

VIN/PERDU

BAR - BISTRO

•

Menukaart

•

• Wijnen per glas •

Bubbels

Cava Bach € 8,80

Champagne Edmond Roussin € 13,90

Halfzoet

Amalaya € 7.10

2024 Salta, Argentina
Torrantes - Riesling

Huiswijnen

| | glas | fles |
|---------------------------|--------|---------|
| Vistamar Brisa wit | € 5.90 | € 27.50 |

2024 Casablanca Valley,
Chili-Sauvignon Blanc

| | | |
|----------------------|--------|---------|
| Côté Mas rosé | € 5.90 | € 27.50 |
|----------------------|--------|---------|

2024 Languedoc, France -
Cinsault - Grenache - Syrah

| | | |
|----------------------------|--------|---------|
| Vistamar Brisa rood | € 5.90 | € 27.50 |
|----------------------------|--------|---------|

2024 Casablanca Valley,
Chili -
Merlot

Rood

**Morande -
Terrarum Reserva
Carmenère** € 6,20

2021 - Casablanca Valley, Chili,
Carmenère

KALOS MALBEC "59N" € 7.30

2021 Mendoza, Argentina
Malbec

Beyra Tinto € 7,40

2023, Beiras, Portugal,
Tinta Roriz, Touriga Nacional

**Barbera d'Asti Superiore
Ca' di Pian** € 11,50

2023 Piemonte, Italië, DOCG Barbera

Wit

Peacock Wild Ferment € 6,90

2023, Chenin blanc, Stellenbosch ,
Zuid-Afrika

Tenute Orestiadi "Bahar" € 7,90

2024 - DOC Sicilia, Italië - Zibibbo

Weingut Hiedler € 8,40

2023, Kamptal, Grüner Veltliner

Montagny " Les Coères" € 10.30

**Domaine François
Berthenet**

2023, Bourgogne, France,
Chardonnay

• Dranken 0/0% •

Mocktails

| | |
|---|---------|
| Lazy Red Cheeks 0,0% | € 12,00 |
| Framboos, violet, limoen, rietsuiker | |
| Pornstar Martini 0,0 % | € 12,00 |
| passievrucht, vanille, limoen | |
| Balicha 0,0% | € 12,00 |
| Mandarijn, groene thee, natuurlijke kruiden, limoen | |
| Aperol Spiritz 0,0 % | € 9,00 |
| Big Tom Tomatensap 0,0% | € 6,50 |
| Crodino 0,0% | € 5,00 |
| Nona Gin 0,0% | € 15,80 |
| Nona Gin, Fever Tree tonic | |
| Copperhead Gin 0,0 % | € 15,80 |
| Ice Tropez 0,0% | € 9,00 |

Bubbles 0/0 %

| | |
|---|--------|
| Buloo | € 8,50 |
| Buloo Apero is een elegant parelend aperitief met de allures van champagne, maar dan zonder alcohol. Fris en fruitig. Een verrassend verfrissende combinatie van kombucha, rooibos, citroen, kers en kruiden. | |

Bieren 0/0%

| | |
|--|--------|
| Cornet oaked "Alcohol free 0,3" | € 4,50 |
| Stella-Artois 0,0% | € 3,30 |
| Bière Des Amis 0,0% | € 4,50 |
| La Trappe Nillis 0,0% | € 4,50 |
| Liefmans fruitesse 0.0 | € 3,90 |

Wijnen 0/0%

| | glas | fles |
|---|--------|---------|
| Misty Cove 0,0%, wit | € 8,40 | € 38,00 |
| Sauvignon Blanc 0,0%, Nieuw-Zeeland | | |
| Torres Natureo, 0,0%, wit | € 6,10 | € 30,00 |
| Muscat Petit grains 0,0%, Spanje | | |
| Ohne Kater, 0,0%, rosé | € 7,50 | € 36,00 |
| Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Merlot, Pinot Noir, 0,0%, Duitsland | | |
| Ohne Kater, 0,0%, rood | € 7,50 | € 30,00 |
| Cabernet Sauvignon, Pinot Noir 0,0%, Duitsland | | |

Frisdranken

| | |
|--|--------|
| Soft-drinks | € 3,30 |
| coca cola - coca cola zero - sprite - fanta - fuze tea green - ice tea | |
| Royal bliss Tonic / Agrum | € 3,80 |
| Spa reine / bruisend 0,5 L | € 5,80 |
| Spa reine / bruisend 0,25 L | € 3,00 |
| Bru 0,5 L | € 5,80 |
| San pellegrino / Acqua panna | € 6,20 |

• Dranken •

Classics

Verse sinaasappelsap € 6,00

Kirr witte wijn € 5,90

Kirr royal cava € 8,90

Champagne ipv cava + € 5,30

Martini Rosso/Bianco € 6,50

Campari - Gancia - Ricard € 8,00

**Campari met
versesinaasappelsap** € 14,00

Lillet blanc € 7,50

Formula Antica € 8,00

Aperol € 10,90

**Porto rood-wit - Sherry
fino- Pineau de Charentes** € 6,50

Gin - tonics € 14,00- 15,80

Bulldog -Hendrickx - Monkey
-Copperhead - vintage vanille -
Ultieme Roes -
clover gin lucky N°4 -
Clover -Tanqueray
Gin Mare - Lab + Distillery -
Bobby's

Bieren

Vedett € 4,90

Omer € 4,90

Vedett IPA € 4,90

Duvel € 4,90

Westmalle dubbel/tripel € 4,90

Sint-Bernardus abt 12 € 4,90

Brouwerij het Nest € 5,00

Kleveren tien - Schuppenboer -
Koekendam - Herteneheer

Tripel Karmeliet € 4,90

SWIEKES EXTRA € 5,00

Cocktails

Dark & Stormy € 14,00

Gemberbier - Kraken Rum

Negroni wood aged € 14,00

Campari - Gin - Formula Antica

Long Island ice - tea € 14,00

Gin - Tequilla - Rum - Wodka -
Cointreau - Cola

Lazy Red Cheeks € 14,00

Vodka, framboos, violet, limoen,
rietsuiker

Mai Tai € 14,00

Limoen, orgeat, orange liqueur, dark
rum, overproof rum

Pornstar Martini € 14,00


















Vodka, passievrucht, vanille, limoen

La Vie en Rose € 12,00

Lillet Blanc - Rose Lemonade

• Suggesties •

Suggestie voorgerechten

| | |
|---|---------|
| Paprikasoep, zure room  | € 11,80 |
| Ravioli ganzenlever, wintertruffel    | € 22,70 |
| Asperges op vlaamse wijze    | € 20,90 |
| Asperges met mousseline    | € 19,90 |
| Kikkerbillen, look, limoengras, pili pili    | € 17,80 |
| Ravioloni kreeft, salie, venkel     | € 21,90 |

Suggestie Hoofdgerechten

| | |
|--|---------|
| Skrei, spinazie, beurre blanc, aardappelpuree   | € 33,70 |
| Risotto, wintertruffel, grana padano, spiegelei, rucola    | € 30,80 |
| Scampi, pappardelle, Thaise rode curry, kokos   | € 24,80 |
| Asperges op vlaamse wijze, krielaardappelen    | € 28,90 |
| Asperges met mousseline, krielaardappelen    | € 28,30 |
| Gebakken zalm, witte asperges, mousseline, krielaardappelen    | € 35,70 |
| Linguine, witte en groene asperges     | € 23,00 |
| Cabezada "Soincar" (coppa van varken regio Teruel), Supplement €6 | |
| Lamsnek, groene asperge, wortel, geprakte aardappel   | € 28,00 |

 Lactose

 Gluten

 Organisch

 Vegetarisch

 Ei
















 Schaaldie...

 Vis


 Mosterd

• Voorgerechten •

Apero Bites

| | |
|---|---------|
| Pan Cristal "con tomate"   | € 9,50 |
| 4 stuks | |
| Gefrituurde goujonettes van schol met tartaarsaus    | € 14,10 |
| Albondigas   | € 11,10 |
| 8 stuks | |
| Sardine, toast, tomatenconfituur  | € 12,50 |
| 4 stuks | |
| Paleta Ibérico varken "Maldonado" | € 15,50 |
| Gegrilde puntpaprika gevuld met tonijn en ansjovis   | € 13,80 |
| Kroketjes van Chorizo, Aioli   | € 17,90 |
| 4 stuks | |
| Gyoza, kip, Oosterse groenten, sesam    | € 14,40 |
| Vegetarische balletjes in tomatensaus | € 12,10 |
| 8 stuks | |
| Sardines - C. Joulin Millèsimes 2018 | € 15,80 |
| Sardines - C. Cossais Millèsimes 2019 | € 14,40 |
| Sardines - C. Joulin Millèsimes 2020 | € 12,50 |

Klassiekers

| | |
|--|---------|
| Terrine van ganzenlever met krentewegge en uienconfit  | € 25,40 |
| Carpaccio van gerijpte en gerookte Holstein lende, Grana Padano, rucola  | € 18,80 |
| Gambas al ajillo    | € 15,90 |
| Kaaskroketten, gemarineerde sjalot     | € 14,40 |
| Garnaalkroketten, citroen, gefruite peterselie     | € 18,50 |
| Gerookte zalm met sandelwood, toast, zure room    | € 22,80 |

 Gluten

 Vegetarisch

 Ei


 Vis

 Pittig

 Lactose

 Soja

 Sesam

 Schaaldie...

 Pinda

• Hoofdgerechten •


Klassiekers

| | |
|---|---------|
| Roggeveugel met kappertjesboter, sla, frieten   | € 27,20 |
| Gebakken kalfslever, ui, Madeira, smeugige aardappel    | € 23,90 |
| Vol-au-vent, hoevekip, champignons, aardappelpuree, bladerdeeggebak   | € 25,20 |
| Stoofvlees, witloofsalade, frieten   | € 29,00 |
| "Thai beef" salad, gewokte Filet Pur "Angus", cashewnoot, koriander   | € 29,40 |
| Steak tartaar, sla, frieten   | € 25,40 |
| Filet Pur "Angus", pepersaus - champignonssaus - béarnaise - sla-frieten  | € 39,50 |
| Zesrib graangevoederd, pepersaus - champignonssaus - béarnaise - sla-frieten  | € 34,90 |
| Châteaubriand Belgisch wit-blauw, hofmeesterboter - sla - frieten  (per 2 personen) | € 59,80 |
| Châteaubriand: warme sauzen (peper, champignons, béarnaise) € 3,00 pp. | |
| Extra warme groenten | € 4,00 |

 Gluten

 Lactose

 Organisch





 Mosterd

 Pittig



 Noten

 Ei

• Desserten •

| | | |
|---|--|---------|
| Kolonel | | € 12,00 |
| Citroensorbet, Wodka | | |
| Crème brûlée |  | € 10,00 |
| Dame blanche |   | € 11,00 |
| Tarte tatin van Oud - Turnhoutse appels, Calvados, vanille ijs |   | € 12,00 |
| Moelleux van Saothomé chocolade |   | € 12,00 |
| Café Liégeois |   | € 11,00 |
| Mille-feuille, rabarber, vlierbloesem, creme patissiere |    | € 12,00 |
| Espresso Martini | | € 14,00 |
| Wodka, espresso, koffielikeur | | |

Assortiment kazen " Kaasaffineurs Van Tricht"

Assortiment van 3 franse kazen   € 14,00
krentenwegge, compote

Camembert De Normandie AOP

Een rauwmelkse camembert uit Normandië. De vormen worden nog manueel gevuld. De koeien grazen op weiden, niet verder dan 5 km van de kust. Dit geeft zilt gras kaas een mooie volle smaak geeft.

Comté Petite Fort St Antoine AOP

Harde rauwmelkse koemelkkaas uit de Jura, stijl Gruyere. Gemaakt van zomermelk, wat de beste kwaliteit is. De koeien grazen dan in de Alpen en eten de rijke flora die een super kwaliteit melk geeft. De wielen rijpen in Fort st Antione, een oud militair fort op 1100m

Munster Fermier AOP

Gewassen korstkaas, geproduceerd op de boerderij Minoux in Le Bonhomme. Deze kaas uit de Elzas is gemaakt uit rauwe koemelk. De smaak is sterk maar elegant, met een gladde pâte en een licht rode korst.

• Kindergerechten •

| | |
|--|----------------|
| Garnaalkroket met frieten | € 13,25 |
| Kaaskroket met frieten | € 11,20 |
| Pasta bolognaise | € 13,30 |
| Biefstuk, pepersaus - champignonssaus - béarnaise - sla - frieten | € 21,50 |
| Gehaktballetjes in tomatensaus met puree of frieten | € 13,30 |
| Gefrituurde goujonettes van schol met tartaarsaus en frieten | € 16,20 |
| Chipolata van gevogelte, wortelpuree, erwten en wortelen | € 14,00 |
| Kinderijsje (2 bollen) | € 5,50 |
| smaken: vanille, mokka of chocolade | |
| Kinder Dame blanche | € 9,00 |

• Warme dranken •

Nespresso® coffee

| | |
|--|---------|
| Ristretto - Espresso - Lungo - Espresso macchiato | € 3,50 |
| Cappuccino - Latte macchiato - Iced macchiato | € 3,90 |
| Latte of Iced macchiato "infused" (Vanille - noisette - choco & cookie - butterscotch) | € 4,90 |
| Irish coffee - Italian coffee - French coffee - Hasseltse coffee | € 12,00 |

Thés Dammann Frères® Paris 1692

| | |
|--|--------|
| Earl Grey - Green - Rooibos - Kamille - Verveine single flavours | € 3,50 |
| Nuit D'Ete Hibiscus - appel - rozenbottel - framboos | € 3,80 |
| Mille Collines Gember - kruidnagel | € 3,80 |
| Provence Appel - mango - perzik - abrikoos - hibiscus - bloemblaadjes - sinaasappelschil | € 3,80 |
| Verse Munt Thee | € 4,50 |
| Dzjing classic, gember en limoen | € 4,50 |

• Lunch €26 •

Voorgerechten

Paprika soep, zure room 

Ravioli van champignons, Coppa (+3€)  

Steak tartare, truffel mayonaise (+3€)

Hoofdgerechten

Roggeveugel met kappertjesboter, sla, frieten  

Gebakken kalfslever, ui, Madeira, smeugige aardappel  

Linguine, witte en groene asperges  