

APÉRO

droge worst 6 €
rilette - pickles 6,5 €
sardines "millésime" - pickles 12 €

KLEINER

Japanse omelette - oude pompoensoorten - foreleitjes 15 €
op de plancha gegrilde octopus - pastinaak - duindoornbes 16,5 €
saucisse de Lozère - linzen - zeekraal 15 €
burrata - prei - peer 15,5 €
durum van everzwijn - koolsla - paddestoelen 14 €
Bouchot mosselen - pastis - vadouvan 14 €

GROTER

Txogitxu kalfsentrecôte - spinazie - boterraap 34 €
St Jacobs schelpen - knolselderpuree - coco de Paimpol 25 €
Bouchot mosselen - pastis - vadouvan 18 €

KAAS

Vacherin Mont d'Or AOP 11 €

ZOET

tartelette 8,5 €
affogato 7 €
herfstsuggestie 9 €

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>Winter Punch</i>	4 €
<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>Salvation, 33cl</i>	5 €
(Dark Ale, bergamot, Earl Grey - Brussels Beer Project)	
<i>La Renaissance, 50cl</i>	20 €
(Old English Style, barrel aged IPA - citrus, vol aroma Dochter van de Korenaar - Baarle Hertog)	
<i>Kriek Cantillon, glas / 75cl</i>	7 / 21 €
(Geuze brouwerij Cantillon - Anderlecht)	

STERK

<i>Rastafia - Domaine des Cavarodes</i> Trousseau, Chardonnay. (Cramans / Jura)	11 €
<i>Madeira</i>	8 €
<i>Grappa</i>	10 €
<i>Whiskey</i>	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 €
<i>thee van geroosterde boekweit</i>	4,5 €

BUBBELS

<i>Champagne Jacques Lassaigne, Brut Réserve</i> Chardonnay. (Montgueux / Troyes / Champagne) Mineraal, agrumes	12 / 72 €
<i>Prosecco</i>	8,5 €

WIT

<i>Edelzwicker 2016 (100 cl) - Stéphane Bannwarth</i> lokale varieteiten. (Obermorschwihr / Alsace / France) droog, zacht	5 / 35 €
<i>Notte di Grillo 2016 - Alessandro Viola</i> 100% Grillo. (Alcamo / Sicilia / Italia) kruidig, aromatisch	7,5 / 39 €
<i>La Bodice 2012 - Hervé Villemade</i> Sauvignon, Chardonnay. (Cheverny / Loire / France) mineraal, structuur	11 / 55 €

ROOD

<i>Rosso Toscano "Il Ginepro" 2016 - Vasco Sassetti</i> 100% Sangiovese. (Montalcino / Toscane / Italia) fruit, sappig	5 / 28 €
<i>Maupiti 2016 - Clos de l'Élu</i> Gamay, Cabernet franc. (Anjou Noir / Loire / France) elegant, zacht, fijn fruit	10 / 49 €
<i>Mondeuse 2012 - Jacques Maillet</i> Mondeuse. (Serrières-en-Chautagne / Savoie / France) elegant, mineraal, lengte	12 / 57 €

ZOET

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