

## AMUSES

*Bouchot mosselen - pastis - rozemarijn 11 €*

*rilette van konijn - pickles 12 €*

## VOOR

*bloemkoolvelouté - geroosterde bloemkool met vadouvan - tahina 13 €*

*cèpes gegratineerd met Vacherin Mont d'Or AOP 16 €*

*Baskische beuling - appel - socca 15,5 €*

*kokkels - pastinaak - walnoot - peer 15 €*

## HOOFD

*entrecôte van Txogitxu rund - andijvie - ansjovis - knolselder remoulade 34 €*

*lijngevangen kabeljauw - maïtake - spinazie - gerookte mousselinesaus 28,5 €*

*bonite - wortel - venkel - zure room 25 €*

*traag gegaard kalfsbuikstuk - aubergine - koriander - kokosemulsie 25 €*

## DESSERT

*citroen roomijs - cake - pistache crème - gebrande meringue 9 €*

*moelleux au chocolat - crème anglaise à la verveine 9 €*

*tartelette 9 €*

*koffiepotje 6 €*

## MENU

*Lunch*

*2 gangen 25 €*

*3 gangen 30 €*

*Verrassingsmenu (4 gangen) 50 €*

## 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>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>Kriek 100% biologisch, 75cl</i> .....	21 €
(lichte amandel toetsen, rood fruit met intense zuren, Cantillon - Anderlecht)	

## 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>Japanees 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>Spring 2016 - Vincent Carême</i> 100% Chenin. (Vouvray / Loire) frisse zuren, hoge mineraliteit .....	7 / 35 €
<i>Žirudèla 2016 - Az. Agricola Al di Là del Fiume</i> Albana, Montuni. (Marzabotto / Bologna / Emilia Romagna) wilde bloemen, sappig .....	8,5 / 41 €
<i>Naomi 2015 - Ruth Lewandowski</i> 100% Grenache gris. (Mendocino's McDowell Valley / Utah) vol, wit fruit, complex .....	11,5 / 58 €

## 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>L'Alternapif 2014 - Les Sabots d'Hélène</i> Grenache, Carignan, Syrah, Mourvedre. (Corbière) vol, fruitig, evenwicht .....	6,5 / 33 €
<i>Rincotte 2016 - Domaine Bois Moisset</i> Syrah, Brocol, Duras. (Montans / Sud-Ouest) elegant, soepel fruit .....	6 / 31 €
<i>Lamoresca Rosso 2016 - Az. Agricola Lamoresca</i> Nero d'Avola, Frappato, Grenache. (San Michele di Ganzaria / Sicilia) kruidig, lengte, structuur .....	10 / 55 €

## ZOET

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

donderdag tot zaterdag = lunch en diner  
zondag enkel lunch