

MEN NU



*alle prijzen zijn BTW inbegrepen en in Euro
1 rekening per tafel*

NO CREDIT CARDS

HOT SWEET&

Coffee *French Press* 5,50 • **Coffee** *French Press with steamed Milk* 6,50
• **Coffee** *Irish, Italian, etc* 14,50 • **Carajillo** 9,50 • **Tea** *Camomille,
Earl Grey, Red Hibiscus* 4 • **Tea** *Fresh Mint or Ginger* 5,50

Crème Brulée *with real Vanilla of Madagascar* 10,50
Tarte Tatin *the best you'll ever eat!* 12,50

ME AT

Mogen we u *een stukje rib-eye* aanraden? We opteren altijd voor een speciale selectie van Europese afkomst met een mooie marmering. Gecombineerd met enkele weken rijping krijgt u een sappig stukje vlees met een uitzonderlijke smaak. Dit wordt geserveerd zonder saus (!) omdat het perfect op zichzelf staat.
19/100gr

*May we suggest a fine piece of **rib-eye**? We always try to get a special selection of European beef with a fine marbeling which is a guarantee for juicyness, texture and taste.*

Best with Bordeaux or Bourgogne, a good Rioja or Pinot Nero, Barolo, etc.

SAL AD

Salade met Gravad Lax Salad with Gravad Lax. **30**

Salade Halloumi Salad with Halloumi (Cypriot cheese). **29**

APE RO

Manhattan (Bourbon, Vermouth di Torino, Bitters & Soda) **13,50** • **Mojito** (Rum, Cane Sugar, Lime, Mint & Soda) **14,50** • **Moscow Mule** (Vodka, Cane Sugar, Lime, Ginger Beer) **14,50** • **Negroni** (London Dry Gin, Campari & Amer Picon) **13,50** • **Old Fashioned** (Rye Whisky, Cane Sugar & Bitters) **13,00** • **Bloody Mary** (Vodka, Lime & Tomato Juice) **14,50** • **Tom Collins** (London Dry Gin, Lime, Cane Sugar & Soda) **13** • **El Presidente** (Aged Rum, White Vermouth & Orange Curaçao) **14** • **Cuba Libre** (White Rum, Lime and Cola) **12,50** • **Americano** (Campari, Cynzano & Soda) **12**

Vermouth di Torino Pio Cesare **13** • **Ricard Pastis** **7** • **Pastis Louis Roque** **8,50** • **Vermut Lustau Rojo** **7,50** • **Amer Picon** **7,50** • **Campari** **7,50** • **Cynar** **7,50** • **BYRRH** **7,50** • **Porto** **7** • **Select Spritz Prosecco** **14,50** • **Italicus Spritz Prosecco** **16**

Bombay London Dry Gin **8** • **Gin Mare** Capri **10** • **The London N°1** Blue Gin (43%) **11** • **Tanqueray** Ten **10** • **Drumshanbo** Gunpowder Gin **13** • **Drunken Horse** Gin **14** • **Havana Club** Rum 7 years **8,50** • **Ukiyo** Japanese Rice Vodka **12** • **Absolut** Vodka **9,50**

Stella Artois 33cl **4** • **Zinne** Bir **4,50** • **Duvel** **5** • **Westmalle** Tripel **6** • **Orval** **6** • **Stella Artois** 0,0 **4**

Cola Ritchie **4** • **Cola Zero Ritchie** **4** • **Tonic** Fever Tree **4** • **Ginger** Fever Tree **4** • **Hot Ginger Beer** Luscombe **7,5** • **Grapefruit** Ritchie **4** • **Orangina** **4** • **Big Tom** **5,50** • **Ice Tea** Lipton **4**

Sprankling Water Spa 50cl **5** • **Natural Water** Spa 50cl **5** • **Water** Spa 1 liter **9,50**

BUL LES

Cava *Reserva Larus, Brut Nature (Pinot Noir, Xarel'lo)* **9/43**

Franciacorta Brùt *Contadi Castaldi (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)* **14,50/70**

Champagne Deutz Brut Classic (Pinot Noir Chardonnay, Meunier)
18,50/99

Champagne Louis Roederer, Collection 244 **20,50/105**

Non-Alcoholic

Crodino **6,50**
Gin Tanqueray 0.0 **7,50**

LOB STER

Er is natuurlijk niets lekkerder dan verse **kreeft!** Met veel trots serveren we u Europese kreeft, ook bekend als blauwe kreeft. Ze wordt vooral gevangen rond de Britse eilanden en kenners vinden ze fijner en smaakvoller dan de Amerikaanse of Canadese kreeft. Nadine laat de kreeft afkoelen in een pittige court-bouillon en serveert ze dan koud met lookboter of ze bakt ze nog even kort aan ... allemaal om van te smullen!

Onze kreeft komt met ons eigen zuurdesembrood - verse sla of patatjes kunnen apart bijbesteld worden. **49/95**

There is nothing better than eating fresh lobster, the sweetness of this crustacean is pure joy for the mouth, heart and mind! We serve European lobster also known as blue lobster. It is caught throughout Europe and North Africa but the majority is caught around the British Isles, including the Channel Islands. The European lobster is considered to be more flavourful than the American lobster. We serve them warm or cold with hot garlic-butter.

Both come with our home-made sourdough bread - a fresh salad and potatoes can be ordered separately.

Champagne or Franciacorta is the best option to drink with lobster but a good Chardonnay like our Chablis or Meursault also makes a perfect match!

FI SH

Een mooi stuk **Lot** op een bedje van warme groentjes **35,50**
A nice piece of Monkfish served with warm vegetables.

Delicious with a white Bourgogne; we have a nice Pouilly-Fuissé, Chablis 1^{re} Cru, Meursault or Chassagne-Montrachet

We serveren ook **Griet**, niet als moot maar in zijn geheel!
Gebakken in de oven met courgette, paprika, sjalotten en patatjes is het een echte delicatessen! Voor 2 personen **90**

We also serve Brill - not as a piece but in its entirety! Baked in the oven with zucchini, pepper, shallots and potatoes, it is a real delicacy for two.

Best with a Sauvignon like our Quincy by Adèle Rouzé or our Sancerre from the famous Domaine Vacheron, both from the Loire region.

En dan is er nog onze beroemde **Mediterraanse Bouillabaisse!**
Die van Nadine is de beste en meest complete die je kan vinden.
Komt met ons zuurdesembrood en rouille. **48**

Last but not least, our already famous Mediterranean Bouillabaisse! Nadine's version is the best and most complete you'll ever find. Comes with our sourdough bread and rouille.

Try it with a Spanish Verdejo like our Gordo del Circo or the Etna Bianco from Sicily.

GUE ZE

3 Fonteynen Lambikbrouwerij - Geuzestekerij

75cl

Wijnbergperzik, oogst 22/23 - 6,7% **35**

Schaarbeekse Kriek, oogst 21/22 - 7,5% **50**

Roussanne Druif, oogst 23/24 - 9,4% **45**

Cuvée Armand & Gaston Vintage 2022 - 7,8% **40**

37,5cl

Oude Gueze Cuvée Armand & Gaston - 7,4% **18**

Pruim 'Belle de Louvain' - 7,0% **20**

Pruim 'Mirabelle' - 6,8% **20**

Wine by the glass 8

The First Lady, Stellenbosch - Chardonnay 2024

Oekonomierat Geil, Weisser Burgunder Bechtheim 2025

Weedenborn, Sauvignon Blanc 2024

The Orange Republic, Godello 2022

Iturria, Quibon 2023

Adeneuer, Ahr - Spätburgunder 2023

Rioja, Fincas de Landaluce - Crianza 2022

Rosso della Motta, Castello di Castellengo

SUGGES TIONS

Carpaccio 32

SI DES

Huisgemaakt zuurdesembrood met boter 6
Home-made sourdough bread with butter

Gebakken patatjes 6
Baked potatoes

Gevuld slaatje 6
Salad

FI RST

Sardientjes in blik van 'La Belle Iloise' uit Quiberon. Komt met ons eigen zuurdesem brood. **13,50**

'La Belle Iloise' canned sardines (115 gr.) from Quiberon served with sourdough bread

Hummus 14,50

Gekonfijte artisjok met parmezaan en lookboter **16**

Candied Artichoke with parmezane cheese and garlic butter

Onze huisgemarineerde *Zalm* **17**

Home-made Salmon

Marokkaanse *Briouat* (4 stuks) **17,50**

Moroccan Briouat (4 pieces)

Vitello Tonnato **32**

Carabineros Marruecos (2 stuks) worden zeer gewaardeerd om hun intense smaak, vooral in de kop. We serveren ze gebakken in olijfolie met limoen en een beetje zeezout uit de Camargue. **42**

Carabineros Marruecos (2 pieces) are highly praised for their intense flavour, especially in the head which is where the essence of their richness lies. We serve them fried in olive oil with lime and a little salt