

## Drinks of the month

New York Sour 12,00  
Bulliet bourbon / citroen / rode wijn

Gruber's gin - Fever Tree Tonic 14,00

Bonanto – Fever Tree Tonic 12,00

Bonanto is een heerlijke trendy bitter uit Barcelona gebaseerd op wijn met weinig toevoeging van suiker. De kruiden worden langzaam gemacereerd zodat de frisse en delicate aroma's mooi onttrokken worden. Voor Bonanto gebruikt men onder andere tijm, basilicum verschillende citrus vruchten, laurier en alssem. Dit alles wordt met een witte wijn van de Macabeo druif vermengd waar aan men nog neutrale alcohol voegt en verder ook kersen en appel distillaat

Tripel 888 6,80

De Belgische 888 Tripel Eight is een vlot drinkbaar hoppig blond bier van 8,8 % alcohol. De smaak is fruitig en licht kruidig, niet droog en niet zoet.

## Bubbels

Champagne Edmond Roussin 11,50

Cava Bach 7,00

Aperol 9,50

## Gin-Tonic "Perfect Serve"

Tanqueray N° 10 12,50

Purple gin (Ladies) 12,50

Hendrick's 13,00

Bulldog 13,50

La Petite Merveille 14,00

Matterhorn 14,00

Dunes 14,00

Monkey 47 14,50

Copperhead 15,50

Spring Gin "Ladies edition" 15,00

Spring "Gentleman's Cut" 15,50

## Mocktails

Lemon Fizz citroen, citrus lemonade, munt 7,00

Bramble braambes, limoen, veenbes, soda 7,00

Rosemary fever rozemarijn, fever-tree tonic, framboos 7,00

Seedlip 11,50

Seedlip Spice 94 Non-Alcoholic Gin is de pittige alcoholvrije variant van Seedlip. In deze alcoholvrije gin is kardamom, eikenhout, kruiden, citroen en grapefruit gebruikt.

## Barfood / Tapas

Spaans brood "Pan cristal" en tomatensalsa / st 1,50

Croquetas de bacalao / st 2,00

Croquetas de jamon ibérico / st 2,00

Albondigas / 5 st. 4,50

Groot assortiment charcuterie / 120 gr. 13,90

Paleta Ibérico Puro de +24 m / 40 gr. 8,60

Alle charcuterie gesneden op onze Berkel "Model H8 1936

## Cocktails

Cosmopolitan wodka, cranberry, limoen 10,00

Dark & Stormy Kraken rum, limoen, gember 11,00

Negroni gin, vermouth, campari 11,00

Lazy Red Cheeks wodka, framboos, violet 11,00

Whiskey Sour citroen, Bourbon whiskey 11,00

Long Island ice-tea wodka, gin, tequilla....., cola 12,00

Antica Formula Fever - Tree 11,00

Krudig / "Gents"

La Vie en Rose 9,50

Lillet blanc / rose lemonade / sweet / "Ladies"

## Witte wijn per glas

Okapi, Chenin Chardonnay 4,90  
2017, Western-Cape, Zuid-Afrika

Norden 49, Johannes Geil – Weisburgunder 5,90  
2017 Rheinhessen, Duitsland

Rey Santo, Javier Sanz - Verdejo, Macabeu 6,00  
2017 Rueda, Spanje

Muros Antigos, Anselmo Mendes– Loureiro, Avesso 6,90  
2017 Vinho Verde, Portugal

Carmen Puthod, Teruzzi & Puthod – Sangiovese 8,20  
2015 Toscane, Italië

Saint Aubin 1er Cru "Murgers Des de Chien", Domaine Larue 11,50  
2016 Bourgogne, Frankrijk

## Rosé wijn per glas

Fado, 5,70  
2017, Alentejo, Portugal

## Rode wijn per glas

Okapi Merlot, Shiraz 4,90  
2017, Western Cape, Zuid-Afrika

Fado "Reserva" – Syrah, Alicante Bouschet, Petit Verdot 6,80  
2015 Alentejano, Portugal

Bajondillo, Jimenez-Landi – Garnacha, Syrah 6,90  
2017 La Mancha, Spanje

Rocca Maura – Grenache, Mourvedre, Syrah, Cinsault 7,20  
2017 Rhône, Frankrijk

Rubrato, Feudi San Gregorio 9,50  
2016 Campanië, Italië

Cepa Gavilan Crianza, Hnos Perez Pascuas 10,50  
2015, Castilla y León, Spanje

# Menu "Classique" € 37,00

## 3-gangen keuzemenu

### Voorgerechten

Carpaccio van Saler rund / parmezaan / ruccola / arbequina

Gerookte Schotse Zalm / zure room / blini / sandelwood

Kabeljauw / spinazie / crumble ham / beurre blanc

Soepje van aardpeer / noten / peterselie

### Hoofdgerechten

Fazantenhaan "Brabançonne" / spruit / witloof / amandelkroket (+6€)

Buikspek "De Laet en Van Haver" / Savora mosterd / knolselder / champignons / opgelegde mosterzaadjes

Steak tartaar van Charolaisrund / frietjes / sla

Zeebaars / stampot van prei / boschampignons

Filet Pur / salade / frietjes / (pepersaus, béarnaise, champignonsaus) (+€12)

### Desserten

Crème brûlée

Dame Blanche / vanille / warme chocoladesaus

Koffie

Irish Coffee (+ € 6)

Kazen(+ € 5)

\* Menu wordt per tafel geserveerd

## Menu “Confiance” € 47,00

### 3-gangen keuzemenu

#### Voorgerechten

Witte pens / Escargots petit-gris de Namur / kruidenboter  
Garnaalkroketten / gefruite peterselie / citroen  
Tartaar van langoustine / wakame / sesam / haringkaviaar / komkommer / edamame bonen  
Gebakken Sint-jakobsvruchten / gesmolten varkenspoot / crème van aardpeer  
Terrine van ganzenlever / toast / konfijt van gedroogde vruchten  
Ravioli ganzenlever / truffel / champignons

#### Hoofdgerechten

Kabeljauw / kruidenkorst / vongole  
Zeebaars / stampot van prei / boschampignons  
Fazantenhaan “Brabançonne” / witloof / spruit / amandelkroket  
Hazerug “Harlekijn” / wildgarnituur / amandelkroket (+€6)  
Entrecôte Black Angus / salade / frietjes (pepersaus, béarnaise, champignonsaus)  
Filet pur / salade / frietjes (pepersaus, béarnaise, champignonsaus) (+€5)

#### Desserten

Crème brûlée  
Kolonel (citroensorbet + wodka)  
Ijsgekoelde nougat / amandel / hazelnoot / pistache / compote van woudvruchten  
Dame Blanche / vanille / warme chocoladesaus  
Irish Coffee (+ € 6)  
Kazen (+ € 5)  
Koffie

\* Menu wordt per tafel geserveerd

**LUNCH “Classique” € 25,00**

**2-gangen keuzemenu**

Van dinsdag t.e.m. vrijdag

Volgens suggestie keuze uit 2 voor- en hoofdgerechten