

Dranken

APERITIEF

Crémant	9
Luc Pirlet	
Champagne	
Jean de la Fontaine	13
Pommery Brut Silver Royal	15
Emma's favorietje	12
Champagne, vlierbloesem, munt & dragon	
Aperol Spritz	11
Limoncello Spritz	11
Picon Maison	11
Pastis Henri Bardouin	9
Blind Tiger	15
Piper Cubeba	
Imperial Secrets	
Gin Mare	14
Porto Graham's	8
Sherry Equipo Navazos	8
Kir	8
Kir Royal	11

COCKTAIL

Basil Smash	14
Gin, Nomuss Basil & foam	
Negroni	15
Midi Classic Red, Campari & Gin	
Cide-Car	14
Calvados, botivo & gember	
Madorran Mule	14
Madorran, gember & limoen	

MOCKTAIL

Sobrio Mule 0%	12
Sang de Pascual, gember & limoen	
Nogroni 0%	12
Midi Ruby Rush & Opius Rubedo	
NA-Botivo 0%	12
Appel, limoen, karamel & Botivo	
Basil Smash 0%	11
Nomuss Basil & Nona 0%	

Dranken

BIER

Stella Artois 5,2 %	3
St. Bernardus Wit 5,5 %	3,5
Vedett 5,2 %	4
Omer 8 %	5
Filou 8,5%	4,5
Westmalle Tripel 9,5 %	6
St. Bernardus Tripel 8 %	5
Tripel LeFort 8,8 %	5
Martha Sexy Blond 8%	4,5
Martha Brown Eyes 12 %	5
St. Bernardus Abt. 12 / 10%	6
Orval 6,2 %	6
Avaritia 0,5 %	5
Ypra 0,4 %	4,5

DIGESTIEF

Limoncello	6
Amaretto	8
Baileys	7
Calvados	9
The Macallan 12 years	12
Doorly's Barbados 12 years	12
Pierre Ferrand Cognac	10
Marry White Vodka	11
Plantation Original Dark	9

FRISDRANK

Coca-Cola/ zero	3
Lipton Ice Tea	3,5
Appletiser	4,5
Looza appel/appel-kers	4
Ginger Beer	4
Guave & Lime Soda	4
Rose Lemonade	4
Raspberry Lemonade	6
Rhubarb Lemonade	6
Tönissteiner Gember	3,5
Plat water 0,75l	6
Bruisend water 0,75l	6

WARME DRANKEN

Espresso	3,5
Koffie	4
Cappuccino	4,5
Latte macchiato	4,5
Infusie thee	5
Verse muntthee	5,5
Irish/Italian/Baileys coffee	10
Iced coffee	7
Vanille/speculoos/caramel	
Alles kan cafeïnevrij	

To share

Slow cooked ribs

Korean style & pinda

20

Taco tonijn (2 stuks)

Guacamole, gepekeld ui, sriracha & hot honey

18

Triple B

Geroosterde butternut, burrata, Bellota, karamel van
bloedsinaasappel, crispy sjalot & focaccia

18

Cheesy kroket

Raclette kaaskroket, caponata van aubergine & zure room

19

Gamba's à la plancha (6 stuks)

Look, chili & citrus

24

Sharing van de chef

Dagprijs

Hoofdgerecht

Fazant

Groene kool, iberico spek, rosti & jus

34

Winter tartaar

Eigeel, zure room, guacamole, boekweit & frieten

28

Gekonfijte eend

Warme groenten, port & kroketten

33

Honey glazed ham

Mosterd jus, warme groenten & puree

28

Catch of the day

Paksoi, beurre blanc, aardappel

33

Suggestie vlees

Dagprijs

Dessert

Dessert van de dag

Naargelang de chef zijn creativiteit
dagprijs

Eton mess

Gekarameliseerde appel, karamel & coulis
12

Dame Blanche

Verse vanille gelato met chocolade saus & slagroom
12

Coupe colonel

Citroen sorbet & vodka
11

Affogato

Espresso & verse vanille gelato
8