

KLEINER

- witte asperges - zacht gegaard ei - visseitjes 16,5 €*
octopus - daslookpurée - ajuin 16 €
puntarelle - knolselder gratin - ansjovis uit Guernica 15 €
burrata - pompoen - ijzerkruid 15 €
rilette - peer - radijs 12 €

GROTER

- leng - poivrade artisjok - oerraap - pompelmoes 26 €*
spiering - karnemelkpurée - snijboontjes 24 €

ZOET

- chocolade ganache - amandelbiscuit - koffie 9 €*
in rode wijn gemarineerde aardbeien - vlierbloesem roomijs - meringue 9,5 €
mascarpone - appel - boudoirs 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>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 Fallet-Prévostat, Grand Cru</i> Chardonnay. (Avize) 7 jaar "sur lattes" - non dosé	12 / 72 €
<i>Pétillant Naturel</i>	9 €

WIT

<i>Suggestie</i>	6 €
<i>Pinot Gris N.O. 2014 - Julien Meyer</i> 100% Pinot gris. (Nothalten / Bas-Rhin / Alsace) vol, materie, structuur	7,5 / 37 €
<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 -</i> <i>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 -</i> <i>Domaine des Sablonnettes</i> 100% Cabernet franc. (Anjou / Loire)	7,5 €
--	-------