

KLEINER

- oesters (6st) - Spéciale Utah Beach 20 €*
zachtgegaard ei in't groen - cottage cheese - gepekeldde haring 13,5 €
gerookte Oosterschelde paling - schorseneren - wild witloof 16 €
tarte tatin van Baskische beuling - appel - knolselder 15 €
gepekeldde zalm - mango - yoghurt - zwarte radijs 16 €

GROTER

- Kabeljauw - geroosterde Brusselse spruitjes - zwarte sesamsaus - pompelmoes 25 €*
1/2 gebraden haan - gekarameliseerde wortel - prei - karnemelksaus 24 €

ZOET

- mousse au chocolat blanc - passievrucht - caramel crème anglaise 8 €*
citroencake en crème - meringue Italienne 8 €
gemarineerde ananas - yoghurtijs - pistache 8 €

LUNCH

- "Gone in 60 minutes" - 2 gangen 25 €*
"Rancho Relaxo" - 3 gangen 30 €

APÉRO

<i>Rosehip bitter - Tonic</i>	10 €
<i>Vermouth</i>	8 €
<i>Vodka on the rocks</i>	6 €
<i>Wolfcocktail</i>	11 €
<i>Negroni</i>	11 €
<i>Gin Tonic</i>	11 €
—	
<i>Gember - peer cocktail</i>	7 €
<i>Coca-Cola</i>	2,5 €
<i>Tonic (Fentimans)</i>	3,5 €
<i>Rabarberlimonade</i>	3,5 €
<i>Appelsiensap</i>	3 €
<i>Water</i>	3 €

BIER

<i>Stella Artois</i>	3 €
(Classic Pils - Leuven)	
<i>Oude Geuze Boon, 25cl (2010-2011)</i>	4 €
(Brouwerij Boon - Lembeek)	
<i>Noblesse, 33cl</i>	6 €
(blond, pittig en bitter, Kölsch Style - De Dochter van de Korenaar - Baarle Hertog)	
<i>La Renaissance, 50cl</i>	20 €
(Old English Style, barrel aged IPA - citrus, vol aroma Dochter van de Korenaar - Baarle Hertog)	

STERK

<i>Rastafia - Domaine des Cavarodes</i> Trousseau, Chardonnay. (Cramans / Jura)	11 €
<i>Madeira</i>	8 €
<i>Elixir d'Anvers</i>	8 €
<i>Grappa</i>	10 €
<i>Whiskey</i>	11 €
<i>VIDA, Single Village Mezcal de San Luis del Rio</i> zacht gerookt, 42%. (Oaxaca / Mexico)	11 €

KOFFIE / THEE

<i>espresso / koffie</i>	3 €
<i>cappuccino</i>	3,5 €
<i>thee Earl Grey / verveine / rooibos</i>	3 €
<i>Japanse Sencha</i>	4 €

BUBBELS

<i>Champagne Fallet-Prévostat, Grand Cru</i> Chardonnay. (Avize) 7 jaar "sur lattes" - non dosé	12 / 72 €
<i>Pétillant Naturel</i>	8,5 €

WIT

<i>Vieilles Vignes Le Moutherot 2014 - H & M Collin</i> Chardonnay. (Moutherot / Franche-Comté) mineraal, zuiver	6,5 / 34 €
<i>Riesling 2015 - Stéphane Bannwarth</i> Riesling. (Obermorschwihr / Alsace) aromatisch, jong fruit, elegant	7,5 / 39 €
<i>Blanc Bec 2015 - Frédéric Rivaton</i> Macabéo, Carignan blanc, Grenache gris. (Latour-de-France / Côtes Catalanes) rijk aroma, complex, lichte eik	9,5 / 53 €

ROOD

<i>Gamay de Savoie 2014 - Dupasquier</i> Gamay. (Jongieux / Savoie) fruitig, licht, fijne afdronk	5,5 / 28 €
<i>El Marciano 2016 - Bod. Alfredo Maestro Téjero</i> 100% Grenache. (Ávila / Castilla y León) geconcentreerd fruit, intens	7 / 37 €
<i>Chateau Planquette 2012 - Didier Michaud</i> Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot . (Médoc / Bordeaux) robuust, structuur, elegant	9 / 45 €

ZOET

<i>Le Quart d'heure Ange Vin rosé -</i> <i>Domaine des Sablonnettes</i> 100% Cabernet franc. (Anjou / Loire)	7,5 €
--	-------