, vanille roomijs, verse aardbeien, coulis
- € 15.00 **Kaasplank met chutney en assortiment brood**

🌱 **Vege-gerechten of kan u vege bestellen**