



## APERTIFS

Verre de cava 'Pupitre'	7,00
Coupe champagne 'Lacourte Godbillon 1er Cru Brut'	13,00
Picon maison	7,00
Kirr	7,00
Kirr Royal	9,00
Campari orange	8,00
Martini blanc/rouge	7,00
Sherry dry	7,00
Pineau des Charents	7,00
Porto blanc/rouge	7,00
Ricard	7,00
Bacardi	7,00
Havana Club Brown 7 years	8,00
Vermouth 'forest'	9,00
Supplément soda	2,50

## VINS MAISON blanc / rouge / rosé / sans alcool

Demande notre carte des vins	
Verre 12,5cl	4,00
Pichet 33cl	11,00
Carafe 50cl	16,00
Bouteille 75cl	24,00

## COCKTAILS

Sangria blanc / rouge avec fruits frais (saison)	10,00
Mojito	11,00
Long Island Iced tea	15,00
Apérol Spritz	11,00
Cosmopolitan	11,00
Whiskey Sour	13,00
Gin Fizz	11,00
Hugo	11,00
Vermouth 'Forest' – Fever tree Clementine	13,00
Negroni	11,00
Americano	13,00
Dark 'n Stormy	13,00

## MOCKTAILS

Fleur de sureau / canneberges / jus de fruits	9,00
Pomme / lime / gingembre / menthe	9,00
Orange / grenade / thym	9,00
Mojito sans alcool	9,00

## GIN & TONIC

Martin Miller's – Thomas Henry	11,00
Geranium – Fever tree	13,00
Gin'ops – Thomas Henry	13,00
Buss 509 Raspberry – Fever tree Elderflower	13,00
Gin maré – Mediterranean tonic	13,00
Haswell London dry – Fever tree	13,00
Nordés gin – Mediterranean tonic	13,00
Clover gin – Fever tree	15,00
Napue gin – Medeterranean tonic	15,00
Duin gin – Thomas Henry	17,00

## CIDERS

Strongbow apple – apple rosé – redberry	5,00
---	------

## WHISKEY

J&B	7,00
Jack Daniels	8,00
Glendronach Single malt – Highland – épicé	9,00
Balblair Single malt – Highland – fruité	11,00
Jura Superstition – licht geturft	12,00
Jura Prophecy – geturft	12,00

## BIERES AU FUT

Stella 25cl	2,50
Stella 33cl	3,30
Stella 0,5L	5,00
Queue de Charrue Tripel 25cl	3,00
Queue de Charrue Tripel 33cl	4,00

## BIERES BLONDES

Vedett 33cl	3,50
Omer 33cl	4,00
Duvel 33cl	4,00
Brugse zot 33cl	4,00
Lefse Royal Whitbread Golding 33cl	4,50
Cornet	4,00
Saison Dupont BIO 33cl	4,00
3 monts 75cl	9,00
Sint-Bernardus tripel 75cl	9,00
Queue de charrue tripel 33cl	4,00
Sint-Bernardus tripel 33cl	4,00
Tripel Plukker 33cl	4,00
Watou's witbier 25cl	3,00
Hommelbier 25cl	3,20

## BIÈRES BRÛNES

Rookop 33cl	4,00
Sint-Bernardus 6° 33cl	3,50
Sint-Bernardus 8° 33cl	4,00
Sint-Bernardus 12° 33cl	4,80
Chimay rood 33cl	4,80
Chimay blauw 33cl	6,00
Orval 33cl	6,00

## BIERES DE FRUITS

Lindemans kriek 25cl	3,00
Boon Kriek 25cl	3,50
Liefmans on the rocks 25cl	3,00

## BIERES AMBRES

Boon Oude Geuze 25cl	5,00
Rodenbach 25cl	3,00
Rodenbach Grand Cru 33cl	5,00

## BIERES SANS ALCOOL

Jupiler 0,0° 25cl	2,50
Carlsberg 0,0% 25cl	3,00
Sportzot 33cl	4,50

## EAUX

Chaudfontaine plat/pétillante 25cl	2,50
Chaudfontaine plat/légèrement pétillante/pétillante 50cl	4,80
Chaudfontaine plat/pétillante 1L	9,00
San Pellegrino 50cl	6,00

## BOISSONS FRAICHES

Coca Cola / Light / Zero	2,50
Fanta	2,50
Sprite	2,50
Ice tea	2,90
Gini	2,90
Appletiser	2,90
Schweppes Tonic / Agrum	2,90
Tönisteiner Citroen / Orange / Vruchtenkorf	2,90
Fuze tea	2,90
mango&chamomile / sparkling black tea / peach hibiscus	

## JUS

Jus d'orange frais	7,00
Jus de bio pomme-ramboise/groseilles	7,00

## BOISSONS CHAUDES

Grand café	3,00
Espresso	3,20
Ristretto	3,20
Decaféiné	3,20
Cappuccino mousse de lait/chantilly	4,00
Café au lait	4,00
Latte macchiato	7,00
Thé	4,00
Earl grey / China gunpowder / Fruitgaard / Rozebottel	
Oma's garten / Munt / Linde / Kamille	
Chocolat chaud du maison	4,00

## CAFÉS ALCOOLISÉES

Irish café	8,00
Italian café	8,00
French café	8,00
Baileys café	8,00

## DIGESTIFS

Cognac Otard	9,00
Armagnac	10,00
Amaretto Disaronno	8,00
Calvados	10,00
Poire William	10,00
Baileys	8,00
Cointreau	8,00
Grand Marnier	9,00
Rum Plantation – Grande reserve – 5jaar	9,00
Limoncello	9,00



## AMUSES

Antipasti	8,00
Portion de fromage	6,00
Goujonette de sole – tartare	9,00
Crevette royale – cocktail	10,00
Huîtres 6 pièces	14,00
12 pièces	27,00

## SALADES

Crevette grises – guacamolé	26,00
Gamba – tomate – basilic	26,00
Burrata – pesto – roquette	20,00
Salade César	20,00
Portion frites fraîches	3,00

Salade comme entrée -3,00

## PÂTES

Pâtes – gamba – sauce aux herbes	24,00
Pâtes vongolé	25,00

## MOULES

Moules maison bière blanche / fenouille - frites - salade	24,00
--	-------

## DESSERTS

Cérise – amandes – lait battu	12,00
Sorbet de fruits rouges – mojito – basilic	12,00
Cho-co-lat	9,00
Café glacé	8,00
Dame blanche	8,00
Glace vanille – chantilly	7,00
Glace vanille – fraise – coulis	9,00
Glace vanille – fruits frais	9,00

Glace sur un cornet

Vanille – mokka – fraise – chocolat – pistache	
1 boule	2,50
2 boules	4,00



## MENU SUGGESTION

Homard  
graine de moutarde – concombre – livèche

Rouget  
aubergine – pâte grèque – safran

Pigeon  
petit pois – girolles – mousseline d'ail

Cérise – amandes – lait battu

Prix par personne: 70,00  
Vins inclus: +22,00

Bon appétit!

VINKE

## ENTRÉES

Carpaccio de holstein – focaccio – chou-rave – livèche	19,00
Saumon fumé – soja – pomme – verjus	17,00
Homard – graine de moutarde – concombre – livèche	26,00
Rouget – aubergine – pâte grèque – safran	17,00

Entrée comme plat principal +4,00

## PLATS

Pigeon – petit pois – girolles – mousseline de d'ail	30,00
Entrecôte “Vlaams rood ras” / par 2 personne Sauce choron ou sauce poivre – frites – salade	36,00
Filet de boeuf ‘wit-blauw’ Sauce choron ou sauce poivre – frites – salade	25,00
Sole meunière – frites – salade	34,00
Assiette végétarienne – blé	22,00

## MENU D'ENFANTS

Spaghetti bolognaise	8,00
Steak – salade – frites	10,00
Croquette de fromage – salade – frites	8,00
Croquette de crevette – salade – frites	8,00
Poulet – compote – frites	9,00
Poisson frit – purée	10,00

## DESSERT D'ENFANTS

Mousse au chocolat	5,00
--------------------	------