

## SUGGESTIES

### VOORGERECHT - ENTRÉES

Ravioli met truffel | parmezaan-truffelsaus  
*Ravioli à la truffe | sauce parmezan-truffe*

22

Angus beef tataki | zwarte knoflook vinaigrette | knapperige scheuten  
*Tataki de bœuf Angus | vinaigrette à l'ail noire | pousse croquante*

21.9

### HOOFDGERECHT - PLATS

Lamskroontje met peterseliekorst | geglaceerde wortelen met honing |  
krokante boontjes | aardappelmousseline

*Couronne d'agneau en persillade | carottes glacées | haricots croquants |  
mousseline de pommes de terre*

29

Varkenswangen op Vlaamse wijze | aardappelkroketten  
*Mijoté de joues de porc à la flamande | croquettes de pommes de terre*

26.5

Verse rigatoni | tomaten-ricottasaus | aubergine | spinazie  
*Rigatoni fraîches | crème de ricotta tomatée | aubergine | épinards*

21

### DESSERTS

Huisgemaakte cheesecake | coulis van rode vruchten  
*Cheesecake maison | coulis de fruits rouges*

8

Meringue | crème van pistache | framboos  
*Meringue | crème de pistache | framboise*

8

## COCKTAILS

<b>Lazy Red Cheeks</b>	13,5
Vodka   raspberry   violet   lime   cane sugar	
<b>Pornstar Martini</b>	13,5
Vodka   passion fruit   vanilla   lime	
<b>Negroni</b>	13
Gin   Campari   sweet vermouth   orange	

## MOCKTAILS

8.5	<b>Ambrosia 0,0%</b>
Guava   cranberry   raspberry   lemon	
8.5	<b>Balicha 0,0%</b>
Mandarin   lime   green tea   sugar   natural spices	

## APÉRO

<b>Huisaperitief /apéritif maison</b>	10.5
Gin   tonic   passion fruit syrup	
<b>Kirr witte wijn / Kirr vin blanc</b>	6
<b>Pineau Des Charentes</b>	6.1
<b>Martini Wit/ Blanc</b>	6.5
<b>Ouzo</b>	7.3
<b>Picon witte wijn / vin blanc</b>	7.3
<b>Kirr royal</b>	8
<b>Aperol Spritz</b>	9.9
<b>Negroni</b>	13

## BUBBELS

Cava - glas / verre	7.5
Cava - 75cl	37
Martini Bellini - glas/verre	8
Martini Bellini - 75cl	36
Le couchon brut prosecco - glas / verre	7,8
Le couchon brut prosecco - 75cl	36
Le couchon rosé - glas / verre	7.9
Le couchon rosé - 75cl	37
Le couchon brut / rosé - 37,5cl	20

## CHAMPAGNE

80	Pommery brut - 75 cl
80	Pommery brut Rosé - 75 cl
85	Royal blue sky (sur glace) - 75 cl
95	Blanc de blancs apanage - 75 cl

## STRONG DRINKS

*\*Soft-drinks are not included*

Bacardi wit-bruin / blanc-brun	7-8
Smirnoff Vodka	9
Jack Daniel's	8
Jack Daniel's honey	9
William Lawson	8
Don papa rum	11.5
Cognac	9

## SOFT DRINKS

3.5	Coca Cola - 20 cl
3.5	Coca Cola Zero - 20 cl
3.5	Fuze tea citroen / citron - 20 cl
4.9	Big tom / spiced tomato juice
5.5	Chaufontaine plat - 50 cl
5.5	Chaufontaine bruisend / pétillant - 50 cl
4.5	Almdudler / herbs lemonade

## GIN

<b>Gin 'Cosy Waer Waters'</b>	9.5
Clove   orange zest   cinnamon   star anise   black tea + Fever-tree clementine tonic	+ 3.5
<b>Gin 'Finesse Waer Waters'</b>	9.5
Lemongrass   lime   red fruit + Fever-tree Mediterranean	+ 3.5
<b>Gin 'zingy deluxe'</b>	10
Yuzu   ginger   lemongrass + Fever-tree Gingerbeer	+ 3.5
<b>Gin 'Blue Ocean Waer Waters'</b>	10
Yuzu   bergamot   lemongrass   gember   kittelbloem + Fever-tree Mediterranean	+ 3.5
<b>Bombay</b>	8
+ Fever-tree Mediterranean	+ 3.5
<b>Copperhead</b>	9.5
+ Fever-tree Mediterranean	+ 3.5
<b>Copperhead 0,0% (non-alcohol)</b>	7.5
+ Fevertree Mediterranean	+ 3.5

## BEERS

<b>Pils jupiler</b>	3
<b>Kriek liefmans</b>	3.5
<b>Grisette blonde bio (glutenfree)</b>	3.5
<b>Affligem blond</b>	4.5
<b>Carolus tripel</b>	4.5
<b>Cornet</b>	4.5
<b>Martha sexy blond</b>	4.5
<b>Martha brown eyes</b>	4.5
<b>Bloemekei ipa</b>	4.9
<b>Duvel</b>	4.9
<b>Karmeliet tripel</b>	4.9
<b>Orval</b>	5.2
<b>St-feuillien grand cru</b>	5.2
<b>Bogaerden tripel</b>	4.9
<b>Adelaar oude geuze 75 cl</b>	16.5
<b>Pils na 0%</b>	3
<b>Liefmans 0%</b>	3.2
<b>La trappe nillis 0%</b>	4.9

## HUISWIJN - VIN MAISON

Huiswijn wit/ vin maison blanc  
Huiswijn rood/ vin maison rouge  
Huiswijn rosé / vin maison rosé

<i>Glas / verre</i>	6
<i>Karaf / carafe - 50 cl</i>	19
<i>Fles / bouteille - 75 cl</i>	27

### WIT - BLANC

<b>Pouilly-Fumé</b>	21-41
France, Loire, Sauvignon Blanc - 37,5 cl / 75 cl	
<b>Rijk's Chenin «A Touch of Oak»</b>	29,5
Zuid-Afrika / Afrique du Sud - 75 cl	
<b>Sancerre</b>	39
France, Loire, Sauvignon Blanc - 75 cl	
<b>Manicor « La reserva della contessa » Bio</b>	44
Italy, Pinot Blanc, Chardonnay en Sauvignon Blanc - 75 cl	
<b>Chablis</b>	46
France, Bourgogne, Chardonnay - 75 cl	

### ROOD-ROUGE

<b>Château Croix Beauséjour Montagne</b>	17
St-Emillion - 37,5 cl	
<b>Pinot Noir (gekoelde rode wijn / vin rouge frais)</b>	31
France, Alsace - 75 cl	
<b>Château Peybonhomme les Tours</b>	30
Côtes de Bordeaux, Bio - 75 cl	
<b>Lamarossa, primitivo</b>	34
Southern Italy, N-Bio - 75 cl	
<b>Château Grand-Pey-Lescours</b>	43
St-Emillion Grand Cru - 75 cl	

### ROSÉ

<b>Chateau la clapière côtes de Provence cru classé</b>	17
France, Côtes de Provence - 37,5 cl	
<b>Favori méditerranée</b>	29
France, Coteaux Varois en Provence - 75 cl	
<b>SECRET OF PINK   bio</b>	32
France, Gris de Gris Camargue - 75 cl	

## HEALTHY CHOICES

*Lemonaid & Charitea 33 cl  
Organic lightly sparkling juice drinks  
Raw premium ingredients, Fairtrade-certified*

Charitea red	4,5
Charitea mate	4,5
Lemonaid   passion fruit	4,5
Lemonaid   lime	4,5
Lemonaid   blood orange	4,5

*Home made fresh juices are 30cl*

Sinaasappelsap / Jus d'orange	5
Pompelmoessap / Jus de pamplemousse	5
Pompelmoessap / Jus de pamplemousse & tonic 20 cl & 10 cl	6,2
Sinaasappelsap / Jus d'orange & tonic 20 cl & 10 cl	6,2

## COFFEE

3.5	Espresso
3.5	Koffie / Café
3.5	Deca
3.7	Cappuccino Melkschuim/Mousse de lait
4	Latte macchiato
10	Irish coffee

## DIGESTIFS

Amaretto	7
Baileys	7
Cointreau	7

## VOORGERECHT-ENTRÉE

Gebakken Sint-jakobsvruchten | knolselderpuree  
*Noix de Saint Jacques snackées | purée de céleri-rave*

24

Carpaccio van Holstein | basilicum | parmezaanchips  
*Carpaccio de bœuf Holstein | basilic | chips de parmesan*

21

## SALADES

Rijkelijk samengestelde salade met Crottin de Chavignol,  
gekarameliseerd met honing | vijgen en noten  
*Salade gourmande et son Crottin de Chavignol,  
caramelisé au miel | figues et noix*

24

Italiaanse salade | tomaat | burrata | groene pesto | rucola  
*Salade italienne | tomate | burrata | pesto vert | roquette*

16

Caesar salade | Romeinse sla | geroosterde kip | Parmezaan | gepocheerd ei  
*Salade Caesar | salade romaine | poulet rôti | Parmesan |  
œuf poché*

24

## HOOFDGERECHT - PLATS

Gebakken of gegrilde Babytop runderbiefstuk | gemengde salade \*\*\*  
*Pavé de bœuf Babytop poêlé ou grillé | salade mixte \*\*\**

28

Gebakken of gegrilde lendebeefstuk | gemengde salade \*\*\*  
*Contre-filet de bœuf poêlé ou grillé | salade mixte \*\*\**

32

Op vel gebakken kabeljauw | courgettebloem | sauce vierge  
*Filet de cabillaud cuit sur peau | Fleur de courgette | sauce vierge*

27.5

Italiaanse rundstartaar  
(Parmezaan | groene pesto | geroosterde pijnboompitten)  
*Tartare de bœuf à l'italienne*

*(Parmesan | pesto vert | pignons de pin torréfiés)*

24.5

Kipbrochette | curry-kokos-mangosaus  
*La brochette de volaille | sauce curry-coco-mangu*

22.5

Wok van groenten Teriyakisaus | noedels  
Gevogelte 26 | Scampi 26 | Vegetarisch 24  
*Le wok de légumes à votre façon sauce Teriyaki | nouille*  
*Volaille 26 | Scampis 26 | Végétarien 24*

\*\*\*

*bearnaisesaus, choronsaus, groene pepersaus of roquefortsaus*  
*sauce béarnaise, choron, poivre vert ou roquefort*

3.5

## DESSERT

Crème brûlée  
8

Dame blanche  
9

Tarte tatin | salted caramel ijs  
*Tarte tatin | glace caramel beurre salé*  
8

Moelleux pure chocolade | vanille ijs  
*Moelleux au chocolat noir | glace à la vanille*  
10