

## 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	€ 5,00
kir royal (champagne)	€ 9,00
kir royal (cava)	€ 6,00
lokales (lemon & vodka)	€ 6,00
safari	€ 6,50
pasoa	€ 6,50
ricard	€ 6,50
picon	€ 7,50
aperitief maison	€ 7,50
coupe champagne	€ 9,00
coupe cava	€ 7,00

pacific (ricard zonder alcohol)	€ 5,00
san bitter (campari zonder alcohol)	€ 6,00
alcoholvrije witte wijn	€ 4,50

## champagne / cava

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

## wijnen

wit / rood / rosé	vanaf
glas	€ 4,50
karaf ½ L	€ 16,00
fles	€ 25,00

vraag naar onze wijnkaart !

## sterke dranken

gin's & 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	€ 7,00
vodka eristoff	€ 7,00
poire williams	€ 8,00
limoncello	€ 6,00
supplement frisdrank	€ 2,00
speciale tonics	€ 3,00

## water

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

## frisdranken

cola	€ 2,50
cola light	€ 2,50
cola zero	€ 2,50
limonades gerolsteiner	
orange	€ 2,50
citroen	€ 2,50
appel	€ 2,50
tonic	€ 3,00
ice tea	€ 2,50
fruitsap	€ 3,00
fruitsap natuur	€ 5,00
tomatensap	€ 4,00

## bieren

pils	€ 2,50
carlsberg	€ 3,50

## trappisten

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

## blonde bieren

hommelbier	€ 4,00
brugse zot	€ 4,00
moinette	€ 4,50
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

kriek max	€ 4,00
-----------	--------

## witbier

mater witbier	€ 4,00
---------------	--------

## zure bieren

duchesse	€ 4,00
geuze Fr. Boon 37,5 cl	€ 4,50

## alcoholvrije bieren

jupiler 0.0	€ 2,50
brugse "sport" zot	€ 4,00

### **biertip**

filou blond	€ 4,50
kasteelbrouwerij Ingelmunster	

## menu koevert

- aperitief van het huis  
(gin - cherry brandy - fruitsap)  
of kirr royal
- 
- wok van groene en witte asperges,  
rode poon, mousseline  
of  
carpaccio van rund "Holstein",  
gedroogd, gerookt, licht gepekeld
- 
- côte à l'os met champignon-,  
peper- of bearnaisesaus,  
salade en verse frietjes  
of  
vissuggestie van de dag
- 
- irish coffee of dame blanche
- 
- menu € 45,00  
met passende wijnen € 15,00

### daglunch € 20,00

soep of voorgerecht,  
hoofdgerecht

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

### suggestielunch € 35,00

voorgerecht, hoofdgerecht  
en koffie

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

### BAR BITES 'to share'

- garnaalkroketjes € 9,00  
gefruite tongreepjes, tartaar € 12,00  
gerookte ham/chorizo € 10,00

## voorgerechten

- wok van groene en witte asperges,  
rode poon, mousseline € 21,00
- carpaccio van rund "Holstein",  
gedroogd, gerookt, licht gepekeld € 21,00
- foie gras met toast,  
confijt van rode ui € 20,00
- gebakken foie gras, appel,  
rode port en honing € 21,00
- garnaalkroketjes, grijze garnalen,  
salade met limoendressing € 16,00
- soep van de dag € 4,50
- gamba's, gemarineerd, lentesalade € 20,00 / € 25,00
- asperges met gerookte zalm  
en mousseline € 21,00 / € 26,00

## koevert voor kids

- kipfilet met appelmoes € 11,00
- rundssteak, salade en frietjes € 12,50
- garnaalkroketjes 1 stuk / € 10,00  
2 stuks / € 16,00
- kaaskroketjes 1 stuk / € 9,00  
2 stuks / € 14,00
- kaas- en garnaalkroket € 15,00
- kinderen kunnen ook een kleinere  
portie krijgen van bepaalde gerechten  
op de kaart of van het suggestiebord

## pasta's - salades

- pasta met zeevruchten,  
kruidenroom € 24,00
- salade met foie gras, warm en koud,  
gerookte zalm, grijze garnalen,  
gerookte eend en gandraam € 28,00
- salade met asperges, pancetta,  
gebakken buikspek € 24,00
- "superfood" salade:  
quinoa, rode biet, lenteui, feta,  
avocado, asperges € 22,00

## hoofdgerechten

- zeetong, gebakken in hoeveboter,  
salade en frietjes € 32,00
- rode poon, wok van groene en witte  
asperges, mousseline € 26,00
- zeewolf, paksoi, selder, gedroogde  
chorizo, saus met tuinkruiden € 27,00
- contrefilet parthenais / blonde  
aquitaine, (hoeve Basile Kerkhove) € 29,00
- lamskroontje, crumble van  
aubergine, saus met tijm € 30,00
- kalfsrib, jonge groentjes, piccalilly € 28,00
- cote à l'os, gegrild op beuk en eik,  
saus naar keuze € 27,00
- ribeye (orig. Ierland), heel mooi  
gemarbreerd, optimaal gegrild € 27,00

bekijk ook de seizoensgerechten  
op ons suggestiebord

max 4 verschillende gerechten per tafel

voor info rond allergenen kan u zich  
wenden tot het personeel