

FOOD



BITES

- Burrata / bio-tomatensalsa / pane carasau € 12
Paleta Ibérico Bellota € 16

A LA CARTE

- Coq au vin met zijn garnituren € 26

Alle gerechten uit de menu, prijzen staan erbij

VG = voorgerecht

HG = hoofdgerecht

DE = dessert

In de menu zijn **geen** wijzigingen mogelijk

LUNCH (12:00 - 14:00)

- Hoofdgerecht van de dag € 22

MENU DRIE GANGEN € 39

- Ceviche makreel / druiven / koolrabi
VG € 17

- Duke of Berkshire varken / picklesbéarnaise /
boontjes
HG € 26

- Perzik / witte chocolade / zonnebloempitten
DE € 10

MENU VIER GANGEN € 53

- Smokey Picanha / tomaat & courgette / verse kaas
VG € 19

- Bloemkool / slahart & augurk / pecorino
VG € 16

- North sea catch off the day / groenlof / appel / lardo
"Inspired by Kookeet"
HG € 28

- Sabayon / blauwe bes / vanille-ijs / chocolade
DE € 10

Tijdens de week sluit het restaurant ten laatste om 15u30 & 23u00, op vrijdag & zaterdag om 15u30 & 23u30

DRINKS

Niet-alcoholische dranken

Water 25cl	€ 3
Water 50cl	€ 5
Frisdranken	€ 3
Tomatensap	€ 3
Bio sap	€ 4
Vers sinaasappelsap	€ 6

Bubbels

Prosecco De Faveri DOCG Valdobbiadene, Glera	€ 8 / € 39
Champagne Robert Moncuit Réserve Perpétuelle Extra Brut Mesnil-sur-Oger, Chardonnay	€ 14 / € 69

Bieren

Simplex - Blond 33cl - 4,5%	€ 4
Super 8 IPA - Amber 33cl - 6%	€ 4,5
Super 8 Blanche - Wit 33cl - 5,1%	€ 4,5
Hedonis Ouwen Duiker - Blond 33cl 7%	€ 4,5
Basilus - Bruin 33cl - 7%	€ 4,5
Malheur 12 - Bruin 33cl - 12%	€ 5,5

Aperitieven

Klassieke aperitieven	€ 6,5 à € 10
Lokales	€ 8
Maison	€ 12
→ Spumante rosé met sorbet van Bergamot	
Vocktail (alcoholvrij)	€ 8
Gin & Tonics	€ 13 à € 15

Spumante Malibràn Rosé Extra Dry Veneto, Incrocio Manzoni, Raboso	€ 9 / 39
-----------------------------------------------------------------------------	----------

WINES

Wit

Coelheira Branco 2017 € 6,5 / € 30
Lisboa, Portugal - **Verdelho, Fernão Pires, Arinto**

Bisamberg Petershof 2018 € 42
Vienna, Austria - **Gemischter Satz**

Cuvée Breg 2017 € 7,5 / € 36
Prekmurje, Slovenia - **Welschriesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc**

Feuersbrunn 2017 € 8,5 / € 41
Niederösterreich, Austria - **Roter Veltliner**

Maison Ventenac Candide 2017 € 59
Languedoc, France - **Chenin Blanc**

Saint-Véran « Le Vallon » 2018 € 10 / € 48
Bourgogne, France - **Chardonnay**

Eselspfad 2016 € 69
Rheinhessen, Germany - **Weisser Burgunder**

Rood

Inspiration by Chloé 2017 € 6 / € 27
Languedoc, France - **Grenache, Carignan, Syrah**

Primitivo Salento 2017 € 6,5 / € 30
Puglia, Italy - **Primitivo**

Douro Tinto 2015 € 6,5 / € 31
Douro, Portugal - **Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca**

Red Reserve 2015 € 42
Krymsk, Russia - **Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah**

Coco Rotie € 9,5 / € 46
McLaren Vale, Australia - **Shiraz, Viognier**

 Ecolithe 2016 € 55
Saumur, Loire, France - **Cabernet Franc**

Quinta de Lemos 2011 € 14 / € 69
Dao, Portugal - **Tinta Roriz**

Rosé

Zelanos Rosé 2017 € 32
Thracian Lowlands, Bulgaria - **Pinot Noir**

Rosato 2018 € 30
Puglia, Italy - **Negroamaro**

Rosé Petershof 2019 € 7 / € 33
Vienna, Austria - **Zweigelt**

HOT DRINKS & DIGESTIVES

Onze koffie



We werken met een 100% Arabica, deze bestaat uit maar liefst 9 verschillende Arabica-bonen die soort voor soort zeer langzaam geroosterd worden en na het afkoelen wordt de melange samengesteld. Je proeft een aangenaam zoetje en iets fruitigs. De melange is mooi in balans en blijft, bij gebruik van melkproducten, goed overeind.

Koffie / Decafeïne / Espresso

€ 4

Cappuccino / Koffie verkeerd / Latte Macchiatto

€ 4,5

Dubbele espresso

€ 6

Dirty Chai Latte (met espresso)

€ 5,5

Thee

€ 4,5

→ Earl Grey, Ceylon, Groene, Witte, Kamille, Rode bosvruchten, Munt, Ijzerkruid

Speciale koffie

€ 12

→ Irish, Italian, French, Parisienne, Baileys, ...

Digestieven

Amaretto / Sambuca Lazzaroni

€ 8

Baileys / Grand Marnier / Cointreau

€ 8

Poire William / Grappa

€ 8

Huisgemaakte Limoncello / Orancello

€ 9

Calvados VSOP

€ 12

Calvados 20y/o

€ 17

Cognac Remi Martin VSOP

€ 12

Whisky's

vanaf € 10

Madeira 10y/o

€ 11

Rum

vanaf € 8