

KLEINER

- burrata - wortelcrème - appelsien - dederzaad 13,5 €*
wilde venusschelpen 16 €
rilette van konijn - radijs - pickles 14 €
koude groene aspergesoep - erwten - geitenyoghurt - gerookte amandel 13,5 €
gepekeld sardines - krokante koek - ajuin confituur 14 €

GROTER

- buikspek traaggegaard - spinazie - pinda - citrussaus - shiitake 22 €*
vis (volgens vangst) in lavendelboter - rode jonge bietjes - kers - sabayon van kriek 25 €
Txogitxu entrecôte op de plancha - tomantensla - gebakken aardappel 31 €
Chinchard op de placha - tomaat - tartaarsaus - aardappel 22 €

ZOET

- chocolade bavarois - meringue - hazelnootkrokant - cashew - banaanroom 8,5 €*
petit pot café brulée 6 €
tartelette van rabarber 9 €
biscuit - aardbei - pistachecrème - meringue Italienne 8,5 €

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>Ivo Colada (NA cocktail)</i>	6 €
<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>Carlsberg N.A.</i>	3 €
(Non alcoholische Pils - Copenhagen)	
<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>Japanse Sencha</i>	4 €

BUBBELS

<i>Champagne Jacques Lassaigne, Brut Réserve</i>	
Chardonnay. (Montgueux / Troyes)	
2 jaar "sur lattes" - non dosé	12,5 / 72 €
<i>Prosecco Ca'Furlan - Cuvée Beatrice</i>	
Glera. (Veneto)	7 €

WIT

<i>Trebbiano d'Abruzzo 2016 - Tenuta Terraviva</i>	
100% Trebbiano. (Tortoreto / Abruzzo)	
rijk aroma, sappig fruit	6 / 31 €
<i>Le Moutherot 2016 - Henri & Mathieu Collin</i>	
100% Chardonnay.	
(Le Moutherot / Doubs / Franche-Comté)	
vol, soepel, fijne afdronk	7 / 35 €

<i>Mondeuse Blanche 2014 - Domaine Dupasquier</i>	
100% Mondeuse blanche. (Jongieux / Savoie)	
mineraliteit, rustiek, zuiver	9,5 / 47 €

ROSÉ

<i>Le Rosé Syrah 2016 - Domaine de l'Ocre Rouge</i>	
100% Syrah. (Dions / Nîmes / Gard)	
zwoel, fijne zuren	5,5 / 29 €

ROOD

<i>Cuvée Gamay 2016 - Domaine Lattard</i>	
100 % Gamay. (Autichamp / Die / Drôme)	
licht, fris, rijp fruit	5 / 27,5 €

<i>LUI 2014 - Tenuta Terraviva</i>	
100% Montepulciano. (Tortoreto / Abruzzo)	
zachte tannines, kers	7 / 36 €

<i>Lamoresca Rosso 2016 - Az. Agricola Lamoresca</i>	
Nero d'Avola, Frappato, Grenache.	
(San Michele di Ganzaria / Sicilia)	
kruidig, elegant, rood fruit	10 / 55 €

ZOET

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