

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 |

Mocktails:

| | |
|------------------------------|--------|
| framboos/finley citr./ | |
| vlierbloesem | € 6,00 |
| gember/ginger ale/limoen | € 6,00 |
| 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 |
| mailly, reserve gr-cru | € 65,00 |
| fles cava | € 30,00 |

wijnen

| | |
|-------------------|---------|
| wit / rood / rosé | vanaf |
| glas | € 4,50 |
| karaf 1/2 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 | € 2,80 |
| 0,5 L | € 4,50 |
| 1 L | € 7,00 |

frisdranken

| | |
|------------------------|--------|
| cola | € 2,80 |
| cola light | € 2,80 |
| cola zero | € 2,80 |
| limonades gerolsteiner | |
| orange | € 2,80 |
| citroen | € 2,80 |
| appel | € 2,80 |
| tonic | € 3,00 |
| ice tea | € 2,50 |
| fruitsap | € 3,00 |
| fruitsap natuur | € 5,00 |
| tomatensap | € 4,00 |

bieren

| | |
|-----------|--------|
| pils | € 2,80 |
| 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 | € 7,00 |

alcoholvrije bieren

| | |
|--------------------|--------|
| carlsberg 0.0 | € 3,50 |
| brugse "sport" zot | € 4,00 |

biertip

"Kluiz" Liedericq 6,4% vol. € 4,50
lichtblond, sobere hop, graankarakter

menu koevert

aperitief van het huis
(gin - cherry brandy - fruitsap)
of kir royal

•
gebakken gamba, nobashi garnalen,
tartaar van langoustientjes,
koriander, limoen
of

Vitello tonnato, Koud gesneden
kalfsvlees met romige dressing
van tonijn, rucola, kappertjes

•
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 € 38,00

garnaalkroketjes, grijze garnalen,
salade met limoendressing

•
contrefilet, gegrild, saus
naar keuze, salade en frietjes

•
koffie

BAR BITES 'to share'

kroketjes van kip en limoen € 10,00
garnaalkroketjes € 12,00
gegrilde witte pens € 8,50
mini merguez € 9,00
portie wulken € 10,00

voorgerechten

gebakken gamba, nobashi garnalen,
tartaar van langoustientjes,
koriander, limoen
€ 21,00

vitello tonnato, koud gesneden
kalfsvlees met romige dressing
van tonijn, rucola, kappertjes
€ 21,00

foie gras met toast,
confijit van rode ui
€ 21,00

gebakken foie gras, appel,
rode port en honing
€ 22,00

garnaalkroketjes, grijze garnalen,
salade met limoendressing
€ 16,00

soep van de dag
€ 4,50

gebakken gamba's gemarineerd
in olijfolie, citroenthijm, look en
limoen
€ 22,00

scampi gebakken met venkel, ui,
wortel, tomaat, pittig gekruid
met cayennepeper

6st. / € 19,00

9st. / € 22,50

carpaccio van rund, olijfolie,
Parmesaan, rucola
€ 20,00

supplement frieten bij voorgerecht:
€ 2,50

kovert 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

spaghetti met scampi en vongolé,
tomaten, look en basilicum
€ 22,00

salade met foie gras, warm en koud,
gerookte zalm, grijze garnalen,
gerookte eend en gandaham
€ 28,00

salade met mix van zomertomaten,
grijze garnalen, feta kaas, avocado
€ 22,00

hoofdgerechten

zeetong, gebakken in hoeveboter,
salade en frietjes
€ 32,00

gebakken gamba's, gemarineerd in
olijfolie, look, limoen, citroenthijm
€ 26,00

variatie van Noordzeevis op de wijze
van Bouillabaise, rouille en toast
€ 26,00

contrefilet, hoeve Basile, Kerkhove,
saus naar keuze, salade, frietjes
€ 27,00

américain, vers gemalen,
salade en frietjes
€ 22,00

lerse ribeye, optimaal gegrild, salade,
frietjes, saus naar keuze
€ 28,00

onglet à l'échalotte
rundskraai gebakken
in hoeveboter met sjalotjes
€ 26,00

Zomers stoofpotje van lam
met groene kerrie, kokos,
zomergroenten
€ 23,00

cote à l'os, gegrild op beuk en eik,
saus naar keuze
€ 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

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 |
| 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 TGFOP

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, rozebottel, schil van citroen, limoen, natuurlijk citroen aroma.

Fruitgaard

Gearomatiseerde vruchtentheemelange met abrikozen-/perziksmak. Ing. : Hibiscus, stukjes appel, rozenbottel, 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. Rozebottels 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 |
| Crème brûlée | € 8,50 |
| Kolonel (citroensorbet met wodka) | € 9,00 |
| Rood fruit met mascarpone en speculoos | € 9,00 |
| Citroentaartje met merengue | € 9,00 |
| Aardbeien met vers aardbeienijs van "Heidi's ijspaleis" Kluisbergen Coulis van rode vruchten | € 9,00 |
| Tiramisu / vanille-ijs / chocolade | € 9,00 |
| Dessertbord "Mojito" met witte chocolade, limoen, yoghurt, munt | € 10,00 |