



## SNACKS

- Dirty Cheese, Flatbread € 15,-  
Oost-Indische kers, Miso, Zonnebloempitten € 11,- V  
Gepekeld wortelen, Worteldip, Walnoot € 11,- V  
Gekookte hesp, Mostarda, Rabarberwortel € 11,-  
Geroosterd & Gezouten borrelnootjes € 5,- V

## BROOD

- Zuurdesembrood, Kruidenboter € 5,50 V

## VOORGERECHT

- Prei, Ricotta, Den, Daslookpesto € 21,50  
Groene asperge, Lavas, Netel € 28,- V  
Gerookte makreel, Knolselder, Cedar € 28,-

## HOOFDGERECHT

- Rund bavet, Rozemarijn, Rode biet, Radicchio € 38,-  
Witte asperge, Champignons, Karne puree € 35,-  
Wilde zeebaars 2/3, Oester N°1, Tartaar, Dulse € 45,-

## KAAS

- Gorgonzola, Selder, Dille, Appel € 18,50

## DESSERT

- Pure chocolade, Zoute karamel, Marmelade € 12,50  
Physalis roomijs, Aardbei, Bloedsinaasappel € 12,50

## LUNCH

Enkel op Donderdag & Vrijdag

Lunchmenu: Voor -, Hoofdgerecht en Slow koffie

p.p. € 46,00

V : Vegan

## APERITIEF

- Magnolia, Roos, Vermouth € 12,-  
Pink Negroni € 12,-  
Métode traditional, Spaanse bubbels € 8,50 / € 47,-

## WIJN PER GLAS

- (W) Chardonnay '22, G.-Broux, Chard., Bourg. € 9 / € 50,-  
(O.) Delirium '21, Kleinknecht, Pinot Bl., Elzas € 11,50 / € 63,-  
(R.) Fitapreta '21, Fitapreta, Blend, Alentejano € 9 / € 50,-  
(R.) Pinot Noir '22, G.-Broux, Pinot N., Bourg. € 9 / € 50,-  
(Z) Le Voile Se Lève, Cl. Mounissens, Semill., Bordeaux € 9,-

## NON-ALCOHOLISCH

- Kombucha, Mandarijn, Kweeper € 8,50  
Alter wit, Vlierbloesem, Kamille, Kardemon € 8,50  
Alter rosé, Hibiscus, Rozen, Szechuan Peper € 8,50  
Mikkeller, Energibajer Bier 0% 33cl € 6,-  
Bru Plat/Bruis 0,5Lt / 1Lt € 6,- / 8,-

## BIEREN

- Zinnebir, Brasserie de la Senne 33cl € 5,-  
Geuze, 3 Fontein 37,5cl € 9,-  
Pimpernel Trippel, Jessenhofke, 33cl € 6,-  
Cuvee de Ranke, De Ranke 75cl € 20,-  
Grapevine '22, De Ranke 75cl € 28,-  
Back to Black '20, De Ranke 75cl 30,-  
Mariana, Berliner Weisse 75cl € 32,-  
Geuze Vintage '16, 3 Fontein 37,5cl € 32,-  
Regina Coeli, Heilig Hart, 75cl € 35,-  
Zenne y Frontera '22, 3 Fontein 75cl € 65,-

## ACHTERAF

- Slow koffie, Bialetti of Kruiden thee € 5,-  
Gerookte Peer € 10,-  
Vermouth € 10,-  
Yuzu Sake € 10,-  
Brum € 10,-

## BUBBELS

Ancestral Confiscat '19, Clandestina, Xarel-lo, Catalonië € 62,-  
Petit Beaufort '17, Brut Nature, Pinot Noir, Bourgogne € 69,-  
Champagne Extra-Brut, Fallet, Chard. Avize (37,5cl) € 79,-  
Garences, G. Laval, P.Meunier, Chard. Epernay € 185,-

## WIT

Sauvignon Opok '20, Muster, Sauvignon, Stiermarken € 76,-  
Branco Reserva '21, Maçanita, Blend, Douro € 70,50  
Les Suquets '22, Les Bariolés, Chardonnay, Auvergne €73,-  
Les Perrières '19, Guillot-Broux, Chardo., Bourgogne € 85,-  
Froussard '22, Henri Chauvet, Chardonnay, Auvergne € 101,-  
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,-  
Plukyfekler '21, C. Ledédenté, Pinot Gr., Chard., Bugey € 65,-  
A Laranja Mecânica '23, Maçanita, Blend, Douro € 82,-  
Les Barrieux '14, J-Y Péron, Roussanne, Savoie € 105,-  
Jakot '14, Radikon, Pinot Gris, Friuli (50cl) € 85,-

## ROOD

Queue De Pie '21, Valentin Valles, Grenache, Rhône € 68,-  
Rosso di Montepulciano '22, Sanguineto, Sangiovese, Tosc. € 59,-  
o Tinto do Pote de Barro '21, Maçanita, Blend, Douro € 79,-  
Rouge '22, Henri Chauvet, Gamay D'Auvergne, Auverg. € 89,-  
La Myotte '17, Guillot-Broux, Pinot Noir, Bourgogne € 85,-  
Gheppio '09, Cà' de Noci, Cabarnet S., Emilia Romagna € 70,-  
14 '20, Sadon Hugeot, Merlot, Cabarnet S., Bordeaux € 91,-  
Dolcetto d'Alba '22, G. Rinaldi, Dolcetto € 125,-  
Pintia '18, Vega Sicilia, Tinta de Toro, Toro € 162,-



Meteor