



Website



Facebook



Instagram

Info:

Wij zijn trots op onze ateliers waarin ons ruim aanbod, nog steeds artisaan bereid wordt. Dit brengt wel mee dat in onze eigen ateliers de grondstoffen en/of de eindproducten steeds kunnen bloot gesteld zijn aan 1 of meerdere van volgende allergenen (14) gluten bevattende granen, zoals tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut, ei, vis, schaalvruchten: pinda, noten, zoals amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten, aardnoten en producten op basis daarvan, soja, melk inclusief lactose, schaal schelpdieren en weekdieren, selderij, mosterd, sesamzaad, lupine, zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg So2. Stel de bediening in kennis van uw allergie. Ingrediënten kunnen verschillen naargelang daga anvoer.

Graag één rekening per tafel.

BUBBELS

- € 9.00 Glas Cava
- € 40.00 Cava, Codorniu, Raventos, Spanje
- € 9.00 Glas Rosé schuimwijn, Royal de Jarras brut rosé, keldermeester Pommery
- € 40.00 Rosé schuimwijn, Royal de Jarras brut rosé, keldermeester Pommery
- € 12.50 Glas Champagne
- € 57.00 Champagne Wit Toreke, J.M. Gobillard & Fils, Frankrijk
- € 13.00 Glas Pommery, Frankrijk
- € 62.00 Pommery, Frankrijk

APÉRO

- € 8.00 Martini Wit/rood
- € 8.00 Sherry
- € 8.00 Porto Offley wit/rood
- € 8.00 Pineau Des Charentes
- € 8.50 Kirr/Royal
- € 8.50 Picon - witte wijn
- € 8.50 Campari puur
- € 9.50 Campari orange
- € 9.50 Aperol Spritz
- € 9.50 Ricard
- € 11.00 Mojito
- € 11.00 Power Tower (Gin, Champagne,...)
- € 11.00 Negroni

BIEREN OP FLES

- € 3.80 Star blond n.a.
- € 3.80 Lindemans geuze
- € 3.80 Kriek
- € 4.00 Aarenberg (streekbier)
- € 4.90 Westmalle Tripple/Trappist
- € 4.90 Duvel
- € 4.90 Tongerlo Blond/Tongerlo Prior
- € 4.90 Broeder Jacob Blond (streekbier)
- € 4.90 Leffe 0.0 (alcoholvrij)
- € 4.90 Super 8 Rouge (alcoholvrij 0,0)
- € 4.90 Stanneman Silent Killer
- € 4.90 Stanneman Nada (alcoholvrij)
- € 4.90 **Kasteel Cuvée**
- € 4.90 **Averbode Tripel**
- € 5.50 Chimay
- € 5.50 Orval

BIEREN OP VAT

- € 3.60 Primus 0.25l.
- € 3.80 Primus 0.33 l.
- € 4.90 Primus 0.50 l.
- € 4.50 **Averbode Extra 4.8%**
- € 4.90 Karmeliet 0.33 l.
- € 4.90 **Ommegang 0.33l.**
- € 5.10 Gouden Carolus Wiskey infused

GIN'S & TONICS

- € 11.50 Gordons Gin, Schweppes Tonic
- € 11.50 Bombay Sapphire Gin, Schweppes Tonic
- € 13.50 Hendricks's Gin, Fever-Tree Indian Tonic
- € 13.70 Bobby's Schiedam Dry Gin, Fever-Tree Indian tonic → Winterse Gin
- € 14.70 Copperhead Gin, Fever-Tree Mediterranean
- € 14.70 Gin "Aanrader" → Ocus, Wilderen → Topper

ALCOHOLVRIJ

- € 8.00 Hugo
- € 11.00 A Fish Called Wanda
- € 11.00 Virgin Mojito
- € 11.00 Passion Mule
- € 11.00 Moscow Mule Virgin
- € 11.00 Crazy red cheeks
- € 11.50 Gin 0.0%

WATERS EN FRISDRANK

- € 3.60 Chaudfontaine 0.25l. niet-/ bruisend
- € 3.80 Perrier
- € 6.00 Chaudfontaine 0.5l. licht-, niet-/ bruisend
- € 9.50 Chaudfontaine 1l. niet-/ bruisend
- € 3.60 Fanta
- € 3.60 Sprite
- € 3.60 Gini
- € 3.60 Coca-cola/Zero
- € 3.70 Fuze tea (mango/peche)
- € 3.80 Ice tea Lipton
- € 3.80 Appletizer
- € 3.70 Schweppes Tonic
- € 4.50 Fever-Tree Indian Tonic
- € 4.50 Fever-Tree Mediterranean Tonic
- € 4.50 Fever-Tree Elderflower Tonic
- € 4.50 Fever-Tree Clementine & kaneel
- € 4.50 Fever-Tree Rabarber & Framboos
- € 3.70 Looza vruchtensappen: sinaas / pompelmoes / appel / appel-kers / ace / tomaat
- € 7.50 Vers geperst sinaasappelsap
- € 3.70 Tönissteiner 0.25 l: Vruchtenkorf / Naranja fit / Lemon ginger fit / Agrumes fit / Exotic fit

Voor alcohol moet je 18 jaar zijn om deze te consumeren.
Voor bier en wijn moet je ouder dan 16 jaar zijn.
Wij respecteren deze wetgeving,
graag vragen we jullie om dit ook spontaan te doen.



VOORGERECHTEN

- € 8.00 **Soep consommé**, eend, fijne groentjes, basilicum
- € 12.00 **Kaaskroket** (1 st.), gefruite peterselie citroen
- € 17.00 **Kaaskroket** (2 st.), gefruite peterselie citroen
- € 17.00 **Garnaalkroket** (1 st.), gefruite peterselie, citroen
- € 23.00 **Garnaalkroket** (2 st.), gefruite peterselie, citroen
- € 18.00 **Geitenkaasje**, slaatje, appeltjes, spek, honing, frambozenazijn, uien konfijt
- € 18.50 **Oesters geglaceerd met witte wijn**, 3 stuks
- € 18.50 **Gerookte zalm**, met verse toast, zure room
- € 19.50 **Carpaccio van rund**, rucola, olijfolie, parmezaan, kappertjes
- € 23.00 **Gerookte paling**, coquille, selderij
- € 15.00 **Guillardeau n°3**, 3 stuks, oesterbrood, citroen
- € 28.00 **Guillardeau n°3**, 6 stuks, oesterbrood, citroen
- € 4.00 **Végé-lover**: extra slaatje met dressing



BABELHAPJES

- € 14.00 **Kaasballetjes** (8 st.)
- € 14.00 **Focaccia**, 3 verschillende tapenades
- € 14,00 **Kroketje van witloof**
- € 14,00 **Kroketje met beuling en appel**
- € 29,50 **Hapjes plank voor genieters**
(ong. 20 knabbels 2 à 4 pers.)



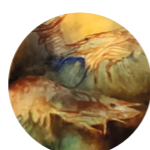
LICHTE GERECHTJES

- € 25.00 **Geitenkaasje**, slaatje, appeltjes, spek, honing, frambozenazijn, uien konfijt
- € 26.00 **Ravioli met cantherellen**, jus van boschampionns, winterknolletjes
- € 27.00 **Carpaccio van rund**, rucola, olijfolie, parmezaan, kappertjes



VISGERECHTEN

- € 29.50 **Bouillabaisse royal**: kabeljauw, baarsje, rode poon, reuze garnaal, toast en rouille
- € 34.00 **Kabeljauw**, kreeftsausje, groene curry, wintergroentjes
- € 35.00 **Slibtongen**, (2stuks) met verse remoulade, sla en tomaat
- € 42.00 **Zeetong Belle Meunière**



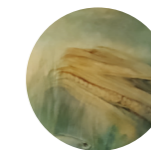
KREEFT

- te kiezen uit homarium:
Kreeft ± 600 gr. / 650gr. € 58.00
- Kreeft belle vue**, sla, gevulde tomaat, ei, 2 koude sausjes
 - Duivels roomsausje**, tomaat, basilicum
 - Thermidor**, roomsausje, graanmosterd, gratineerd



VLEESGERECHTEN

- € 23.00 **Vol-au-vent**, vers bladerdeeggebakje, frietjes
- € 28.00 **Spies van hoevekip**, rozemarijnsausje, gegrilde groentjes en gepofte zoete aardappel
- € 29.00 **Wildstoverij van hert**
- € 32.00 **Fazantfilet**, seizoensgroentjes, gratin
- € 32.00 **Parelhoenfilet**, fine champagne, boschampionns, knolselder mousseline
- € 38.00 **Hazenfilet "Veneur"**
- € 30.00 **Tournedos** (200gr.) "Ladysize"
- € 36.00 **Entrecôte** (350gr.)
- € 40.00 **Filet pur** (250gr.)
Geserveerd met oventomaatjes, groene boontjes, gebrande sjalot
Keuze aan sausjes à volonté: pepersaus, rozemarijnsausje, champignonroom, roquefort of vers geklopte bearnaise. (suppl. € 2.00)
Keuze verse aardappelbereidingen à volonté: friet, aardappelkroket, gestoomde aardappeltjes of duchesse
- € 4.00 **Végé lover**: extra schoteltje rauwkost of extra schoteltje warme groentjes



HOT

- € 4.50 Maak je keuze uit ons uitgebreid gamma biologische thee en kruidenaftreksels **REVOLUTION**
- € 4.50 Warme chocolademelk
- € 3.90 Espresso Lungo
- € 3.90 Espresso Lungo deca
- € 3.90 Espresso / Espresso deca
- € 4.60 Doppio dubbele espresso
- € 4.50 Latte macchiato
- € 4.50 Cappuccino Italiaans
- € 10.50 Ierse - Franse - Italiaanse koffie
- € 10.50 Espresso Martini (koude degustif)
- € 12.00 **Verwenkoffie**
Mooi assortiment zoetjes



& SWEET

- € 9.00 **Crème brûlée**
- € 9.00 **Café glacé**, Cook & Boon
- € 11.00 **Vanille ijs**, chocolade saus, room
- € 12.00 **Sabayon donello lambrusco**
- € 11.00 **Normandische pannenkoek** gekarameliseerd
- € 3.00 extra flambage
- € 2.00 extra bolletje vanille ijs
- € 12.00 **Appelcrumble**, vanille ijs
- € 11.50 **Glas dessertwijn Carpinus**, tokaji aszú, Hongarije
- € 12.50 **Chocolade moelleux**, salsa exotische vruchten, vanille ijs
- € 12.50 **"DelreY" Hazelnoot**, passievrucht, karamel
- € 15.00 **Kaasplank met chutney** en assortiment brood