



SNACKS

Dirty Cheese, Flatbread € 15,00

Gepekeld wortelen, Worteldip, Walnoot € 11,00 V

Geroosterd & Gezouten Borrelnootjes € 5,00 V

Zuurdesembrood, Kruidenboter € 5,50

VOORGERECHT

Pompoensoep, Gerookte sabayon, Comté € 19,50

Venkel Tarte Tatin, Pittige salade € 24,00 V

Gerookte paling, Dashi, Warmoes, Linzen € 28,00

Toast champignon, Milde Kaascrème € 24,00

HOOFDGERECHT

Rund Bavet, Rode biet, Radicchio, Cassis € 38,00

Aardappel "Tartiflette", Schorseneer, Witloof € 35,00

Wilde zeebaars, Oester, Boerenkool, Rogge € 42,00

Pasta, Ragout Haas, Parmezaen € 35,00

KAAS

Bruzy, Geroosterde ui, Zuurdesem toast € 18,50

DESSERT

Pure chocolade, Zoute karamel, Peer € 12,50

Phyasalis roomijs, Pompelmoes, Bergamot € 12,50

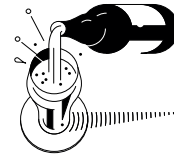
LUNCH

Enkel op Donderdag & Vrijdag

Lunchmenu: Voor -, Hoofdgerecht en Slow koffie

p.p. € 46,00

V : Vegan



APERITIEF

Métode traditional, Spaanse bubbels € 8,50

Vodka Peer € 10,00

Pink Negroni € 12,00

NON-ALCOHOLISCH

Kombucha, Mandarijn, Kweeper € 8,50

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

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

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

BIEREN

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

Geuze, 3 Fonteynen 37,5cl € 9,00

Pimpernel Trippel, Jessenhofke, 33cl € 6,00

De Ranke, Cuvee de Ranke 75cl € 20,00

Mariana, Berliner Weisse 75cl € 32,00

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

Geuze Vintage '16, 3 Fonteynen 37,5cl € 32,00

Zenne y Frontera '22, 3 Fonteynen 75cl € 65,00

ACHTERAF

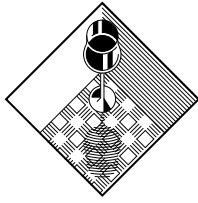
Slow koffie, Bialetti of Kruiden thee € 5,00

Gerookte Peer € 10,00

Vermouth € 10,00

Plum Sake € 9,50

Brum € 10,00



PER GLAS

- (W) Delmoro '22, La Comarcal, Gren Blanc, Valencia € 9,- / € 50,-
(O.) Delirium '21, Kleinknecht, Pinot Blanc, Elzas € 10,50 / € 58,-
(R) Glam, L'Acino, Calabria (1l) € 8,5 / € 49,-
(R.) L'Originel '20, Busser, Merlot Malbec, Cahors € 10,- / € 54,-
(OX.) Louxidat '16, J. Galaup, Muscad., Sud Ouest € 10,-
(Z) Le Voile Se Lève, Cl. Mounissens, Semill., Bordeaux € 9,-

BUBBELS

- Fizzy Glow Glow '22, Riesling & Baccus, Nahe € 59,-
Ancestral Confiscat '19, Clandestina, Xarel-lo, Catalonië € 62,-
Petit Beaufort '17, Brut Nature, Pinot Noir, Bourgogne € 69,-
Champagne, Extra-Brut, Fallet, Avize € 115,-

WIT

- Bourgogne '22, Didon, Chardonnay € 72,-
Grain de Minuit '20, C. Ledédenté, Jacquère, Bugey € 72,-
Sun Of A Beach, W. De Bakker, P. N., Musc., Elzas (50cl) € 68,-
Sauvignon vom Opok '20, Muster, Sauvignon, Steiermark € 68,-
Les Terres Blanches '18, Bernaudeau, Chenin Blanc € 115,-
Sauvageon '12, D.Pignier, Savagnin, Jura € 145,-
Trésor d'Aiglepierre '05, J-M Brignot, Savagnin, Jura (50cl) € 145,-

ORANJE

- Vieille Vigne '20, Jacky Preys, Chenin Blanc, Loire € 59,-
Les Barrieux '14, J-Y Péron, Roussanne, Savoie € 105,-
Bianco Trebez '11, D. Princic, Friuli € 85,-
Slatnik '15, Radikon, Pinot Gris, Friuli € 98,-

ROOD

- Perill Noir '14, Clos Lentiscus, Sumoll, Penedés € 68,-
Queue De Pie '21, Valentin Valles, Grenache, Rhône € 68,-
Promess '17, J. Guichard, Gamay, Bourgogne € 75,-
Gheppio '09, Cà' de Noci, Cabarnet S., Emilia Romagna € 70,-
Pintia '18, Vega Sicilia, Tinta de Toro, Toro € 162,-

Meteor