

KLEINER

- oesters (6st) - Spéciale David Hervé, Ronce n°3* 21 €
boekweit pannenkoek - shiitake - pulled duck 15,5 €
tartaar van makreel - gerookte appel - buffelmozzarella 15 €
Puntarelle - knolselder gratin - ansjovis uit Guernica 15 €
paté    15,5 €

GROTER

- heek (lijngevangen) - koolrabi - gekonfijte aardappel - augurk - mousseline van bier* 28 €
gebakken beenham - rabarber (pickles roomsaus) - wilde spinazie 24 €

ZOET

- moelleux au chocolat - crème Anglaise met Earl Grey* 9 €
gâteau Bréton - peer - crème cru - cedraat 8 €
rijstpap - bloedappelsien - kaneel 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>Wolf cocktail</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)	

DIGESTIVES

<i>Rastafia - Domaine des Cavarodes</i>	
Trousseau, Chardonnay. (Cramans / Jura)	11 €
<i>Madeira</i>	8 €
<i>Elixir d'Anvers</i>	8 €
<i>Mondino amaro</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>Japane 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>	9 €

WIT

<i>Arcese 2016 - Bera Vittorio</i>	
Cortese, Sauvignon, Vermentino, Favorita, Arneis. (Canelli / Piemonte)	
floraal, fruitig en stevig	6,5 / 33 €
<i>Tokaji Krisztina Sajgo 2011 - Sajgo Cellers</i>	
Furmint, Harslevelu, Muscat. (Tolcsva / Hungaria)	
droog, notig, vol	8 / 29 € (50cl)
<i>Aidani 2014 - Haridimos Hatzidakis</i>	
100% Aidani.	
(Santorini Islands / Greece)	
rijk aroma, exotisch fruit, mineraliteit	9,5 / 47 €

ROOD

<i>Gamay de Savoie 2014 - Dupasquier</i>	
Gamay. (Jongieux / Savoie)	
fruitig, licht, fijne afdronk	5,5 / 28 €
<i>Le Clos neuf des Archambaults 2015 - L'Arpent du Mitan</i>	
100% Cabernet franc. (Ste Maure de Touraine / Loire)	
geconcentreerd, rustiek, intens	8 / 39 €
<i>Polichinel Vieilles Vignes 2015 - Simon Busser</i>	
Côt (Malbec), Merlot. (Prayssac / Sud-Ouest)	
robuust, materie, rijpe tannines	8 / 40,5 €

ZOET

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