

**vinperdu**  
BAR - BISTRO

~

# DINERKAART

~

Dinsdag t.e.m zaterdag

# ~ APERITIEVEN ~

## DRINKS OF THE MONTH

Moscow Mule _____	€ 12,00
Ketel one vodka - limoen - ginger beer - citroengras	
Double You Gin Vintage Vanilla _____	€ 15,50
Double You Gin _____	€ 14,50
Sint - Bernardus Tripel 33cl _____	€ 4.50

## BUBBLES

Cava Bach _____	€ 7,50
Aperol _____	€ 10,50
Champagne Edmond Roussin _____	€ 12,00

## CLASSICS

Verse sinaasappelsap _____	€ 6,00
Kirr witte wijn _____	€ 5,50
Kirr royal cava _____	€ 8,00
Kirk royal champagne _____	€ 12,50
Martini Rosso/Bianco _____	€ 6,00
Campari - Gancia - Ricard _____	€ 8,00
Campari met verse sinaasappelsap _____	€ 13,00
Porto Niepoort white/Ruby _____	€ 6,50
Sherry Colosio Fino _____	€ 6,50
Pineau de Charentes _____	€ 6,50

## GIN-TONIC

Tanqueray Rangpur - Hendrickx _____	€ 13,50
Gin Mare - Copperhead - _____	€ 15,50
Monkey 47 - Spring gin Ladies _____	

## MOCKTAILS

Lemon Fizz _____	€ 7,00
Ice Tropez 0,0% _____	€ 8,00
Pink Lemonade _____	€ 4,00
bloedsinaasappel - pomпельmoes	

## COCKTAILS

Dark & Stormy _____	€ 12,00
Spiced Gosling's Rum - limoen - gingerbeer	
Negroni wood aged _____	€ 12,00
Gin - vermouthe - campari	

## FRISDRANKEN

Chaufontaine plat/bruis 1/4L _____	€ 2,50
Chaufontaine plat/bruis 1/2L _____	€ 5,00
Coca Cola - light - zero - fanta - sprite - nordic mist - nordic agrumes	€ 3,00
Ice Tea - Ice Tea green _____	

## BIEREN

Jupiler 33CL _____	€ 3,50
Duvel - Westmalle Dubbel/Tripel - St-Bernardus Abt 12 _____	€ 4,50
Het Nest Schuppenboer - Kleveretien - Hertenheer - Schuppenboer -koekendam _____	€ 4.00

# ~ WINES ~

## WHITE "BY THE GLASS"

<b>Côté Mas</b>	€ 5,50
2017 - Languedoc - Frankrijk - grenache blanc - vermentino - sauvignon blanc	
<b>Chateau de Grèzan</b>	€ 6.60
2018 - Languedoc - Frankrijk - 100% chardonnay	
<b>Misty Cove</b>	€ 6.90
2018 - Marlborough - Nieuw Zeeland - Sauvignon blanc	
<b>Quinta de Fafide Reserva Branco</b>	€ 8,30
2018 Douro - Portugal - Codega Larinho, Rabigato, Viosinho	
<b>Cannonball</b>	€ 10,00
2016 - California - USA - Chardonnay	
<b>Saint Aubin 1er Cru "Les Cortons", Domaine Larue</b>	€ 12,50
2017, Bourgogne - Frankrijk - Chardonnay	

## ROSÉ "BY THE GLASS"

<b>Fado "Rosé"</b>	€ 6.80
2018 - Alentejano - Portugal - Aragonez, Touriga Nacional	

## RED "BY THE GLASS"

<b>Côté Mas</b>	€ 5,50
2017 - Languedoc - Frankrijk - grenache - syrah - merlot	
<b>Fado "Reserva"</b>	€ 6.80
2016 - Alentejano - Portugal - Syrah, Alicante Bouschet, Petit Verdot	
<b>Zaccagnini</b>	€ 7.50
2018 - Marche - Italië - Sangiovese	
<b>Ijalba Crianza Ecologico</b>	€ 8.50
2017 - Rioja - Spanje - Tempranillo, Graciano	
<b>Cannonball</b>	€ 10.00
2016 - California - USA - Cabernet Sauvignon	

# ~ TAPAS ~

## CONSERVERIE LA PERLE DE DIEUX

DE VISSEN WORDEN IN KLEINE NETTEN GEVANGEN DOOR DE TWEE BOTEN VAN HET BEDRIJF EN MET DE HAND VERWERKT ZOALS VROEGER. ER KOMT HELEMAAL GEEN MACHINE AAN TE PAS. DE VANGST VAN LA PERLE DES DIEUX IS DUS RESPECTVOL VOOR HET ECOSYSTEEM.

Sardines - D. Cossais Millèsimes 2015	€ 16,00
Sardines - C. Joulin Millèsimes 2016	€ 14,00
Sardines - D. Cossais Millèsimes 2017	€ 13,00
Sardines - C. Joulin Millèsimes 2018	€ 12,00
Sardines - D. Cossais Millèsimes 2019	€ 11,00

## TO SHARE

Gambas al ajillo	€ 13,00
Pan Cristal "con tomate" 	€ 7,00
3 stuks	
"VPFC" Vin Perdu Fried Chicken	€ 11,00
gember - koriander - limoen dip	
Smoked Texas BBQ Jalapeno Cheddar Sausage	€ 5,00
Albondigas	€ 4,50
5 stuks	
Paletta Ibérico varken "Bellota" monte Nevado	€ 14,00
50gr.	
Almejas con pimentón	€ 14,00
schelpjes met paprika 250gr.	
Gegrilde puntpaprika gevuld met tonijn en ansjovis	€ 8,60
Croquetas de bacalao / st	€ 2,00
Croquetas de jamon ibérico / st	€ 2,00

# ~ DINER ~

## VOORGERECHTEN


<b>Sint-Jakobsvrucht</b>	€ 16,00
carpaccio – bulgur – ras el hanout – granaatappel	
<b>Bouchot mosselen</b>	€ 14,00
Witte wijn - tomaat - look - koriander - thym - rozemarijn - limoen	
<b>Garnaalkroketten</b>	€ 16,00
2 stuks - citroen - peterselie	
<b>Zalm</b>	€ 17,00
huisgerookt - sandelwood - blini - zure room	
<b>Rundscarpaccio</b>	€ 15,00
Holstein - parmigiano - rucola	
<b>Ganzenlever</b>	€ 22,00
terrine - krentewegge - gelei van roze pepertjes en ui	
<b>Tarte tatin van tomaat</b>	€ 16,00
Sardine - rucola	

## HOOFDGERECHTEN

<b>Slibtongen</b>	€ 29,00
meunière - sla - frietjes	
<b>Steak Tartaar</b>	€ 22,00
sla - frietjes	
<b>Zeebaars</b>	€ 29,00
gekonfijte prei - stampot van tuinkruiden - beurre blanc van Nouilly Prat	
<b>Gebakken zalm</b>	€ 22,50
basmati rijst - shiitake - paksoi - dashi botersaus	
<b>Parelhoen</b>	€ 23,50
gebakken aardappel - jus van gevogelte - zomerse groenten	
<b>Pasta Vongole</b>	€ 23,00
Pasta - peterselie - tomaat	
<b>Zeeduivel</b>	€ 24,50
lamsoor – château aardappel – dillenaïse	

<b>Zesrib</b>	€ 33,00
graan gevoederd - saus naar keuze - frietjes - sla	
<b>Filet Pur "Agnus"</b>	€ 37,00
saus naar keuze - frietjes - sla	
<b>Pluma "Iberico varken"</b>	€ 26,00
crème van bataat - sjalot uit de oven - dauphine aardappel - peultjes	
<b>Falafel "huisbereid"</b> 	€ 21,50
papadum - salade - hummus - tuinkruiden-knoflook vinaigrette	

## DESSERTS

<b>Moelleux van saothomé chocolade</b>	€ 9,00
vanille ijs	
<b>Crème brûlée</b>	€ 8,00
<b>Dame blanche</b>	€ 8,00
<b>Cheesecake</b>	€ 8,00
cheesecake van verse hoevekaas – braambessen	
<b>Witte chocolademousse</b>	€ 9,00
passievrucht - mango - meringue - munt	
<b>Café Liégeois "Vin Perdu"</b>	€ 9,00
gezouten karamelijs - mokkaijs - vanilleijs - karamel - room - koffie	
<b>Tiramisu "Anders"</b>	€ 10,00
mascarpone room - granité van koffie en amaretto - boudoir - vanille ijs	
<b>Assortiment kazen "Kaasaffineurs Van Tricht"</b>	€ 12,50
Keiems bloempje kruiden - Brie de Meaux - Comte Fort St Antoine - Bio Bleu Belge - Munster Fermier Minoux	
<b>Ijs "100% vegan"</b> 	€ 7,50
keuze vanille of mango/passievrucht - 3 bollen	
Op basis van rijstmelk	
<b>Ijs zonder toegevoegde suikers "gezoet met sucralose"</b>	€ 7,50
Sucralose is een laagcalorische, kunstmatige zoetstof die wordt vervaardigd door een gecontroleerde chlorering van sacharose, en die 500 tot 600 maal zo zoet is als suiker. 3 bollen	

# ~ KEUZEMENU "SIGNATURE" €49,00 ~

Menu wordt per tafel geserveerd

## VOORGERECHTEN

### Zalm

huisgerookt - sandelwood - blini - zure room

### Sint-Jakobsvrucht

carpaccio - bulgur - ras el hanout - granaatappel

### Zeeduivel

lamsoor - dillenaïse

### Ganzenlever

terrines - krentewegge - gelei van roze pepertjes en ui

## HOOFDGERECHTEN

### Slibtong

2 stuks - meunière - sla - frietjes

### Zeebaars

gekonfijte prei - stamppot van tuinkruiden - beurre blanc van Nouilly Prat

### Pluma "Iberico varken"

crème van bataat - sjalot uit de oven - dauphine aardappel - peultjes

### Zesrib

graan gevoederd - saus naar keuze - frietjes - sla

## DESSERTS

### Moelleux van saothomé chocolade

vanille ijs

### Witte chocolademousse

passievrucht - mango - meringue - munt

### Tiramisu "Anders"

mascarpone room - granité van koffie en amaretto - boudoir - vanille ijs

### Crème Brûlée

vanille tahiti

# ~ KEUZEMENU "TUSSEN LAND EN ZEE" €39,00 ~

Menu wordt per tafel geserveerd

## VOORGERECHTEN

### Tarte tatin van tomaat

sardines - rucola

### Bouchot mosselen

Witte wijn - tomaat - look - koriander - thym - rozemarijn - limoen

### Kaaskroketten

sjalot zoet/zuur

## HOOFDGERECHTEN

### Gebakken zalm

basmati rijst - shiitake - paksoi - dashi botersaus

### Parelhoen

gebakken aardappel - jus van gevogelte - zomerse groenten

## DESSERTS

### Cheesecake

cheesecake van verse hoevekaas – braambessen

### Witte chocolademousse

passievrucht - mango - meringue - munt

### Dame Blanche

vanille ijs – chocolade saus – slagroom

### Moelleux van SaoThomé chocolade

vanille ijs



## KOFFIE/THEE

Ristretto - Espresso - Lungo - Espresso macchiato	€ 3,50
Cappuccino - Latte macchiato - Iced macchiato	€ 3,80
Latte of Iced macchiato "infused" Vanille - noisette - choco & cookie - butterscotch	€ 4,50
Irish coffee - Italien coffee - French coffee - Hasseltse coffee	€ 11,00
Earl Grey - Green - Rooibos - Kamille - Verveine	€ 3,50
Samba Appel - mango - rode vruchten	€ 3,80
Mille Collines Gember - kruidnagel	€ 3,80
Nuit D'Ete Hibiscus - appel - rozenbottel - framboos	€ 3,80
Verse Munt Thee	€ 4,00

## KINDERGERECHTEN

Garnaalkroket gefruitte peterselie - citroen - 1 stuk	€ 8,00
Kaaskroket zoetzure sjalot - parmezaan - 1 stuk	€ 6,50
Pasta Di Carne tomaat - rondsgehakt	€ 9,00
Albondigas gehaktballetjes in tomatensaus - puree	€ 9,50
Boneless Fried Chicken frietjes - appelmoes	€ 11,50
Goujonettes van schol puree - warme groentjes	€ 13,00
Chipolata puree - warme groentjes	€ 11,00
Kinderijsje 1 bol	€ 2,00