



Website



Facebook



Instagram

Info:

Wij zijn trots op onze ateliers waarin ons ruim aanbod, nog steeds artisanaal 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.

BUBBELS

€ 35.00	Cava, Codorniu, Raventos, Spanje
€ 7.50	Glas Cava
€ 11.50	Glas Champagne
€ 14.70	Piccolo Moët & Chandon Garden
€ 50.00	Champagne Wit Toreke, J.M. Gobillard & Fils, Frankrijk
€ 60.00	Moët & Chandon, Frankrijk

APÉRO

€ 7.00	Martini Wit/rood
€ 7.00	Sherry
€ 7.00	Porto Offley wit/rood
€ 7.00	Pineau Des Charentes
€ 7.50	Kirr/Royal
€ 7.50	Picon - witte wijn
€ 7.50	Aperol Spritz
€ 7.00	Campari puur
€ 9.00	Campari orange
€ 9.00	Ricard
€ 10.00	Mojito
€ 11.00	Power Tower (Gin, Champagne,...)
€ 11.00	Negroni

BIEREN OP FLES

€ 3.50	Star blond n.a.
€ 4.50	Leffe 0.0 (alcoholvrij)
€ 3.50	Lindemans geuze
€ 3.50	Kriek
€ 3.50	Hoegaerden
€ 3.50	Palm
€ 4.50	Westmalle Tripple/Trappist
€ 4.50	Duvel
€ 4.50	Tongerlo Blond/Tongerlo Prior/Tongerlo Donker
€ 4.50	Mc Chouffe
€ 4.50	Broeder Jacob Blond (streekbier)
€ 4.50	Keizer Karel Robijnrood
€ 3.70	Aarenberg (streekbier)
€ 4.50	Stanneman Silent Killer

BIEREN OP VAT

€ 3.10	Primus 0.25l.
€ 3.30	Primus 0.33 l.
€ 4.50	Primus 0.50 l.
€ 3.50	La Chouffe 0.25 l.
€ 4.00	La Chouffe 0.33 l.
€ 3.80	Karmeliet 0.25 l.
€ 4.50	Karmeliet 0.33 l.
€ 3.80	Keizer Karel Goudblond 0.25 l.
€ 4.50	Keizer Karel Goudblond 0.33 l.
€ 4.50	Ommegang
€ 4.60	Gouden Carolus Whiskey infused
€ 4.60	Tripel d' Anvers

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
€ 13.50	Noble Premium Lixir Indian Tonic
€ 13.50	Noble Royal Lixir Elderflower&lemon
€ 14.70	Copperhead Gin, Fever-Tree Mediterranean
€ 14.70	Gin Mare, 1724 tonic
€ 14.70	Gin "Aanrader" → Ocus, Wilderen

ALCOHOLVRIJ

€ 6.00	Crodino
€ 7.50	Hugo
€ 7.50	Americano spritz
€ 9.50	Virgin Mojito
€ 9.50	Passion Mule
€ 11.00	Noble 0.0 Lixir Tonic

WATERS EN FRISDRANK

€ 3.10	Chaudfontaine 0.25l. niet-/ bruisend
€ 3.30	Perrier
€ 5.50	Chaudfontaine 0.5l. licht-, niet-/ bruisend
€ 9.50	Chaudfontaine 1l. niet-/ bruisend
€ 3.10	Fanta
€ 3.10	Sprite
€ 3.10	Gini
€ 3.10	Coca-cola/Zero
€ 3.20	Fuze tea (mango/peche)
€ 3.40	Ice tea Lipton
€ 3.40	Appletizer
€ 3.20	Schweppes Tonic
€ 4.20	Fever-Tree Indian Tonic
€ 4.20	Fever-Tree Mediteanean Tonic
€ 4.20	Fever-Tree Elderflower Tonic
€ 4.20	Fever-Tree Clementine & kaneel
€ 4.20	Fever-Tree Rabarber & Framboos
€ 3.20	Looza vruchtensappen: sinaas / pompelmoes / appel / appel-kers / ace / tomaat
€ 7.50	Vers geperst sinaasappelsap
€ 3.70	LEMONAID 33cl: Limoen/Passie / Bloedappelsien / Gember (Fair trade)



VOORGERECHTEN

- € 7.50 **Waterkersoep**
- € 10.00 **Kaaskroket** (1 st.), 100% eigen recept met Belgische kaas, gefruite peterselie, citroen 🍷
- € 12.50 **Garnaalkroket** (1 st.), gefruite peterselie, citroen
- € 15.00 **Kaaskroketjes** (2 st.), 100% eigen recept met Belgische kaas, gefruite peterselie, citroen 🍷
- € 16.50 **Mix van twee kroketjes**, garnaal en kaas
- € 17.00 **Geitenkaasje**, slaatje, appeltjes, spek, honing, frambozenazijn, uien konfijt
- € 17.50 **Carpaccio van rund**, rucola, olijfolie, parmezaan, kappertjes
- € 17.50 **Scampi**, basilicum, tomaatjes
- € 18.00 **Noorse zalm**, gerookt, uiensnippers, zure room, bieslook, avocado, brioche
- € 19.00 **Garnaalkroketten** (2 st.), gefruite peterselie, citroen
- € 22.00 **Jacobsvrucht**, coussin, verse kruiden, asperges
- € 22.00/ **Vlaamse asperges**, eitje, karnemelkboter, € 29.00 peterselie
- € 4.00/st. **Gillardeau n° 3**, oesterbrood, citroen
- € 4.00 **Végé-lover**: extra slaatje met dressing



BABELHAPJES

- € 10.00 **Kaasballetjes** (8 st.) 🍷
- € 12.00 **Samosa**, yoghurt dip 🍷
- € 16.00 **Bruschetta** met tapenade van pompoen en feta, verse kruiden 🍷
- € 25.00 **Hapjes schotel** voor genieters
(ong. 20 knabbels 2 à 4 pers.)



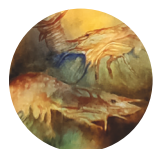
LICHTE GERECHTJES

- € 22.00 **Geitenkaasje**, slaatje, appeltjes, spek, honing, frambozenazijn, uien konfijt 🍷
- € 22.00 **Gegrilde kip** gekruid met gerookte paprika, véél groentjes, yoghurt-dressing
- € 26.00 **Ragout van linzen**, peulen, granen, witte en groene asperges, verse kruiden 🍷
- € 25.00 **Carpaccio van rund**, rucola, olijfolie, parmezaan, kappertjes
- € 32.00 **Noors gerookte zalm**, gepocheerd scharrelei, mousseline, asperges, verse kruiden



VISGERECHTEN

- € 27.00 **Scampi**, verse pasta, basilicum, tomaatjes
- € 28.00 **Bouillabaisse royal**: kabeljauw, baarsje, rode poon, reuze garnaal, toast en rouille
- € 32.00 **Brandade**, schelvis, asperges, grijze garnalen
- € 32.00 **Sliptongen** (2 stuks)
- € 39.00 **Sliptongen** (3 stuks)



KREEFT

- te kiezen uit homarium:
Kreeft ± 650 gr. € 58.00
- Kreeft belle vue**, sla, gevulde tomaat, ei, 2 koude sausjes
- Duivels roomsausje**, tomaat, basilicum
- Thermidor**, roomsausje, graanmosterd, gegratineerd



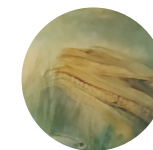
VLEESGERECHTEN

- € 22.00 **Vol-au-vent**, vers bladerdeeggebakje, frietjes
- € 27.00 **Spies van hoevekip**, rozemarijnsausje, gegrilde groentjes en gepofte zoete aardappel
- € 29.50 **Speenvarkentje**, jonge wortel, doperwtjes, gratin van asperges
- € 32.00 **Tagliata van kalfsentrecote**, parmezaamse kaas, Belgische asperges, arbequina olie, zeezout en zwarte peper
- € 26.00 **Stoverij van Wit blauw**, kropsla, witloof, tomaat, frietjes
- € 29.00 **Paardenfilet** (250 gr), witloofslaatje
- € 28.00 **Tournedos** (200gr.) "Ladysize"
- € 34.00 **Entrecôte** (350gr.)
- € 37.00 **Filet pure** (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
- € 9.00 **Supplement asperges** in plaats van groentenkrans

→ *Wijntip bij asperges:*

Ezimit - Muscat Temjanika droog - Macedonië
per glas € 6,00 - per fles € 25,00

White Techno Tempranillo - Rioja - Spanje
per glas € 6,50 - per fles € 28,00



HOT

- € 3.90 Maak je keuze uit ons uitgebreid gamma biologische thee en kruidenaftreksels **REVOLUTION**
- € 3.90 Warme chocolademelk
- € 3.50 Espresso
- € 3.50 Espresso déca
- € 3.50 Mokka
- € 3.90 Latte macchiato
- € 3.90 Cappuccino Italiaans
- € 9.50 Ierse - Franse - Italiaanse koffie
- € 9.50 **Verwenkoffie**
Zoetjes, neutje, slagroom, roomijs

Latté machiatta & Cappuccino Italiaans ook verkrijgbaar met soyamelk bereiding
No waste vraag gerust naar je vervangsuiker/zoetje



& SWEET

- € 9.00 **Crème brûlée**
- € 9.00 **Café glacé**, Cook & Boon
- € 10.00 **Vanille ijs**, chocolade saus, room
- € 11.00 **Appelcrumble**, vanille ijs
- € 11.00 **Sabayon donello lambrusco**
- € 11.00 **Normandische pannenkoek** gekarameliseerd
- € 3.00 extra flambage
- € 2.00 extra bolletje vanille ijs
- € 11.50 **Glas dessertwijn** Carpinus, tokaji aszú, Hongarije
- € 12.50 **Chocolade moelleux**, salsa exotische vruchten, vanille ijs
- € 12.50 **Framboosjes**, witte chocolade mousse, aardbei, basilicum
- € 15.00 **Kaasplank met chutney** en assortiment brood

🍷 Végé-gerechten of kan u végé bestellen