



bar/apéro/restaurant

donderdag, vrijdag en  
zaterdag vanaf 17:30

[www.raapstraat20.be](http://www.raapstraat20.be)

0487 86 35 13

0486 35 39 83

### **Appetizers (om te delen)**

*Sardines in blik van La Belle-Iloise met brood 12,50:*  
*Huile d'Olive et Citron - Sauce Pitomail - Aux Deux Piments et sa Note de Citron*  
*Aux épices et aux aromates*  
*A la Luzienne [Piment d'Espelette et au Jambon de Bayonne]*  
*Thym, Citron et Poivre Timut*

*Hummus met brood 13,00*  
*Gekonfijte Artisjok (2 stuks) 14,00*  
*Gravad Lax maison met brood 16,00*  
*Marokkaanse Briwat (4 stuks) 16,00*  
*Gegrilde Sardines (filets) met Chermoula 19,00*  
*Vitello Tonnato 26,50*

### **Onze rijk gevulde salades**

*Salade met Halloumi 27,50*  
*Salade Gravad Lax Maison 28,50*

### **Zee**

*Mediterraanse Bouillabaisse 40,00*  
*Tong 39,50*  
*Tarbot (2 pers.) 85,00*  
*Kreeft op bestelling/dagprijs*

### **Vlees**

*De Laet & Van Haver Ribeye Dry Aged*  
*Carima Superior, Italiaanse terroir*  
*Komt altijd met gebakken aardappeltjes, gevulde sla en huisgemaakte mayonaise.*

*18,00 per 100 gram vlees*

*Extra gevulde sla 10,00 Extra aardappeltjes 7,00 Extra brood 4,00 Extra Mayonnaise 2,50*

### **Dessert**

*Crème Brulée 10,00 of Tarte Tatin à la minute 12,00*

*alle prijzen in euro*  
*btw inbegrepen*  
*1 rekening per tafel*  
*credit cards + 3%*

**MANHATTAN 13,50***Four Roses, Vermouth di Torino & Bitters***MOJITO 14,00***Havana Club, sugar syrup, lime juice, mint & Soda***MOSCOW MULE 14,00***Stolichnaya, lime juice, sugar syrup & ginger beer***NEGRONI 13,50***Bombay London Dry Gin, Campari & Vermouth di Torino***OLD FASHIONED 13,00***Rittenhouse Rye, sugar syrup & Bitters***BLOODY MARY 14,50***Spiced Big Tom, Stolichnaya, lime juice***TOM COLLINS 13,00***Bombay London Dry Gin, lemon juice, sugar syrup & Soda***EL PRESIDENTE 14,00***Havana Club 7, Vermouth Blanc de Chambéry & Orange Curacao***CUBA LIBRE 12,50***aged white rum,  
Coca-Cola & half a lime***AMERICANO 12,00***Campari, Vermouth di Torino and Soda***Apéro**

<i>Ricard</i>	7,00
<i>Pastis Louis Roque</i>	8,50
<i>Vermut Lustau Rojo</i>	7,50
<i>Campari</i>	7,50
<i>Select Spritz/Prosecco</i>	14,50
<i>Italicus Spritz/Prosecco</i>	16,00
<i>Amer Picon</i>	7,50
<i>BYRRH</i>	7,50
<i>Niepoort White, Tawny Dee</i>	6,50
<i>Trudy</i>	7,00
<i>Pio Cesare Vermouth di Torino</i>	13,00

**Gin**

<i>Bombay London Dry</i>	8,00
<i>Mare Capri</i>	10,00
<i>Tanqueray Ten</i>	10,00
<i>Drumshanbo Gunpowder, Irish</i>	13,00
<i>Drunken Horse</i>	14,00

**Rum**

<i>Havana Club 7 Years</i>	8,00
<i>Contra Bando 5 Years</i>	9,50
<i>Don Papa Masskara</i>	9,50
<i>Bumbu</i>	9,50

**Single Malt Scotch**

<i>The Ileach, Islay</i>	9,50
<i>Scapa Glansa, Speyside</i>	10,00
<i>The Glenlivet, Founders' R.</i>	10,00
<i>A'Bunadh, Speyside</i>	13,50
<i>The Dalmore, 15 years</i>	17,00

**Irish Whiskey**

<i>Jameson</i>	8,50
----------------	------

**American Whisky**

<i>Four Roses, Kentucky Straight</i>	8,50
<i>Rittenhouse, Straight Rye</i>	11,00
<i>Sazerac Straight Rye</i>	15,50

**French Whiskey**

<i>Le Blend</i>	9,50
-----------------	------

**Vodka**

<i>Stolichnaya</i>	10,50
--------------------	-------

**Mexicaans**

<i>Tequila Rooster Rojo</i>	8,00
<i>Mescal Marca Negra</i>	12,50

**Digéstitif**

<i>Jägermeister</i>	7,00
<i>Molinari Sambuca/Caffé</i>	7,50
<i>Elixir d'Anvers</i>	7,00
<i>Amaretto Adriatico</i>	8,00
<i>Five Farms Irish Cream</i>	7,50
<i>Cognac Frapin</i>	10,50
<i>Calvados Pays d'Auge 10</i>	11,50
<i>Bas Armagnac</i>	9,00
<i>Pineau des Charentes 5</i>	8,00
<i>Poire</i>	9,00

**Bier**

<i>Stella Artois 30cl</i>	3,70
<i>Stella Artois 0.0% 25cl</i>	3,70
<i>Duvel</i>	5,00
<i>Brugse Zot</i>	5,00
<i>Westmalle Tripel</i>	6,00
<i>Orval</i>	6,00

**Fris**

<i>Coca-Cola 20cl</i>	3,00
<i>Coca-Cola Zero 20cl</i>	3,00
<i>Fever Tree Tonic Water 20cl</i>	4,00
<i>Fever Tree Ginger Beer 20cl</i>	4,00
<i>Orangina 25cl</i>	3,70
<i>Big Tom Spicy Tomatensap</i>	5,50
<i>Lipton Ice Tea 25cl</i>	3,50
<i>Spa Bruis 50cl</i>	4,50
<i>Spa Reine 50cl</i>	4,50
<i>Spa 1L</i>	9,00

**Warm**

<i>Koffie French Press</i>	5,50
<i>Koffie French Press met gestoomde melk</i>	6,50

**Thee**

<i>Camille, Earl Grey, Jasmijn of Groen</i>	4,00
<i>Verse Munt-Thee</i>	5,50

<i>Irish Coffee</i>	13,50
<i>Carajillo normal/5 años</i>	9,00/10,00

**Non-Alcolico**

<i>Crodino Rosso</i>	6,50
<i>Gin Tanqueray 0.0%</i>	7,50
<i>Opius Nigredo 0.0%</i>	9,00
<i>Opius Amarum 0.0%</i>	9,00

## WIT

### Per Glas:

**Hidalgo Castilla** [Chardonnay] 7,00

*Houtgerijpt en boter-vol.*

**Echappée Gourmande** [Muscat Petits Grains] 7,50

*« Légèrement Doux »*

**Russolo - Due** [Chardonnay 84% - Sauvignon 16%] 8,00

*Mooi evenwicht tussen het zachte van de Chardonnay en een uitdagend zuurtje van de Sauvignon.*

## Spanje

<b>D.O.C. Rioja</b>	<b>Ontañón</b> [Tempranillo Blanco] <i>Aroma's van tropisch fruit en witte bloemen.</i>	31,50
<b>D.O. Rueda</b>	<b>Casa Rojo - El Gordo del Circo 2021</b> [100% Verdejo] <i>Aroma's van venkel, versgemaaid gras, citrus en wit fruit.</i>	43,00
<b>D.O. Rías Baixas</b>	<b>Casa Rojo - La Marimorena</b> [100% Albariño] <i>Een frisse wijn met aroma's van magnolia, appel en mandarijn.</i>	47,00

## Frankrijk

<b>AOC Faugères</b>	<b>Château de la Liquière</b> [Roussane en Grenache Blanc] <i>Elegant en zeer fris met minerale tonen, eigen aan het terroir.</i>	33,00
	<b>Château de la Liquière - Cistus</b> [Roussane, Vermentino, Grenache Blanc] <i>Een neus van wit fruit en witte bloemen; zijdeachtig, elegant en fris.</i>	35,00
<b>AOC Bourgogne</b>	<b>Domaine Luquet - Pouilly-Fuissé 'Héritage' 2020</b>	73,00
	<b>Domaine Servin - Chablis Premier Cru 2020</b>	75,00
<b>AOC Loire</b>	<b>Adèle Rouzé - Quincy</b> [100% Sauvignon] <i>Aroma's van limoen, versgemaaid gras met een hint van peper.</i>	44,00
	<b>Domaine Vacheron - Sancerre</b> [100% Sauvignon] <i>Een enorme minerale spanning, frisheid en finale zilte - een prachtige wijn.</i>	73,00

alle prijzen in euro  
btw inbegrepen  
1 rekening per tafel  
credit cards + 3%

## Italië

<b>I.G.T. Toscana</b>	Ricasole - <b>Albia Bianco</b> 2020 [Chardonnay, Malvasia] Een absolute topper uit Toscane!	37,00
<b>D.O.C. Alto Adige</b>	Kellerei Gurlan - <b>Platt &amp; Riegl Pinot Bianco</b> 2022 Fris en zuiver met aroma's van wilde kruiden, zoete bloemen en rijp fruit.	49,50

## Portugal

<b>I.G. Lisboa</b>	<b>Quinta do Pinto</b> 'Estate Collection' 2021	37,50
<b>I.G. Alentejano</b>	Ervideira <b>Invisivel</b> 2021 [100% Aragonez]	37,50

## Oostenrijk

	Domaine Wachau - <b>Gemischter Satz</b> 2021	66,00
--	--	-------

## Zuid Afrika

<b>WO Coastal Region</b> <b>Franschhoek</b>	Bellingham - <b>Old Vine</b> 2021 [100% Chenin Blanc]	41,00
--	---	-------

## Cava & Champagne

<b>DOC Fiuli</b>	Prosecco Spumante - <b>Villa Chiòpris</b>	7,00/34,00
<b>DO Cava</b>	Cava Reserva <b>LARUS</b> - Brut Nature [Pinot Noir, Xarel·lo]	8,50/39,00
<b>DOCG Franciacorta</b>	Contadi Castaldi Franciacorta Brùt [80% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco]	10,00/45,50
<b>AOC Champagne</b>	Champagne Louis Roederer - <b>Collection 243</b>	18,50/95,00

## ROOD

### *Per Glas:*

**Echappée Gourmande**, Languedoc [Syrah] 7,50

*Zwart fruit en pruimen goed in balans met de zuurtegraad.*

**Casale dello Sparviero**, Rosso di Toscana [Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot] 8,00

*Elegant met delicate tannines.*

**Collemorino**, Montepulciano d'Abruzzo [100% Montepulciano] 8,50

## Spanje

Bod. Esteban Martin - **Niño Mimado** 2015 [100% Garnacha] 43,00  
*Cassis en tabak, karamel zelfs in deze fluwelen wijn.*

**D.O. Rioja** **Asúa** - Reserva 2019 47,50

**Phinca Encanto** 2017 [100% Rufeto] 55,00

**D.O. Montsant** **De Haan Altés - Lo Patinet** 2018 56,00  
*Een krachtig geconcentreerde wijn van biologisch geteelde Garnacha, Cariñena, Syrah en Cabernet Sauvignon druiven. Full body wijn.*

**Ribera del Duero** **Reserva - Alexander vs. The Meat Factory** [100% Tinto Fino] 87,00  
*Een zeer elegante volle wijn, zeer gestructureerd, rond en lang.*

**I.G.P Murcia** **Casa Rojo - Tokyo Gomez Rojo**, Cuvée Minami 2021 93,50  
[Syrah + Petit Verdot]  
*Machtige wijn!*

## Frankrijk

**Bordeaux** **Vignobles Duffau - La Cuve à Mon Loup** 2021 [100% Merlot] 39,50  
*Sappige wijn met soepele tannines - zonder toegevoegde sulfiden.*

**Faugères** **Château de la Liquière - Tarroussel** 2020 [Grenache, Carignan] 47,00  
*De frisheid en fijne tannines maken Tarroussel atypisch.*

**Faugères** **Château de la Liquière - Les Malpas** 2020 [Syrah, Mourvèdre] 49,00  
*Een karaktervolle wijn gedomineerd door zwart fruit en tijm.*

alle prijzen in euro  
btw inbegrepen  
1 rekening per tafel  
credit cards + 3%

## Italië

<b>Montepulciano</b>	<i>Bindella - <b>Fossolupaio</b> [85% Sangiovese, 15% Syrah] Soepele tonen van rood fruit met een spicy afdronk.</i>	39,50
<b>DOC Langhe</b>	<i>Collina Serragrilli - <b>Nebbiolo</b> [100% Nebbiolo] Heerlijke aroma's van rood en zwart fruit, zoete kruidigheid, verse vanille, laurier, koffie en chocola.</i>	49,50
<b>D.O.C. Alto Adige</b>	<i>Kellerei Gurlan - <b>Patricia Pinot Nero</b> 2021 Fluwelen Pinot Nero met intens boeket van kersen, frambozen, zachte kruiden en sappige afdronk</i>	54,00
<b>Piemonte</b>	<i>Pio Cesare - <b>Barbera d'Alba</b> 2019 [100% Barbera] Italiaanse klassieker met complexe aroma's van rijpe kersen, wat chocolade, tabak en een vleugje vanille. Wereldklasse!</i>	59,50
<b>D.O.C. Alto Adige</b>	<i>Kellerei Gurlan - <b>Tratmann Pinot Nero Riserva</b> 2020 Kracht en finesse in één wijn; complexe neus van maraschino kersen, kreupelhout, kruiden en zachte vanilletoets. Het allerbeste uit Alto Adige!</i>	99,00
<b>Piemonte</b>	<i>Pio Cesare - <b>Barolo</b> 2018 Topklasse!!</i>	119,00

## Hongarije

<b>St. Andreas Aldas, Egri Bikaver Superior</b> 2018	43,50
--	-------

*Diep, complex en mineraal.*

## Suid-Afrika

<b>WO Stellenbosch</b>	<i>Orpheus &amp; Raven - <b>Silke</b> 2019 [Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Merlot]</i>	78,00
------------------------	---	-------

## ROSE

<b>I.G.T. Toscana</b>	<i>Ricasoli - <b>Albia Rosé</b> 2020 [Sangiovese, Merlot] Een absolute topper uit Toscane!</i>	37,00
-----------------------	--	-------

## Dessert/Digé.tif

<b>AOP Côteaux Layon</b>	<i>Les Fontaines 2021 [Chenin Blanc] Frisse dessertwijn met aroma's van hong, acacia en rozijntjes</i>	37,50
<b>Ximénez-Spinola</b>	<i>Fermentación Lenta 2019</i>	15/75,00
<b>Ximénez-Spinola</b>	<i>Exceptional Harvest 2022</i>	15/75,00
<b>Ximénez-Spinola</b>	<i>Old Harvest [0,5l]</i>	21/95,00
<b>Churchill's</b>	<i>Tawny Port 20 Years</i>	24/120,00
<b>Churchill's</b>	<i>Unfiltered Late Bottled Vintage 2017</i>	14/69,00
<b>Churchill's</b>	<i>Vintage 2011</i>	200,00
<b>Louis Roque</b>	<i>La Vieille Prune, Réserve du Centenaire [42°]</i>	15,00
<b>Paul Giraud</b>	<i>Premier Cru de Cognac VSOP</i>	12,00
	<i>Chartreuse Vert</i>	14,50
	<i>Elixir d'Anvers Reserve</i>	9,50
<b>Nikka</b>	<i>Nikka from the Barrel Double matured blended Whisky [51,4°]</i>	18,50
<b>Drumshanbo</b>	<i>Irish Single Pot Still</i>	15,50