





Aperitieven • Aperitifs

Coupe Champagne Laherte + 2 oesters/huîtres Utah Beach nr4	€ 17.00
Gin-Tonic 'Special'	€ 13.50
'Home made' Aperitif	€ 10.00
Coupe 'BRUUT' blanc de blancs, extra brut	€ 9.50
Coupe champagne Laherte 'Brut Nature' blanc de blancs	€ 13.00
"Sacred" Negroni	€ 13.00
Sherry 'Fino' Gutiérrez Colosia	€ 7.00
Porto Ruby Reserve (rood-wit / rouge-blanc)	€ 7.00
Vermut Priorat Natur	€ 8,00
Campari	€ 6.50
Pastis 'Perfect day' by Ground Control	€ 6.00
Picon vin blanc / white wine	€ 8.00
Kirr	€ 7.00
Kirr Royal	€ 14.00

Fris / Frais

'Home cocktail' (non-alcoholic)	€ 8.00
Verse Limonade / Limonade maison	€ 5.50
Bio tuinsappen / Jus du vergier	€ 4.50
Tomatensap / Jus de Tomate 'Datterino Van Nahmen'	€ 6.00
'Home Made' Ice-tea	€ 5.00
Fritz-kola / zuckerfrei	€ 3.00
Fever-tree tonic / soda	€ 3.00
Verse sinaasappelsap / Jus d'orange pressé	€ 6.00
Verse citroensap / Jus de citron pressé	€ 6.00
Original Plat / Bruis/Gazeuse	0,50L € 4.50 / 0,75L € 6.00



Bieren • Bières

VAN'T VAT / AU FUT

Zennepils (Brasserie de la Senne) € 3.50/25c1

VAN'T FLESJE / EN BOUTEILLE

En Stoemelings € 5.00/33c1

L'Ermitage € 5.00/33c1

Orval (Trappist) € 5.50/33c1

Energibajer 0,0% (Mikkeler) € 4.50/33c1

Beersel Blond (3 Fonteinen) € 5.00/33c1

GUEUZE

Cantillon € 9.50/37,5c1 / € 18,00/75c1

Brett-Elle € 8.00/37,5c1 / € 16,00/75c1

3 Fonteinen € 9.50/37,5c1 / € 18,00/75c1

Tilquin € 16,00/75c1

Specials

"Nath" Cantillon € 28.00/75c1

"Cuvée Fou'foune" Cantillon € 30.00/75c1

"Armand & Gaston" 3 Fonteinen € 34.00/75c1

"Fontan-elle" Lambiekfabriek € 28.00/75c1

"Muscar-elle" Lambiekfabriek € 25.00/75c1

Juicy & Wild "Pluri-Elle" Lambiekfabriek € 25.00/75c1

Juicy & Wild "Muri-Elle" Lambiekfabriek € 25.00/75c1

"Bord-elle" Lambiekfabriek € 25.00/75c1

"Lou Pépé" Kriek Cantillon € 50.00/75c1

"Schaarbeekse kriek" 3 Fonteinen € 50.00/75c1