



TAPAS VAN HET MOMENT

Erwtensoep met krokante korstjes en serrano chips

€ 9,00

SUGGESTIES

Chili con Carne

met lente ui en maïs, geserveerd met rijst en nacho's

€ 24,00

Vis van de dag

met opgebakken prei, witte wijnsausje en puree

€ 29,00

Kalfsblanquette

Licht romige stoofpot met wortel en champignons, geserveerd met kroketjes

€27,00

Kipfilet "La Belle Flamande"

*met champignonroomsaus en appeltje met veenbessen,
geserveerd met kroketjes*

€ 26,00

Pasta van het huis

Pasta - spekjes - rijke tomatensaus met groenten

€22,00

Wild

Hazenrug

*Hazenrugfilet met champignonroomsaus en appeltje met veenbessen,
geserveerd met kroketjes*

€35,00

Bosduif

*Bosduiffilets met champignonroomsaus, appeltje met veenbessen,
geserveerd met kroketjes*

€ 34,00

Vraag naar een aangepast
wijnkje bij uw gerecht!

Maximaal 4 verschillende gerechten per tafel & 1 rekening per tafel
Allergeneninformatie kan door het personeel verstrekt worden
De samenstelling van onze gerechten kan wijzigen





KLASSIEKERS

Toast champignon met look en peterselie € 19,00

Carpaccio van licht gerookte zalm
met olijfolie-limoen-sjalot dressing geserveerd met brood €17,00 / € 21,00

Spaghetti Bolognese met brood en kaas € 19,00

Pasta Funghi met brood en kaas € 22,00

Salade warme brie met bloemenhoning,
walnoten, rozijnen, appel en rode bietvinaigrette € 21,00

Balletjes in tomatensaus met frietjes € 22,00
Gegratineerd met kaas + €3

Konijnenbout in een stoofpot van Rochefort 10,
wortelen, pruimen, met kroketten € 25,00

Gekonfijte eendenbout met shiitake,
look, peterselie en opgebakken aardappeltjes € 26,00

Ribstuk Iberico € 29,00
met groene pepersaus, slaatje en frietjes

Supplement bijgerecht € 3,50

Supplement slaatje € 6,00

Vraag naar een aangepast
wijnkje bij uw gerecht!

Maximaal 4 verschillende gerechten per tafel & 1 rekening per tafel
Allergeneninformatie kan door het personeel verstrekt worden
De samenstelling van onze gerechten kan wijzigen





TAPAS EN VOORGERECHTJES

KOUD

Kaasblokjes met mosterd	€ 4,50
Olijven	€ 5,00
Hummus met crackers	€ 5,00
Fuetec - Catalaanse salami	€ 5,00
Chorizo	€ 5,00
Serranochips	€ 5,00
Habaneros met roomkaas	€ 5,00
Manchego - Spaanse schapenkaas	€ 11,00
Serrano	€ 12,00
Kaasplank Kilani - 180g	€ 18,00
Vleesplankje - 180g	€ 21,00

WARM

Croque uit het vuistje	€ 5,00
Bitterballen	€ 9,50
Mini Loempia's	€ 9,50
Calamares a la Romana	€ 11,50
Party mix (12 stuks)	€ 11,50
Dadels met spek	€ 11,00
Mini pizza met geitenkaas	€ 13,00
Escargots in lookboter	€ 17,00

VOORGERECHTJES

Dagsoep met brood	€ 7,00
Toast Orvalkaas met siroop	€ 9,00
Kaaskroketten 2st	€ 16,00
Garnaalkroketten 2st	€ 19,00
Duo kaas- en garnaalkroket	€ 17,50
Pannetje scampi met look, tijm en peterselie met brood	€ 21,00
Gebakken foie gras met gekarameliseerde appel en rode portsaus	€ 19,00 / € 26,00
Carpaccio van licht gerookte zalm met sjalot-olie-dressing	€ 17,00 / € 21,00



Maximaal 4 verschillende gerechten per tafel & 1 rekening per tafel
Allergeneninformatie kan door het personeel verstrekt worden
De samenstelling van onze gerechten kan wijzigen





WIJN EN BUBBELS

HUISWIJNEN -20 cl

WIT

Chardonnay	€ 6,50
Pinot Gris	€ 7,00

ROOD

Fruitig	€ 6,50
Gerijpt op eik	€ 7,00

ROSE

Syrah	€ 6,50
Tempranillo	€ 6,50

SELECTIE PER GLAS -15 cl

WIT

<u>RV 1882</u>	<u>€ 5,50</u>
<i>Tempr Blanco y Garn Blanco, ES</i>	

<u>Riesling</u>	<u>€ 5,50</u>
<i>Riesling, FR</i>	

<u>Grande Escola</u>	<u>€ 6,20</u>
<i>Alvarinho, Loureiro, ..., PT</i>	

<u>Olbieta Blanc</u>	<u>€ 7,20</u>
<i>Garnaxta Blanca, ES</i>	

 <u>Chardonnay Barrica</u>	<u>€ 6,00</u>
<i>Chardonnay, ES</i>	

 <u>Cuvée Balthazar</u>	<u>€ 7,70</u>
<i>Viognier, FR</i>	

 <u>Macon Vieilles Vignes</u>	<u>€ 8,00</u>
<i>Chardonnay, FR</i>	

ROOD

<u>Romanaise</u>	<u>€ 6,50</u>
<i>Grenache, FR</i>	

<u>Bohedal Crianza</u>	<u>€ 6,20</u>
<i>Tempranillo, ES</i>	

<u>Grand Cuvée</u>	<u>€ 7,00</u>
<i>Cab Sauvignon, Merlot, FR</i>	

<u>Maragda</u>	<u>€ 7,20</u>
<i>Grenache, Carignan, Merlot, ES</i>	

<u>Cairanne</u>	<u>€ 7,70</u>
<i>Grenache, Carig, Mouverde FR</i>	

<u>Discolo</u>	<u>€ 9,50</u>
<i>Tinto de Toro, ES</i>	

<u>Loidana</u>	<u>€ 9,80</u>
<i>Grenache, Carignan, Cab Sauv, ES</i>	

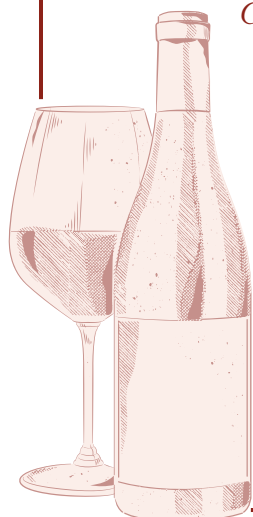
SCHUIMWIJNEN

CAVA

Brut Nature	€ 6,00
Rose Brut	€ 8,00

CHAMPAGNE

Brut Tradition	€ 15,00
----------------	---------





APERITIEF EN STERKE DRANK

STERKE DRANK

Poire Williams	€ 6,00
Arresoli Matipé	€ 6,00
Averna Amaro	€ 6,00
Disaronno	€ 6,00
Limoncello	€ 6,00
Marc de Pinot Noir	€ 7,00
Marc de Gewurtztraminer	€ 7,00
Smeets Extra	€ 4,50
Rum met honing	€ 4,50
Brandy	€ 6,00
Calvados	€ 7,00
Whiskey	€ 7,00
Sambucca	€ 8,00

Eau-de-vie	€ 7,00
------------	--------

MOCKTAILS

Gimber - Tonic	€ 7,50
Most - Tonic	€ 8,50
Most Flor 50cl	€ 9,00

APERITIEF

Cava Brut Nature	€ 6,00
Cava Rosé Brut	€ 8,00
Coupe Champagne	€ 15,00
Kirr	€ 6,50
Kirr Royale	€ 7,50
Fino - droge sherry	€ 5,50
Vermouth wit "Bobo"	€ 5,50
Vermouth rood	€ 5,50
Pastis Henri Bardouin	€ 6,50
Porto wit	€ 5,00
Porto rood - Tawny	€ 5,00
Porto rood - Junior Ruby	€ 6,00
Porto rood - Senior Tawny	€ 7,00

COCKTAILS

Gin Tonic	€ 11,50
<i>Blanco / Citrus / Pink / Strawberry / Wildberry</i>	
Rum Cola	€ 11,50
Whiskey Cola	€ 11,50
Gin Gini	€ 11,50

Mimosa	€ 9,50
<i>cava - appelsiensap</i>	

Cava Passion	€ 9,50
<i>cava - passievrucht - munt</i>	

Cava Kick	€ 9,50
<i>cava - gember - limoen</i>	

Aperol Spritz	€ 9,50
<i>cava - Aperol - soda</i>	





BIEREN

VAN DE TAP

Cristal	25cl	5°	€ 2,50
	33cl	5°	€ 3,00
	50cl	5°	€ 5,00
Hapkin		8,5°	€ 4,40
Molenaar		6,8°	€ 4,50

TRAPPISTEN

Westmalle Dubbel	7°	€ 4,40
Westmalle Tripel	9,5°	€ 4,50
Chimay Blond	4,8°	€ 4,50
Chimay Blauw	9°	€ 5,00
Orval	6,2°	€ 5,00
Rochefort 8°	9,2°	€ 5,00
Rochefort 10°	11°	€ 6,00

GEUZE EN KRIEK

Liefmans on the rocks	3.8°	€ 4,20
Kriek Boon	4°	€ 4,00

Oude Geuze Boon	7°	€ 4,00
Mariage Parfait 37,5cl	8°	€ 7,50
3 Fonteynen 37,5cl	6°	€ 12,50

BLOND OP FLES

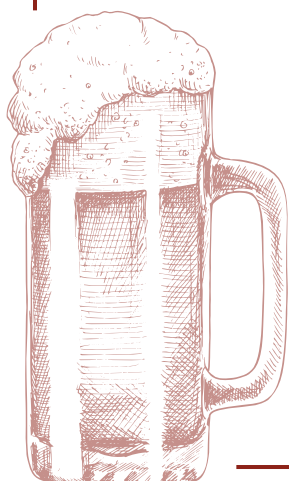
Maeght van Gottem	6,5°	€ 4,50
Duvel	8,5°	€ 4,50
Moinette	8,5°	€ 4,50
Bon Voeux	9,5°	€ 5,50
Omer	8°	€ 4,40
Grimbergen	6,7°	€ 4,40
Coccinelle Tripel	8°	€ 4,50
Paix Dieu	10°	€ 5,00
Taras Boulba	4,5°	€ 4,50
Karmeliet	8°	€ 4,50
Tripel d'Anvers	8°	€ 4,50

BRUIN OP FLES

Oud Bruin	5,5°	€ 3,50
Grimbergen	6,5°	€ 4,50

ALCOHOLVRIJ

Sportzot	0,4°	€ 4,00
Carlsberg 0.0	0,0°	€ 3,50
Liefmans 0,0	0,0°	€ 4,00





KOUDE EN WARME DRANKEN

WARME DRANKEN

Koffie	€ 3,00
Espresso / Mokka	€ 3,00
Deca	€ 3,00
Koffie verkeerd	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,20
Latte Machiato	€ 3,50
Cécémel chocomelk	€ 3,50

Thee en infusies <i>groene / zwarte / linde / ijzerkruid / rozenbottel / munt / gember-citroen</i>	€ 3,00
---	--------

Verse thee <i>munt / gember / munt-gember</i>	€ 4,00
--	--------

EXTRA

Slagroom	€ 1,00
Caramel siroop	€ 0,50

Huisgemaakte Speculaas <i>-indien voorradig-</i>	€ 2,50
---	--------

WATER

Spa blauw	0,25cl	€ 3,00
	0,50 cl	€ 5,00
	1l	€ 8,00
Spa rood	0,25cl	€ 3,00
	0,50 cl	€ 5,00
	1l	€ 8,00

Karaf kraanwater	€ 3,00
------------------	--------

FRISDRANKEN

Coca-Cola	€ 3,00
Coca-Cola Zero	€ 3,00
Lipton Ice Tea	€ 3,00
Gini	€ 3,00
Orangina	€ 3,00
Gerolsteiner Citroen	€ 3,00
Gerolsteiner Orange	€ 3,00
Fever Tree Tonic	€ 3,00

SAPJES DEN BOOGERD

Appelsap	€ 3,50
Appel - Zwarte bes	€ 3,50
Appel - Rode vruchten	€ 3,50
Appel - Kweeper - Mispel	€ 3,50
Peer - Gember	€ 3,50





DESSERTS

Keysel Krokant ijsje
vanille - cacao - biscuit
€ 8,00

Coupe Dame Blanche
met huisgemaakte chocoladesaus
€ 11,00

Coupe Brésilienne
met karamelsaus en hazelnootjes
€ 11,00

Parfait Glacée
met Hasseltse speculaas en chocolade
€ 11,00

Crème Brûlée
Crema Catalana
€ 12,00

Moelleux
van chocolade met vanille-ijs
€ 13,00

Dessert van de Chef
€ 13,00

Verwenkoffie
€ 12,00

Kaasplankje - 180g
€ 18,00

1 rekening per tafel

Allergeneninformatie kan door het personeel verstrekt worden
De samenstelling van onze gerechten kan wijzigen

