

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	€ 8,00
grand marnier	€ 8,00
amaretto	€ 8,00
baileys	€ 8,00
jenever jong	€ 6,00
jenever oud	€ 7,00
jagermeister	€ 6,00
bacardi	€ 8,00
vodka eristoff	€ 7,00
poire williams	€ 8,00
lemoncello	€ 6,00
supplement	
speciale tonics	€ 3,00
supplement	
frisdrank	€ 2,00

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 TGPOP

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 geroeld 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 pepermunthee.

fruitinfusie (5 à 8 min. infusie)

Lemon

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

Fruitgaard

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

Omas garten

Gearomatiseerde vruchtentheemelange met aardbei-/framboossmak. Ing.: Vlierbessen, rozebottel, 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. Bestrijdt 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.

Rozebottel

De vrucht van wilde rozen: rijk aan vitamine C, aanbevolen bij griep en vermoeidheid. Rozenbottels hebben de reputatie om de symptomen van hoofdpijnen 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 aardbeibladeren, oranjebloesems, kruidnagels.

dessert

vanille-ijs	€ 7,50
vanille-ijs met warme chocoladesaus	€ 8,50
tiramisu, vanille-ijs, chocolade	€ 9,00
chunky brownie met karamel, noten, chocolade	€ 9,50
crème brûlée	€ 8,50
speculoos op een krokante feuilletine, sorbet van mandarijn	€ 10,00
appelbeignets met vanille-ijs	€ 11,00
bretoense perentaart met rozijnen en pecannoten, ijs met rum	€ 10,00

menu koevert

schorseneren in room,
gebrande zalm, kwarteleitje
of

duo van gerookte paling en
carpaccio van coquille, boekwijn,
tuinbonen, erwten, bladspinazie,
broccoli

•
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 € 21,00

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'

soesjes van escargots € 12,00
kroketjes van 8st. € 7,00
Oud Brugge kaas 12st. € 9,50

potje huisbereide seizoenspaté,
vijgenconfijt en toostjes € 10,00

fish 'n' chips € 10,00
gepaneerde kabeljauw met tartare

witte pens € 9,00
gergilde pens met mosterd

voorgerechten

schorseneren in room,
gebrande zalm, kwarteleitje
€ 21,00

duo van gerookte paling en
carpaccio van coquille, boekwijn,
tuinbonen, erwten, bladspinazie,
broccoli
€ 21,00

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

gebakken foie gras
met gekarameliseerde appels,
porto, honing, pijnboompitten
€ 24,00

foie gras met amandelbroodkoekjes
vijgenconfituur, peer
€ 22,00

garnaalkroketjes, grijze garnalen,
fris slaatje met limoen
€ 17,00

kreeft (400gr), gratineerd,
tuinkruiden
€ 24,00

gebakken coquilles, beurre blanc,
traag gegaard buikspek,
beukenzwam
€ 22,00

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

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

pasta's - salades

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

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

quinoa, gebakken pijlinktvis, paprika,
creme van geitenkaas, fleur de sel en
basilicum
€ 25,00

hoofdgerechten

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

lamskroontje met stoofpotje van
wortelen met koriander en baharat
€ 32,00

kalfszwezeriken, grondwitloof,
kalfsjus met graanmosterd
€ 34,00

filet pur, salade, frietjes,
saus naar keuze
€ 32,00

rugfilet van hert, pastinaak, appel en
witloof, saus met luikse stroop
€ 29,00

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

kabeljauwfilet (skrei), stoofpotje
van wortels en schorseneren,
balsamico
€ 29,00

lerse ribeye, optimaal gegrild,
salade, frietjes, saus naar keuze
€ 30,00

rode poon, kruidenpuree, kruimels van
gedroogde ui en spek, beurre blanc
€ 27,00

bekijk ook de seizoensgerechten
op ons suggestiebord

max 4 verschillende gerechten per tafel

aperitieven

porto rood	€ 6,00
oude porto (rood)	€ 7,00
porto wit	€ 6,00
sherry	€ 6,00
martini wit	€ 6,00
martini rood	€ 6,00
pineau des charentes	€ 6,00
roomer vlierbloesem	€ 6,00
campari puur	€ 7,00
campari soda	€ 8,00
campari orange	€ 8,00
kir	€ 5,50
kir royal (champagne)	€ 11,00
kir royal (cava)	€ 7,50
lokales (lemon & vodka)	€ 6,00
safari	€ 6,50
pasoa	€ 6,50
ricard	€ 6,50
picon	€ 8,50
aperitief maison	€ 8,50
coupe champagne	€ 11,00
coupe cava	€ 7,00
Sang pascual met ginger beer of tonic	€ 10,00
Mojito	€ 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
alcoholvrije witte wijn	€ 4,50

champagne / cava

henri goutorbe, brut	€ 55,00
veuve clicquot ponsardin, brut	€ 75,00
Ruinart blanc de blancs	€ 125,00
mailly, reserve gr-cru	€ 65,00
fles cava	€ 30,00

wijnen

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

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	€ 8,00
grand marnier	€ 8,00
amaretto	€ 8,00
baileys	€ 8,00
jenever jong	€ 6,00
jenever oud	€ 7,00
jagermeister	€ 6,00
bacardi	€ 8,00
vodka eristoff	€ 8,00
poire williams	€ 8,00
limoncello	€ 6,00
supplement frisdrank	€ 2,50
speciale tonics	€ 3,50

water

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

frisdranken

cola	€ 3,00
cola zero	€ 3,00
limonades gerolsteiner	
orange	€ 3,00
citroen	€ 3,00
appel	€ 3,00
tonic	€ 3,00
ice tea	€ 3,00
fruitsap	€ 3,00
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

duvel	€ 4,50
sint bernardus	€ 4,50
omer traditional blond	€ 4,50
ename	€ 4,50
kwaremont	€ 4,50
petre devos	€ 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
duchessé de Bourgogne	€ 4,00

alcoholvrije bieren

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

biertip

Yvegem blond - 7,0% vol. € 4,50
goudblond, met Belgische hop,
zachte afdronk

vraag naar onze wijnkaart !