



## SNACKS

Dirty Cheese, Flatbread € 15,00

Bouchots, Peterselie, Habanero € 19,50

Gepekelde wortelen, Worteldip, Walnoot € 9,50 V

Geroosterd & Gezouten Borrelnootjes € 4,00 V

Zuurdesembrood, Kruidenboter € 5,50

## VOORGERECHT

Pompoensoep, Gerookte sabayon, Girolles € 18,50

Gepocheerde coquilles, Geneverbes, Savooikool € 21,00

Gerookte paling, Spinazie, Mierikswortel € 25,00

Toast champignon, Milde Kaascrème € 24,00

## HOOFDGERECHT

Duroc Roast & Rilette, Aardpeer, Boekweit € 36,00

Gebrande prei, Knolselder, Pied Mouton € 29,00 V

Roodbaars mi-cuit, Mosselen, Brandade € 36,00

Pasta, Pijlinktvis, Paprika & kreeftenjus € 29,00

## KAAS

Geitenkaas, Appel, Zuurdesemtoast € 16,50

## DESSERT

Pure chocolade, Zoute karamel, Zure room € 12,50

Mascarpone sorbet, Nashipeer, Bergamot € 12,50

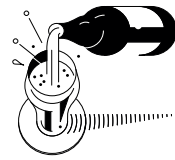
## LUNCH

Enkel op Donderdag & Vrijdag

Lunchmenu: Voor -, Hoofdgerecht en koffie

p.p. € 46,00

V : Vegan



## APERITIEF

Métode traditional, Spaanse bubbels € 8,50

Vodka Peer € 10,00

White Negroni € 12,00

## NON-ALCOHOLISCH

Kombucha, Druiven € 6,50

Alto Rosé, Hibiscus, Rozen, Szechuan Peper € 8,50

Alto Wit, Vlierbloesem, Kamille, Kardemom € 8,50

Mikkeller, Energibajer Bier 0% 33cl € 6,00

Bru Plat/Bruis 1/2Lt / 1Lt € 5,00 / 7,00

## BIEREN

Redor Pils, Brouwerij Dupont 25cl € 3,50

Zinnebir, IPA, Brasserie de la Senne 33cl € 5,00

Geuze, 3 Fonteynen 37,5cl € 9,00

Pimpernel Trippel, Jessenhofke, 33cl € 6,00

Mariana, Berliner Weisse 75cl € 32,00

De Ranke, Cuvee de Ranke 75cl € 20,00

Nevel, Zwam, Donker & Champignons 75cl € 30,00

Anspach & Hobday, The Porter, Zwart 0,44cl € 9,00

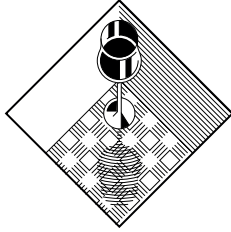
## ACHTERAF

Slow koffie, Bialetti of Kruiden thee € 5,00

Vermouth € 10,00

Plum Sake € 9,50

Brum € 10,00



## PER GLAS

- (W.) Chardonnay '22, M. Guillot-Broux, Bourgogne € 9,- / € 50,-  
(O.) Delirium '21, Kleinknecht, Pinot Blanc, Elzas € 10,50 / € 58,-  
(R.) Glam, l'Acino, Calabria € 8 / € 49,-  
(R.) SI & II '21, Sangiovese, Montepulciano € 9,- / € 50,-  
(OX.) Louxidat '16, G. Galaup, Muscat, Sud Ouest € 10,-  
(Z) Les Sablonnettes '15, Cabernet Franc, Loire € 9,-

## BUBBELS

- Fizzy Glow Glow '22, Riesling & Baccus, Nahe € 59,-  
Moz Bianco '19, Costadilà, Muscat, Veneto € 50,-  
Champagne, Extra-Brut, Fallet, Avize € 115,-

## WIT

- Nimus Albus '21, Kamara, Assyr. & Malag., Macedonia. € 58,-  
Goëland '21, Valentin Valles, Sauvignon € 62,-  
Sous Voile '13, Domaine de la Loue, Savagnin, Jura € 85,-  
Les Onglés '20, Bernaudeau, Chenin Blanc € 92,-  
Trésor d'Aiglepierre '05, J-M Brignot, Savagnin, Jura 75cl € 300,-

## ORANJE

- Vieille Vigne '20, Jacky Preys, Chenin Blanc, Loire € 59,-  
Auksinis, Sébastien Riffault '12, Sauvignon, Loire € 82,-  
Montemattina '15, Il Tuffiello, Fiano, Campania € 72,-  
Bianco Trebez '06, D. Prinic, Friuli € 85,-  
Slatnik '15, Radikon, Pinot Gris, Friuli € 98,-

## ROOD

- Venin '21, P. Bousquet & E. Adam, Carignan, Languedoc € 62,-  
L'Ingénu '16, Ratapoil, Pinot Noir, Jura. € 75,-  
Gheppio '09, Cà' de Noci, Cabernet S., Emilia Romagna € 70,-  
Pecoranera '04, Tenuta Grillo, Barb., Merl., Piemonte € 72,-  
Les Gauthières '16, D.Pignier, Trousseau € 92,-  
Cabernet Sauvignon '02, D. Prinic, Friuli € 105,-  
Munjebel '17, F. Cornelissen, N. Mascalese, Sicilia € 155,-  
Pintia '18, Vega Sicilia, Tinta de Toro, Toro € 162,-