

koevert

grill resto

sterke dranken

gins & whisky's	vanaf € 9,00
<i>wisselend assortiment aan de bar</i>	
cognac	€ 9,00
calvados	€ 9,00
oude calvados	€ 10,00
armagnac	€ 10,00
cointreau	€ 8,50
grand marnier	€ 8,50
amaretto	€ 8,50
baileys	€ 8,50
jenever jong	€ 6,00
jenever oud	€ 7,00
jagermeister	€ 6,00
bacardi	€ 8,50
vodka eristoff	€ 8,50
poire williams	€ 8,50
limoncello	€ 7,00
orancello	€ 7,00
meloncello	€ 7,00
supplement frisdrank	€ 2,50
speciale tonics	€ 3,50

koffie

koffie espresso	€ 3,00
koffie espresso (klein)	€ 3,00
dubbele mokka	€ 4,00
decafeïne	€ 3,00
cappucino met slagroom	€ 3,50
cappucino met melkschuim	€ 3,50
latte macchiato	€ 3,50
irish koffie (whisky)	€ 8,50
french koffie (cognac of grand marnier)	€ 8,50
vlaamse koffie (jenever)	€ 8,50
italian koffie (amaretto)	€ 8,50
normandische koffie (calvados)	€ 8,50

thee

€ 4,00

zwarte thee (2 à 3 min. infusie)

Darjeeling TGFP

Fijne, krachtige thee van de hellingen van de himalaya, met een zeldzame smaak van muskaat. Heerlijk na de maaltijd of in de vroege namiddag, met een scheutje melk of een schijfje citroen of sinaasappel.

Ceylon Orange Pekoe

Ceylon thee van middelgroot blad, zeer geurig met zachte en fijne smaak. Warm zonder melk of ijs-gekoeld met citroen, een drank voor de hele dag.

aroma (2 à 3 min. infusie)

Earl grey

Harmonische melange van de fijnste China en Darjeeling theesoorten, op delicate wijze gearomatiseerd met bergamot. Kan met of zonder melk gedronken worden, buiten de maaltijden of bij een klein hapje.

Caipirinha

Groene thee, limoenschijfjes, stukjes meloen, gele rozenknopjes, braambessenbladeren, zonnebloem en aroma.

groene thee (2 à 3 min infusie)

China Gunpowder

Groene, niet gefermenteerde thee uit China met verkwikkend aroma en licht bittere smaak. Deze thee dankt zijn naam aan een agent van de Britse East India Company, die het uitzicht van de thee vergeleek met buskruit.

De Chinezen noemen deze thee ook parelthee. Ieder blad wordt tot een bolvormige kogel gerold die bij infusie explodeert.

Fijne gunpowder heeft een geelgroene infusie met een helder, frisbitter aroma. In Marokko is deze thee de basis voor de beroemde peper-muntthee.

fruitinfusie (5 à 8 min. infusie)

Lemon

Gearomatiseerde vruchtentheemelange met citroensmaak. Ing. : Stukjes appel, hibiscus, rozenbottel, schil van citroen, limoen, natuurlijk citroen aroma.

Fruitgaard

Gearomatiseerde vruchtentheemelange met abrikozen-/perziksmak. Ing. : Hibiscus, stukjes appel, rozenbottel, stukjes schil van citrusvruchten, zonnebloemblaesem, aroma.

Omas garten

Gearomatiseerde vruchtentheemelange met aardbei-/framboosmaak. Ing.: Vlierbessen, rozenbottel, stukjes appel, zwarte bessen, natuurlijke aroma, aardbeien frambozen, braambesblaadjes, braambes.

kruideninfusie (5 à 8 min. infusie)

Kamille

De kamille bevat enkel de gele, middelste knopjes van de kamillebloemen voor een lichtere, meer delicate smaak. Kamille is reeds sedert de tijd van het Oude Egypte bekend om zijn kalmerende eigenschappen.

Bevordert de spijsvertering, werkt kalmerend op maag- en darmstoornissen. Bestrijd hoofdpijn en koorts

Munt

Zuivere pepermuntbladeren produceren een energieke en verfrissende drank, die kan genoten worden na een maaltijd om de spijsvertering te bevorderen. Bestrijdt ook slaaploosheid en zenuwachtigheid.

Rozenbottel

De vrucht van wilde rozen: rijk aan vitamine C, aanbevolen bij griep en vermoeidheid. Rozenbottels hebben de reputatie om de symptomen van hoofdpijn en verkoudheden te verzachten en het lichaam te zuiveren.

Kruidentuin

Deze zuivere kruideninfusie zal u met een gemakkelijk, mellow-gevoel verlaten.

Ingrediënten: venkel, kamille, appelschillen, stukjes appel, kaneel, gember, brandnetel en wilde aardbeibladere, oranjebloesems, kruidnagels.

dessert

vanille-ijs	€ 7,50
vanille-ijs met warme chocoladesaus	€ 8,50
vanille ijs met aardbeien en munt	€ 10,00
tiramisu, vanille-ijs, chocolade	€ 9,00
crème brûlée	€ 8,50
mousse van pure chocolade	€ 10,00
Cheese cake met rode vruchten	€ 12,00
mascarpone ijs en sorbet van frambozen op een krokante praliné bodem	€ 10,00
Kolonel (wodka en citroensorbet)	€ 10,00

koevert

grill resto

menu koevert

zeebaars, kort gegrild, olijfolie, compote van tomaat, basilicum, venkel
of
vitello tonnato, plakjes kalfsvlees, tonijndressing, appelkappers, tomaat

•
côte à l'os, salade, verse frietjes, saus naar keuze
of
vis van de dag

•
irish coffee of dame blanche

•
menu € 46,00
met passende wijnen + € 18,00

daglunch € 22,00

soep of voorgerecht,
hoofdgerecht

(van ma- tot vrijdagmiddag)
(van ma- tot donderdagavond)

suggestielunch € 40,00

garnaalkroketjes, grijze garnalen,
salade met limoendressing

•
tournedos van black angus, gegrild,
saus naar keuze, salade en frietjes

•
koffie

BAR BITES 'to share'

witte pens € 9,00
gegrilde pens met mosterd

spiesjes van Breydelspek € 14,00
met barbecuesaus

bitterballen 8st. € 12,50
met trapistenbier

gepaneerde visreepjes € 14,00
met tartaar

calamares € 12,00
met tartaar en citroen

garnaalkroketjes 8st. € 10,00
12st. € 15,00

voorgerechten

gegrild beenmerg, sjalot, beukenzwam, peterselie en toast € 16,00

vitello tonnato, plakjes kalfsvlees, tonijndressing, appelkappers, tomaat € 21,00

carpaccio van dunne lende "Hereford" 5 weken gerijpt, olijfolie, comtékaas € 21,00

zeebaars, kort gegrild, olijfolie, compote van tomaat, basilicum, venkel € 22,00

foie gras met amandelbroodkoekjes vijgenconfituur, peer € 22,00

garnaalkroketjes, grijze garnalen, fris slaatje met limoen € 18,00

gamba's, kort gegrild, look, tomaat, pijpajuin, tuinkruiden (4 stuks) € 22,00

kort gerookte, gebrande zalm, veldsla, mierikswortel € 21,00

supplement frietjes bij voorgerecht: € 2,50

koevert voor kids

kipfilet met salade of appelmoes en frietjes € 12,50

rundssteak, salade en frietjes € 15,00

garnaalkroketjes 1 stuk / € 12,00
2 stuks / € 17,00

kaaskroketjes 1 stuk / € 10,00
2 stuks / € 15,00

kaas- en garnaalkroket € 16,00

witte pens, applemoes of slaatje, frietjes € 13,00

kinderen kunnen ook een kleinere portie krijgen van bepaalde gerechten op de kaart of van het suggestiebord

voor info rond allergenen kan u zich wenden tot het personeel

Openingsuren

KEUKEN: 11.45-14.00 en 18.30-21.00u
BAR: Last call 15.30, we ronden af om 16.00u
Last call 23.00, we ronden af om 23.30u

pasta's - salades

salade "folle" met koude foie gras, gebrande zalm, grijze garnalen, scampi, gandaham, gerookte eend € 29,00

salade met scampi en spek, gebakken appeltjes € 25,00

salade met kip, komkommer, avocado, daikon, koriander, geraspte cheddar € 25,00

tortelloni met ricotta, bladspinazie, rode ui, venkel, tomaat (vegi) € 23,00

hoofdgerechten

zeetong "meunière", gebakken in hoeveboter, peterselie, salade met frietjes € 34,00

geroosterde zalmoot, gegrilde groenten, ravigotte-saus € 27,00

grietfilet, creme van bloemkool, broccolini, saus met bieslook € 32,00

gamba's, kort gegrild, look, tomaat, pijpajuin, tuinkruiden (6 stuks) € 28,00

entrecôte "Simmertaler", dry aged, salade, frietjes, saus naar keuze € 34,00

américain, vers gemalen, sla & frietjes € 26,00

côte à l'os, gegrild op beuk en eik, saus naar keuze, salade, frietjes € 29,50

"Flandrien" varkensribstuk (slagerij Vande Walle-Kluisbergen), cross & blackwell, jonge wortel, fijne groentjes € 28,00

stoofpotje van lam, kokos, groene curry, zomergroenten € 26,00

bekijk ook de seizoensgerechten op ons suggestiebord

max 4 verschillende gerechten per tafel

koevert

grill resto

aperitieven

porto rood	€ 6,50
oude porto (rood)	€ 8,50
porto wit	€ 6,50
sherry	€ 6,50
martini wit	€ 6,50
martini rood	€ 6,50
vermouth Geers, rood	€ 7,50
pineau des charentes	€ 6,50
roomer vlierbloesem	€ 6,50
campari puur	€ 7,00
campari soda	€ 8,00
campari orange	€ 8,00
kir	€ 6,00
kir royal (champagne)	€ 11,00
kir royal (cava)	€ 8,50
lokales (lemon & vodka)	€ 7,00
safari	€ 7,50
pasoa	€ 7,50
ricard	€ 7,00
picon	€ 9,50
aperitief maison	€ 8,50
coupe champagne	€ 11,00
coupe cava	€ 8,00
Sang pascual met	
ginger beer of tonic	€ 10,00
aperol spritz	€ 10,00
Negroni (gin, vermouth, campari)	€ 10,50
Coast to coast (Hierbas de las Dunas, Fever-Tree)	€ 10,00
Moscow Mule (vodka, Fever-Tree, limoen)	€ 10,00
Mocktails:	
framboos/finley citr./	
vlierbloesem	€ 7,00
gember/ginger ale/limoen	€ 7,00
pacific (Ricard 0% alc.)	€ 5,00
san bitter (Campari 0% alc.)	€ 6,00
Gin 0.00 non alcoholic	€ 9,50

alcoholvrije witte wijn € 5,00

champagne / cava

Henri Goutorbe, brut	€ 58,00
Veuve Clicquot Ponsardin, brut	€ 85,00
Ruinart blanc de blancs	€ 125,00
Mailly, reserve grand-cru extra brut	€ 70,00
fles cava	€ 35,00

wijnen

wit / rood / rosé	vanaf	
glas	€ 5,00	
karaf ½ L	€ 18,00	
fles	€ 25,00	

vraag naar onze wijnkaart !

sterke dranken

gins & whisky's	vanaf	€ 9,00
wisselend assortiment aan de bar		
cognac	€ 9,00	
calvados	€ 9,00	
oude calvados	€ 10,00	
armagnac	€ 10,00	
cointreau	€ 8,50	
grand marnier	€ 8,50	
amaretto	€ 8,50	
baileys	€ 8,50	
jenever jong	€ 6,00	
jenever oud	€ 7,00	
jagermeister	€ 6,00	
bacardi	€ 8,50	
vodka eristoff	€ 8,50	
poire williams	€ 8,50	
limoncello	€ 7,00	
orancello	€ 7,00	
meloncello	€ 7,00	
supplement frisdrank	€ 2,50	
speciale tonics	€ 3,50	

frisdranken

cola	€ 3,00
cola zero	€ 3,00
limonades gerolsteiner	
orange	€ 3,20
citroen	€ 3,20
schweppes tonic	€ 3,20
fuze tea (black tea, lemon, bruiseind)	
fuze tea peach (black tea, hibiscus, peach, niet bruiseind)	
fuze tea green (green tea, mango, camomille)	€ 3,20
fruitsap	€ 3,20
fruitsap natuur	€ 5,00
tomatensap	€ 4,00

bieren

pils € 3,00

trappisten

westmalle bruin	€ 4,50
westmalle tripel	€ 4,50
orval	€ 5,00

blonde bieren

cornet	€ 4,50
Yvegem	€ 4,50
duvel	€ 4,50
sint bernardus	€ 4,50
omer traditional blond	€ 4,50
ename	€ 4,50
kwaremont	€ 4,50

bruine bieren

adriaen brouwer oaked	€ 4,50
westmalle	€ 4,50

fruitbier

liefmans fruitesse € 4,00

zure bieren

geuze Fr. Boon 37,5 cl	€ 7,00
duchesse de Bourgogne	€ 4,00

alcoholvrije bieren

carlsberg 0.0	€ 3,50
brugse "sport" zot	€ 4,50

water

BRU plat en bruise	
0,2 L	€ 2,80
0,5 L	€ 4,50
1 L	€ 7,00