

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

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

MOCKTAILS

8.5	Ambrosia 0.0%
	Guava cranberry raspberry lemon
8.5	Balicha 0.0%
	Mandarin lime green tea sugar natural spices

APÉRO

Huisaperitief /apéritif maison	10.5
Gin tonic passion fruit syrup	
Kirr witte wijn / Kirr vin blanc	6
Pineau Des Charentes	6.1
Martini Wit/ Blanc	6.5
Ouzo	7.3
Picon witte wijn / vin blanc	7.3
Kirr royal	8
Aperol Spritz	9.9
Negroni	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	Chaudfontaine plat - 50 cl
5.5	Chaudfontaine bruisend / pétillant - 50 cl
4.5	Almdudler / herbs lemonade

GIN

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

BEERS

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

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

ROOD-ROUGE

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

ROSÉ

Chateau la clapière côtes de Provence cru classé	17
France, Côtes de Provence - 37,5 cl	
Favori méditerranée	29
France, Coteaux Varois en Provence - 75 cl	
SECRET OF PINK bio	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 geitenkaas “Crottin de Chavignol”
gekarameliseerd met honing | vijgen en noten
Salade gourmande au fromage de chèvre “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