





Aperitieven • Aperitifs

Coupe Champagne Bonnaire + 2 oesters/huîtres Utah Beach nr4	€ 18.00
Gin-Tonic 'Special'	€ 14.00
'Home made' Aperitif	€ 10.00
Coupe Espumante Sao João Reserva - Bairrada - Portugal	€ 9.50
Coupe champagne Bonnaire 'Extra Brut'	€ 13.50
"Sacred" Negroni	€ 14.50
Sherry 'Fino' Gutiérrez Colosia	€ 8.00
Porto Ruby Reserve (rood-wit / rouge-blanc)	€ 7.50
Vermut Priorat Natur	€ 8,50
Campari	€ 7.50
Pastis 'Perfect day' by Ground Control	€ 6.50
Picon vin blanc / white wine	€ 9.50
Kirr	€ 7.00
Kirr Royal	€ 15.00

Fris / Frais

'Home Mocktail' (non-alcoholic)	€ 9.00
'Unplugged tonic' by Distillery De Cort (non-alcoholic)	€ 11.00
Verse Limonade / Limonade maison	€ 5.50
Tomatensap / Jus de Tomate 'Datterino Van Nahmen'	€ 6.50
'Home Made' Ice-tea	€ 5.00
Fritz-kola / zuckerfrei	€ 3.20
Fever-tree tonic / soda	€ 3.20
Verse sinaasappelsap / Jus d'orange pressé	€ 6.00
Verse citroensap / Jus de citron pressé	€ 6.00
Original Plat / Bruis/Gazeuse	0,50L € 5.00 / 0,75L € 6.50



Bieren • Bières

VAN'T VAT / AU FUT

Zennepils (Brasserie de la Senne) € 3.70/25c1

VAN'T FLESJE / EN BOUTEILLE

En Stoemelings € 5.50/33c1

Ermitage € 5.50/33c1

Cuvée Devillé (Den Herberg) € 5.50/33c1

Orval (Trappist) € 6.50/33c1

Energibajer 0,0% (Mikkeler) € 5.50/33c1

Beersel Blond (3 Fonteinen) € 5.50/33c1

Cuvée Vandekelder (Brasserie Vandekelder) € 5.50/33c1

GUEUZE

Cantillon € 10.50/37,5c1 / € 20,00/75c1

Brett-Elle € 10.50/37,5c1 / € 20,00/75c1

3 Fonteinen € 10.50/37,5c1 / € 20,00/75c1

Specials

"Viking beer" 'Harald's Garage brewery € 15.00/75c1

"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

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

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

"Bord-elle" Lambiekfabriek € 25.00/75c1

"Lou Pèpé" Kriek Cantillon € 50.00/75c1

"Schaarbeekse kriek" 3 Fonteinen € 50.00/75c1

Ask for other specials :) We have some others in our cellar



De Klassiekers / Les Classic

Bordje / Assiette Jamòn Cebo de Iberico - pan cristal/tomate € 29,50

6 of/ou 9 oesters/huîtres 'Île d'Oléron' (Normandie) € 24,50 / € 32,00

Kaaskroketten huisbereid / **fondue au fromage** maison (1,3,7) € 16.00

Garnaalkroketten huisbereid / **croquettes aux crevettes** maison (1,2,3,7)

€ 19.50

Marbré van rund - ganzelever - tartufata - jonge scheuten (1,2,4,14)

Marbré de boeuf - foie gras - tartufata - jeunes pousses € 19.00

Brasvar carpaccio - gerookte makreel - gremolata van kappertjes

Carpaccio de brasvar - maquereau fumé - gremolata aux câpres

€ 19.00 / € 24.00

Rosbief-salade gelakt - hazelnoot - geitenkaas - druifjes - dragon (6,7,8,10)

Salade au rosbif laqué - noisettes - chèvre - raisins - estragon

€ 18.00 / € 23.50

Tomaat-Garnaal - kropsla & frietjes (2,3,5,6,7,10)

Tomate-Crevettes - laitue & frites € 21.50 / € 29.50

Steak "Blanc Bleu Belge" (Boucherie Roger) € 23.50

kropsla & frietjes - *laitue & frites* (3,7,10)

Entrecôte "Blanc Bleu Belge" (Hof ten Berchemveld) € 59.00 / 2cvts

kropsla & frietjes - *laitue & frites* (3,7,10)

Sauzen: peper/*poivre* (7) - archiduc (7) - béarnaise (3,7) € 4.50

Zeetong 'Meunière' - kropsla & frietjes (3,7,10) € 39,50

Sole 'Meunière' - *laitue & frites*

Americain "à la minute" (Hof ten Berchemveld) € 25.50

kropsla & frietjes - *laitue & frites* (3,7,10)



De Suggesties / Les Suggestions

Bites to Share

- Geroosterde wortelen - ricotta - Chili olie 15€
Carottes rôties - ricotta - Huile de piment
- Butternut fattoush 15€
- Krokot / Croquette champignons - kervel / cerfeuil mayo 14€
- Gerookte sardines - koolrabi - yoghurt - selder granité 16€
Sardines fumées - chou-rave - yaourt - granité de céleri
- Gelakte kip spiesjes / Brochettes de poulet laquées - furikake 16€

Gebakken Sint Jakobsoester - bloemkool - girolles - lardo - mosterdkers

Noix de Saint-Jacques - chou-fleur - girolles - lardo - cerise moutarde

€ 26,00 / € 32,00

Bouchot - nduja - fregola € 23,00

Lasagne van knolselder - boschampignons - hazelnoot - Comté

Lasagne de céleri-rave - champignons des bois - noisette - Comté € 25,00

Pladijs - prei - beurre Blanc gekonfijte citroen - aardappelmousseline

Plie - poireaux - beurre blanc citron confit - mousseline de pdt € 36,00

Fazant - knolselder - fine champagne - herfst truffel

Faisan - céleri-rave - fine champagne - truffe d'automne € 38,00

Vleessuggestie 'Chef's Selection'

Suggestion de viande sélectionnée par le Chef € 39,00



SUGGESTIEWIJNEN / VINS EN SUGGESTIONS

(glas/verre - 0,50L - 0,75L)

W Saint-Mont Vignes Retrouvées 2020 - Saint-Mont AOC - France

(Gros Manseng, Petit Courbu, Arrufiac) € 39,00

W Straka 'R' 2020 - Thomas Straka - Eisenberg - Österreich

(100% Riesling) € 42,00

R Le Cazotte 2014, Michael Paetzold, Côtes Catalanes - France

(50% Syrah, 50% Carignan) € 40,00

R Rottensteiner Blauburgunder 2022 - Süd Tirol - Alto Adige - Italia

(100% Pinot Nero) € 42,00

R Barbaresco 'Rocche dei 7 Fratelli' 2019 - Lodali - Piemonte - Italia

(100% Nebbiolo) € 65,00

Rosé Jané Ventura Vinyes Roses 2022 - D.O. Penedès - España

(45% Tempranillo, 20% Merlot, 20% Sumoll, 15% Syrah) € 37,00

FAMILIA NIN i ORTIZ (WINE-AMBASSADOR RESTO HENRI)

R Planetes de Nin 2019, D.O.Q. Priorat, España

(60% Carinyena, 40% Garnatxa) € 65,00

R Nit de Nin 'Mas d'en Caçador', Nin i Ortiz, D.O.Q Priorat € 140,00

(60% Granatxa Peluda, 40% Carinyena)

GELIEVE ALLERGIEËN TE MELDEN AUB / SIGNALER DES ALLERGIES SVP

1:Gluten, 2:Schaaldieren / Crustacés, 3:Eieren / Oeufs, 4:Vis / Poissons, 5:Pinda /

Arachides, 6:Soja / Soja, 7:Lactose, 8:Noten / Fruits à coques, 9:Selderij / Céleri,

10:Mosterd / Moutarde, 11:Sesamzaad / Graines de sésame, 12:Zwaveldioxide en sulfiet

/ Anhydride sulfureux et sulfites, 13:Lupine / Lupin, 14:Weekdieren / Mollusques