

## APERITIEF

Cava ~ Zeta brut	€ 7.20	Pisang ambon	€ 5.50
Kirr	€ 5.50	Pasoa	€ 5.50
Kirr Royale	€ 8.20	Campari	€ 5.50
Porto wit / rood	€ 5.50	Picon & witte wijn	€ 5.50
Martini wit / rood	€ 5.50	Ricard (3 cl)	€ 4.00
Sherry dry	€ 5.50		
Pineau de Charentes	€ 5.50	Supplement fris	€ 2.70

## GIN & TONIC

<b>Hendrick's</b>	€ 13.50
Deze gin uit het natte Schotland is licht en floraal in de neus, met een duidelijke hint van rozenblaadjes en pittige smaken van komkommer en jeneverbes.	
<b>Monkey 47</b>	€ 14.50
Deze complexe gin uit het Zwarte Woud is gemaakt met maar liefst 47 hand geplukte botanicals en water uit een lokale bron.	
<b>Filliers 28</b>	€ 14.50
Een Belgisch product om fier op te zijn. Een mix van 28 regionale en internationale botanicals,	
<b>Nordés</b>	€ 14.50
Een Spaanse gin uit Galicië, op basis van druiven. Buiten de jeneverbes zijn eucalyptus en de albarino druif, zeekraal, en verse kruiden de grote smaakmakers voor deze unieke gin.	
<b>Martin Miller's</b>	€ 14.50
Deze gin is afkomstig uit de UK en is kruidiger dan de gewone Miller's. Vooral de jeneverbes komt goed tot uiting.	

Al onze gins worden geserveerd met 7 cl gin & Fever Tree tonic

---

## COCKTAILS

---

♠ Aperol Spritz	€ 9.00
♠ Mojito	€ 9.00
♠ Herfst mojito met bruine rum Club Havana	€ 9.50
♠ Dark 'n Stormy	€ 9.00
♠ Moscow Mule	€ 9.00

---

## MOCKTAILS

---

♠ Seedlip & tonic	€ 10.50
♠ No ghost in a bottle & tonic	€ 10.50
♠ Crodino & tonic	€ 6.50
♠ Spicy lemon pop (citroen - gember - tonic)	€ 6.00
♠ Virgin nojito (munt - limoen - sprite)	€ 6.00
♠ Cranberry lemonade (veenbessen - citroen)	€ 6.00
♠ Appletiser	€ 4.00

## BIEREN

### Bieren op vat

Stella 25cl	€ 3,20
Stella 33cl	€ 3,70
Leffe blond	€ 3,90
Leffe bruin	€ 3,90

### Bier uit de streek (33cl)

Vlierbeek Grand Cru	€ 4,50
Hof ten Dormaal witloofbier	€ 4,50
Broeder Jacob Tripel	€ 4,50
Broeder Jacob Donker	€ 4,50

### Trappist bieren (33cl)

Achel blond	€ 4,20
Chimay blauw	€ 4,50
Chimay tripel	€ 4,50
La Trappe tripel	€ 4,20
Orval	€ 4,50
Rochefort 8°	€ 4,50
Rochefort 10°	€ 4,50
Westmalle dubbel	€ 4,20
Westmalle tripel	€ 4,20

### Belgische speciaal bieren (33cl)

Duvel	€ 4,50
Julius	€ 4,50
Karmeliet	€ 4,20
La Chouffe	€ 4,20
Omer	€ 4,20
Palm 25cl	€ 3,00

### Abdij bieren (33cl)

Sint Bernardus Abt 12	€ 4,50
-----------------------	--------

### Pilsbier & alcoholvrij bier (25cl)

Jupiler	€ 3,00
Hoegaarden	€ 3,00
Jupiler 0.0%	€ 2,80
Leffe 0.0%	€ 3,20

### Lambiek bier (25cl)

Kriek Lindemans	€ 3,50
-----------------	--------

## FRISDRANKEN

Chaudfontaine 0,25cl	€ 2,50	Fuse Tea (bruisend of perzik)	€ 2,70
Chaudfontaine 0,50cl	€ 4,80	Minute maid orange	€ 2,70
Chaudfontaine ll	€ 8,40	Minute maid appel	€ 2,70
Coca cola	€ 2,70	Minute maid ace	€ 2,90
Coca cola light	€ 2,70	Minute maid pompelmoes	€ 2,90
Coca cola zero	€ 2,70	Eskimo (tonic & pompelmoes)	€ 5,40
Fanta	€ 2,70	Cécémel	€ 2,70
Nordic Mist tonic	€ 2,70	Vers appelsiensap	€ 4,80
Nordic Mist agrumes	€ 2,70	Vers appelsap (streekproduct)	€ 4,80
Gini	€ 2,90		

## WARME DRANKEN

Koffie	€ 2,70	Tea Station (vraag naar de kaart)	€ 3,50
Espresso	€ 2,70	Verse munt thee	€ 3,50
Déca	€ 2,70	Verwenkoffie	€ 9,70
Déca espresso	€ 2,70		
Italian cappuccino (opgestoomde melk)	€ 3,20	<u>Warme alcoholische dranken</u>	
French cappuccino (slagroom)	€ 3,20	Warme wijn	€ 5,00
Latte machiato	€ 3,70	Irish coffee (whisky)	€ 8,70
Warme melk	€ 2,30	Italian coffee (amaretto)	€ 8,70
Warme cécémel	€ 2,70	Hasseltse koffie (jenever)	€ 6,80
Chocochino	€ 3,20	French coffee (cognac)	€ 8,70
(warme chocolademelk met slagroom)			

## BUBBELS & HUISWIJNEN

### Bubbels

Cava Zeta Brut reserva € 7.20 per glas / € 28,50 per fles

'Een aangenaam alternatief voor Champagne! Deze Cava is rijk en romig van smaak met fijne bubbels'

Prosecco di treviso, Azienda agricola masuret € 25,00 / fles

'In de neus aroma's van bloemen en fruit (appeltjes), verder delicaat.  
Ideaal als aperitief en goed te combineren met lichte visgerechten.

Champagne Gosset € 50,00 / fles

'36% Chardonnay, 45% Pinot Noir en 19% Pinot Meunier. Een expressief geurende neus van abrikozen, perziken en amandelen. De eerste aanzet is rond en rijk, gevolgd door een zachte, verfrissende afdrank. Zeer lekker!'

### Witte huiswijnen

**per glas / ¼ L / ½ L / per fles**

Chardonnay, Les Bories, Languedoc, France € 4,50 / € 7.80 / € 15.10 / € 21,50

'Aroma's van bloesem en geel fruit. In de mond heel fruitig met ronde tonen'

Sauvignon, Danielle de l'Ansée, Touraine-Loire, France € 5.00 / € 8.80 / € 17.00 / € 24.00

'Zeer aromatische wijn met een optimale fruitconcentratie. Heel fris en vriendelijk, sappig en smakelijk'

### Rosé huiswijn

Syrah, Les Bories, Languedoc, France € 4,50 / € 7.80 / € 15.10 / € 21,50

'De wijn wordt gemaakt van Syrah en een heel klein percentage Grenache. Rosé wijn die aangenaam drinkplezier geeft. In de mond zeer fruitig met aangename zuren'

### Rode huiswijnen

Merlot, Les Bories, Languedoc, France € 4,50 / € 7.80 / € 15.10 / € 21,50

'Een zeer fijne neus met veel rijp fruit. Brede, mondvullende en fruitige smaak'

Gran Trio, Feudi di San Marzano, Puglia Italia € 5.00 / € 8.80 / € 17.00 / € 24.00

'Samenstelling van Primitivo, Malvasia Nera en Negroamaro. In de neus aroma's van rijpe kersen en pruimen, chocolade en specerijen. De aanzet is vol en rijk, gevolgd door een sappige, zachte en lange afdrank.'

## RODE WIJNEN

### Rode wijnen à la carte

#### Soepel, toegankelijk:

Pinot Noir 'Barriques', Métairie, Pays d'Oc, France € 27,00

De wijn heeft aroma's van bosbessen en kersen. Een rijke, soepele en elegante Pinot Noir. Kan fris gedronken worden'

#### Structuur en elegant, vol en rijk:

Côtes du Rhône, Domaine de la Janasse, Rhône, France € 30,20

40% Grenache, 20% Mourvedre, 20% Carignan, 15% Syrah, 5% Cinsault. Door de mooie structuur ontwikkelt deze Côtes-du-Rhône tonen van vers fruit (rijpe aardbeien) met een vleugje drop. Klasse!'

Primitivo di Manduria, Masseria Pietrosa, Puglia, Italia € 30,00

'In de neus aroma's van kersen, pruimen, cacao en vanille. De aanzet is fluweelzacht en warm, gevolgd door een zwoele afdronk. Aanrader!'

Les Hauts de la Gaffelière, Saint-Emilion, Bordeaux, France € 35,40

'De wijn is gemaakt van Merlot en Cabernet Franc. In de neus volop aroma's van bessen, chocolade en vanille. Een puur glas wijn, dat ondersteund wordt door zachte tannines en een mooie mineraliteit.'

Petite Sirah, Mc Manis Family Vineyards, California, USA € 31,90

100% Petite Sirah. De wijn heeft zachte tannines en het houtgebruik is goed uitgebalanceerd. Donkere, rijke kleur met aroma's van bosbessen en kruidigheid. Een smaakbom!'

Barbera d'Alba Superiore, Cascina Ghercina, Piemonte, Italia € 29,00

'100% Barbera. Intense, robijnrode kleur. Geurt in de neus naar wilde pruimen en chocolade. Krachtig mondgevoel met aroma's van vers fruit en goed uitgebalanceerde tannines.'

#### Stevig, gestructureerd maar 'charmeur':

Finca Egomei 'Carpess', Crianza, Rioja, Espana € 30,00

'100% Tempranillo. Aroma's van klein zwart en rood fruit en specerijen (vooral vanille en kaneel). De aanzet is krachtig en smaakvol, gevolgd door rijpe tannines en een lange, intense afdronk.'

## WITTE WIJNEN

### Witte wijnen à la carte

#### Fris, vinnig en finesse:

Pinot Grigio, Villa Cavarena, Veneto, Italia € 27,80

'Lichte en delicate tonen in de neus. De aanzet is soepel, fruitig en romig, gevolgd door een zeer aangename afdronk.'

Chablis, Domaine Billaud Simon, Bourgogne, France € 35,00

'Een typische Chablis met in de neus aroma's van exotisch fruit en citrus. Verder mineraliteit, zuiver en verfrissend met veel finesse. Prachtig wijnhuis!'

Roero Arneis, Cornarea, Piemonte, Italia € 34,80

'100% Arneis. In de neus zachte aroma's van witte bloesem, peren, ananas en Passievruchten. De afdronk is rijk en uitermate verfrissend. Een unieke wijn'

#### Fruitig, expressiever, mooie zuren:

Sauvignon Blanc, Aotearoa, Marlborough, New Zealand € 27,50

'De Sauvignon Blanc is de belangrijkste druif voor Nieuw Zeelandse wijnen. De neus geurt naar limoen en grapefruit. De aanzet is zeer intens en fruitig met een mooie mineralige touch.'

Pouilly Fumé, Domaine Serge Dagueneau, Loire, France € 37,20

'100% Blanc-Fumé (Sauvignon Blanc). Witte wijn met fruitige aroma's en een licht rokerig accent. De aanzet is verfrissend met mooie mineralen, die wordt gevolgd door een fruitige, intense afdronk.

#### Rijk, weinig zuren, mooi rond, mogelijk met houtlagering:

Chardonnay, Panamera, California, USA € 26,20

'De Chardonnay wordt gekenmerkt door intense aroma's van appel, abrikozen, vanille en kaneel. De aanzet is rond en romig met levendige zuren en de afdronk is zacht en fruitig'

Rully 'Les Villeranges', Domaine Faiveley, Bourgogne, France € 40,20

'100% Chardonnay. De neus geurt mineralig en rokerig en geeft aroma's van rijp fruit. Het is een plezierige wijn met een ronde, zachte en verfrissende aanzet. Prachtig!'

## FINGERFOOD

- |   |               |
|---|---------------|
| ♠ Naanbrood met tasty dips                              | € 11.60       |
| ♠ Lookbroodjes (3st)                                    | € 6.10        |
| ❖ Extra lookbroodje                                     | € 1.90 / stuk |
| ♠ Lookbroodjes met kaas (3st)                           | € 6.80        |
| ❖ Extra lookbroodje met kaas                            | € 2.10 / stuk |
| ♠ Bruschetta met salsa van tomaat & basilicum (3st)     | € 7.20        |
| ❖ Extra bruschetta met salsa van tomaat                 | € 2.20 / stuk |
| ♠ Bruschetta met carpaccio van rund & truffelmayo (3st) | € 9.90        |
| ❖ Extra bruschetta met carpaccio van rund               | € 3.10 / stuk |
| ♠ Bruschetta met kalfsvlees & tonijnsaus (3st)          | € 9.90        |
| ❖ Extra bruschetta met kalfsvlees                       | € 3.10 / stuk |
| ♠ Nems (Vietnamese loempia) / zoetzure saus (3st)       | € 8.60        |
| ❖ Extra loempia   | € 2.60 / stuk |

*Extra porties kunnen enkel per gerecht – er kan niet gemixt worden*

## VOORGERECHTEN

- ♠ Carpaccio van hert / truffelmayonaise (VG / HG) € 16.60 / € 21.20
- ♠ Rundercarpaccio / Parmezaanse krullen / zongedroogde tomaten (VG / HG) € 14.90 / € 19.50
- ♠ Vitello tonato (VG / HG) € 14.90 / € 19.50
- ♠ Artisanale kaaskroketten (2st) € 12.30
  - Supplement kaaskroket + € 4.00
- ♠ Artisanale garnalkroket (2st) € 16.30
  - Supplement kaaskroket + € 6.50
- ♠ Artisanale wildkroketten (2st) € 16.30
  - Supplement wildkroket + € 6.50
- ♠ Duo van artisanale kaas- en garnalkroket € 14.30
- ♠ Trio van artisanale kaas- en garnaal- en wildkroket € 22.80
- ♠ Tomatensoep met balletjes € 7.30
- ♠ Scampi op Thaise wijze (5st) € 16.20
  - rode curry / kokosmelk / wok groenten*

**Voorgerechten (ook in hoofdgerecht) worden geserveerd met brood**

- ♠ Supplement frietjes – kroketten – pasta of puree € 2.50

## SALADES

- ♠ Salade met gegrilde pompoen / geitenkaas / noten tapenade € 19.20  
*vegetarisch*
- ♠ Salade met geitenkaas / gebakken Breydelspek / oven appeltje € 20.20
- ♠ Salade Calimero € 19.80  
*gebakken kippenreepjes / sesamzaadjes / boontjes / bieslookdressing*
- ♠ Salade van de Chef € 23.30  
*scampi / kip / aardappel / feta / boontjes / lookdressing*
- ♠ Salade Robbespierre € 23.30  
*kort gebakken chateaubriand / balsamico / truffel olie / Parmezaan / zongedroogde tomaten*
- ♠ Salade gerookte zalm € 23.10  
*gerookte zalm uit Wilsele HIB / peterselie / tartaar*

### **Salades worden geserveerd met brood**

- ♠ Supplement frietjes – kroketten – pasta of puree € 2.50

## PASTA'S

- |   |         |
|---|---------|
| ♠ Spaghetti Bolognaise  | € 15.20 |
| ♠ Penne al arrabiata met krokant gebakken pancetta<br><i>pittige tomatensaus</i>    | € 16.20 |
| ♠ Penne van de Chef<br><i>scampi / courgette / kerstomaatjes / lookboter</i>        | € 21.80 |
| ♠ Ravioli van bospaddenstoelen / kwartelfilet / truffelroom                         | € 27.80 |
| ♠ Linguini met bospaddenstoelen / kastanje / spinazie / porto<br><i>vegetarisch</i> | € 20.30 |

**Pasta's worden geserveerd met brood**

## HOOFDGERECHTEN

- ♠ Tongrolletjes op Normandische wijze / puree € 29.70
- ♠ Rog vleugel / botersaus met kappertjes / puree van bloemkool & dille € 26.80
- ♠ Scampi op Thaise wijze € 25.20  
*keuze uit pasta - frietjes - kroketten - puree - rijst*
- ♠ Hertensfilet Grand Veneur / kroketten € 33.90
- ♠ Fazantfilet Brabançonne / kroketten € 28.20
- ♠ Hazenrugfilet / Hagelandse groenten / kroketten € 35.70
- ♠ Hertensstoofpotje / witloof / spruiten / kroketten € 24.80
- ♠ Mechelse koekoek / balsamico-tijmsaus / kroketten / gebakken witloof € 21.80
- ♠ Vidé / frietjes / fris slaatje € 21.20
- ♠ Varkenswangen graantjesmosterd / witloof / spruiten / kroketten € 24.70
- ♠ Varkenshaasje / roquefort saus / witloof / kroketten € 26.80
- ♠ Chateaubriand witblauw (± 250g) / frietjes / fris slaatje € 28.20  
*saus naar keuze: kruidenboter - vleesjus - groene peperroom - champignonroom - saus v/d Chef*
- ♠ Chateaubriand witblauw (± 150g) / frietjes / fris slaatje € 18.50  
*saus naar keuze: kruidenboter - vleesjus - groene peperroom - champignonroom - saus v/d Chef*

### SUPPLEMENT

- ♠ Mayonaise / ketchup € 1.00
- ♠ Béarnaise saus € 3.00
- ♠ Portie warme groenten € 5.00

## VOOR DE KIDS

- ♠ De kok weet het niet meer, is het tomatensoep met balletjes  
of balletjes met tomatensoep € 4.50
- ♠ Kaaskroket 1 st / fris slaatje € 8.30
- ♠ Garnealkroket 1 st / fris slaatje € 9.80
- ♠ Piratenschip gratis  
*bord + bestek; je entert het bord van mama & papa*
- ♠ Fishticks (4st) met puree € 11.00
- ♠ Kipfilet met appelmoes & frietjes € 11.00
- ♠ Kindervid  met frietjes € 14.50
- ♠ Spaghetti Bolognaise € 8.70
- ♠ Kindersteak (150g) / saus naar keuze / frietjes € 18.50

## DESSERTEN (enkel voor kinderen -12j)

- ♠ Kinderijsje 1 bol / 2 bollen € 4.40 / € 6.00
- ♠ Kinder dame blanche 1 bol / 2 bollen € 5.90 / € 7.50

## DESSERTEN

- ♠ Coupe vanille 2 bollen / 3 bollen € 6.00 / € 7.60
- ♠ Dame blanche met warme chocolade saus van Callebaut  
2 bollen / 3 bollen € 7.50 / € 9.10
- ♠ Coupe bresilienne 2 bollen / 3 bollen € 7.50 / € 9.10
- ♠ Huisgemaakte chocomousse € 7.90
- ♠ Chocolade macaron met sorbet van framboos € 9.20
- ♠ Karamel macaron met roomijs van karamel & gezouten boter € 9.20
- ♠ Chocolade moelleux met vanille ijs € 9.20
- ♠ Warme appelstrüdel met vanille ijs € 9.20
- ♠ Appelbeignets met kaneel ijs € 9.20
- ♠ Mini flensjes met kandijzuiker € 7.90
- ♠ Kaasbordje € 11.50
- ♠ Verwenkoffie € 9.70

## SUPPLEMENTEN

- ♠ slagroom € 1.20
- ♠ 1 bol vanille ijs of sorbet € 1.60

## DIGESTIEVEN

♠ Amaretto	€ 6.70
♠ Hennessy cognac	€ 7.20
♠ Calvados Boulard	€ 7.20
♠ Limoncello	€ 4.70
♠ Grappa Julia	€ 7.20
♠ Sambucca Ramazotti	€ 6.70
♠ Baileys	€ 6.70
♠ Grand Marnier	€ 7.20
♠ Cointreau	€ 6.70
♠ Jenever Bols	€ 3.80

## WHISKY

♠ J & B	€ 7.20
♠ Jameson	€ 7.80
♠ Jack Daniels	€ 7.80
♠ Chivas Regal 12 years	€ 7.80
♠ Glenfiddich Single Malt 12 years	€ 8.10