

Drinks of the month

Rudolph's neck 12,00
Bulliet bourbon / citroen / kaneel / ginger ale

La Petite Merveille - Fever Tree Tonic 14,00

Bonanto – Fever Tree Tonic 12,00

Bonanto is een heerlijke trendy bitter uit Barcelona gebaseerd op wijn met weinig toevoeging van suiker. De kruiden worden langzaam gemacereerd zodat de frisse en delicate aroma's mooi onttrokken worden. Voor Bonanto gebruikt men onder andere tijm, basilicum verschillende citrus vruchten, laurier en alsem. Dit alles wordt met een witte wijn van de Macabeo druif vermengd waar aan men nog neutrale alcohol voegt en verder ook kersen en appel distillaat

Tripel D'Anvers 4,30

De Triple d'Anvers is de ode van de brouwer aan de stad van herkomst, Antwerpen. Volmondig, zoals een echte tripel, en tegelijk zeer doordrinkbaar. De Triple d'Anvers is een bier van hoge gisting met een blonde tot zeer lichte amberkleur. Zijn absolute pluspunten? Het fruitige aroma en het subtiel samenspel tussen bleke- en karamelmouten. Zonder toegevoegde kruiden, met enkel het heerlijke samen- gaan van mouten en hoppen. Lichtzoete start met een mooie balans tussen hopbitter, fruitig- heid en een fris, sprankelend karakter door hergisting.

Bubbels

Champagne Edmond Roussin 11,50

Cava Bach 7,00

Aperol 9,50

Gin-Tonic "Perfect Serve"

Tanqueray Rangpur 12,50

Hendrick's 13,00

Bulldog 13,50

Gruber's 14,00

Matterhorn 14,00

Dunes 14,00

Monkey 47 14,50

Copperhead 15,50

Spring Gin "Ladies edition" 15,00

Spring "Gentleman's Cut" 15,50

Mocktails

Lemon Fizz citroen, citrus lemonade, munt 7,00

Bramble braambes, limoen, veenbes, soda 7,00

Rosemary fever rozemarijn, fever-tree tonic, framboos 7,00

Seedlip 108 11,50

De smaak van de Seedlip 108 is opvallend fris en fijn en is in staat om leuke combinaties te maken. Duidelijke frisse geur van verse erwten en munt. Bij het proeven komt hop en rozemarijn, tijm en hooi ook meer naar voren

Barfood / Tapas

Spaans brood "Pan cristal" en tomatensalsa / st 1,50

Croquetas de bacalao / st 2,00

Croquetas de jamon ibérico / st 2,00

Albondigas / 5 st. 4,50

Groot assortiment charcuterie / 120 gr. 13,90

Paleta Ibérico Puro de +24 m / 40 gr. 8,60

Alle charcuterie gesneden op onze Berkel "Model H8 1936

Cocktails

Cosmopolitan wodka, cranberry, limoen 10,00

Dark & Stormy Kraken rum, limoen, gember 11,00

Negroni gin, vermouthe, campari 11,00

Lazy Red Cheeks wodka, framboos, violet 11,00

Whiskey Sour citroen, Bourbon whiskey 11,00

Long Island ice-tea wodka, gin, tequilla....., cola 12,00

Antica Formula Fever - Tree 11,00

Krudig / "Gents"

La Vie en Rose 9,50

Lillet blanc / rose lemonade / sweet / "Ladies"

Witte wijn per glas

Okapi, Chenin Chardonnay 4,90
2017, Western-Cape, Zuid-Afrika

Norden 49, Johannes Geil – Weisburgunder 5,90
2017 Rheinhessen, Duitsland

Rey Santo, Javier Sanz - Verdejo, Macabeu 6,00
2017 Rueda, Spanje

Vigne de Bila Haut – Grenache Blanc, Macabeu, 6,20
2017 Rousillon, Frankrijk

Muros Antigos, Anselmo Mendes– Loureiro, Avesso 6,90
2017 Vinho Verde, Portugal

Saint Aubin 1er Cru "Murgers Des de Chien", Domaine Larue 11,50
2016 Bourgogne, Frankrijk

Rosé wijn per glas

Fado, 5,70
2017, Alentejo, Portugal

Rode wijn per glas

Okapi Merlot, Shiraz 4,90
2017, Western Cape, Zuid-Afrika

Fado "Reserva" – Syrah, Alicante Bouschet, Petit Verdot 6,80
2015 Alentejano, Portugal

Bajondillo, Jimenez-Landi – Garnacha, Syrah 6,90
2017 La Mancha, Spanje

Rocca Maura – Grenache, Mourvedre, Syrah, Cinsault 7,20
2017 Rhône, Frankrijk

Cantaloro, Avignonesi – Cab. Sauvignon, merlot, sangiovese 7,80
2015 Toscane, Italië

Cepa Gavilan Crianza, Hnos Perez Pascuas 10,50
2016, Castilla y León, Spanje

Menu “Classique” € 37,00

3-gangen keuzemenu

Voorgerechten

Carpaccio van Saler rund / parmezaan / ruccola / arbequina

Gerookte Schotse Zalm / zure room / blini / sandelwood

Zeebaars / prei / kokkels / dille olie / beurre blanc

Soepje van het seizoen

Hoofdgerechten

Parelhoenfilet “Fine Champagne” / boschampignons / witloof / kroketten

Varkenswangen / wortel / zwarte look / Oosterse lak

Steak tartaar van Charolaisrund / frietjes / sla

Rode poon / Fideuà met zeeekat / chorizo / olijf / pimenton de la vera

Filet Pur / salade / frietjes / (pepersaus, béarnaise, champignonsaus) (+€12)

Desserten

Crème brûlée

Dame Blanche / vanille / warme chocoladesaus

Kazen(+ € 5)

Irish Coffee (+ € 6)

Koffie / Thee

* Menu wordt per tafel geserveerd

Menu “Confiance” € 47,00

3-gangen keuzemenu

Voorgerechten

Makreel / salade van bietjes / zure room / mierikswortel
Garnaalkroketten / gefruite peterselie / citroen
Tartaar van sint-jacobsvrucht / wakame / sesam / komkommer
Terrine van ganzenlever / toast / konfijt van gedroogde vruchten

Hoofdgerechten

Skrei / courgette slierten / parelcouscous / curry “Retour des Indes”
Rode poon / Fideuà met zeeekat / chorizo / olijf / pimenton de la vera
Varkenswangen / wortel / zwarte look / Oosterse lak
Entrecôte Black Angus / salade / frietjes (pepersaus, béarnaise, champignonsaus)
Filet pur / salade / frietjes (pepersaus, béarnaise, champignonsaus) (+€5)

Desserten

Crème brûlée
Kolonel (citroensorbet + wodka)
Ijsgekoelde nougat / amandel / hazelnoot / pistache / compote van woudvruchten
Dame Blanche / vanille / warme chocoladesaus
Kazen (+ € 5)
Irish Coffee (+ € 6)
Koffie / Thee

* Menu wordt per tafel geserveerd

LUNCH “Classique” € 25,00

2-gangen keuzemenu

Van dinsdag t.e.m. vrijdag

Volgens suggestie keuze uit 2 voor- en hoofdgerechten