



VINS

Glas Fles

BUBBELS

MILLESIMATO

Ca'Neri – Veneto – Italië

verfijnde bubbel, appel, perzik,
acacia, elegant

9,50

27,50

(20cl)

WIT

SAUVIGNON BLANC

Pictor – Central Valley – Chili

tropisch fruit, vers gemaaid gras,
knisperend fris

6,00

28,50

GRILLO

Feudo Arancio – Sicilië – Italië

tropisch fruit als mango, papaja en
pompelmoes, jasmijn, milde zuren

7,00

33,50

CHARDONNAY

Stone's Throw – Victoria – Australië

knapperig, fris, mandarijn, elegant,
vleugje specerijen

7,50

35,00

ROSÉ

ROSÉ – MERLOT, ZINFANDEL EN SYRAH

Pictor – Central Valley – Chili

aroma van aardbei en frambozen,
knisperend zuurtje

6,00

28,50

ROSÉ – GRENACHE

Le Versant – Pays d'Oc – Frankrijk

aroma's van rood fruit, florale noten,
fris met een zachte muntsmaak

7,50

35,00

ROOD

MERLOT

Pictor – Central Valley – Chili

rijpe kersen, pruimen en specerijen,
zachte structuur

6,00

28,50

NERO D'AVOLA

Feudo Arancio – Sicilië – Italië

robijnrood, intense geur van rood fruit,
fluwelige tannines

7,00

33,50

CABERNET SAUVIGNON

Le Versant – Pays d'Oc – Frankrijk

rood fruit, specerijen, drop,
vol en verrassend

7,50

35,00

PER FLES



BUBBELS

CHAMPAGNE BRUT

Bruno Roulot – Champagne – Frankrijk

explosief, rijpe appels, verse peren,
frisse noot van citroengelei

110,00

WIT

RIOJA BLANCO VAN VIURA EN MALVASIA

Pinos Claros – Rioja – Spanje

fruitig, florale tonen, licht, levendig

37,50

SAUVIGNON BLANC

Misty Cove – Marlborough – Nieuw Zeeland

kruisbessen, verse kruiden,
meloen, citrus, lange afdronk

42,50

VIOGNIER

Le Versant – Pays d'Oc – Frankrijk

verfrissend, aroma van exotische
vruchten, fijne lange afdronk

35,00

ROSÉ

ROSÉ – GRENACHE – ROLLE – SYRAH

Miraval – Côtes de Provence – Frankrijk

fonkelend roze, aardbei, perzik,
witte bloesem, zuivere afdronk

95,00

ROOD

PINOT NOIR

Misty Cove – Marlborough – Nieuw Zeeland

fruitig, aantrekkelijk geurig,
amandelkarakters, soepel, sappige smaak

59,50

RIOJA CRIANZA

El Coto Mayor – Rioja – Spanje

geurige aroma's van bes en kers,
Amerikaans eikenhout, ronde, zachte afdronk

39,00

BAROLO RISERVA

Serre dei Roveri – Italië

gracieus, kersenfruit, viooltjes, specerijen,
krachtige, zijdezachte tannines

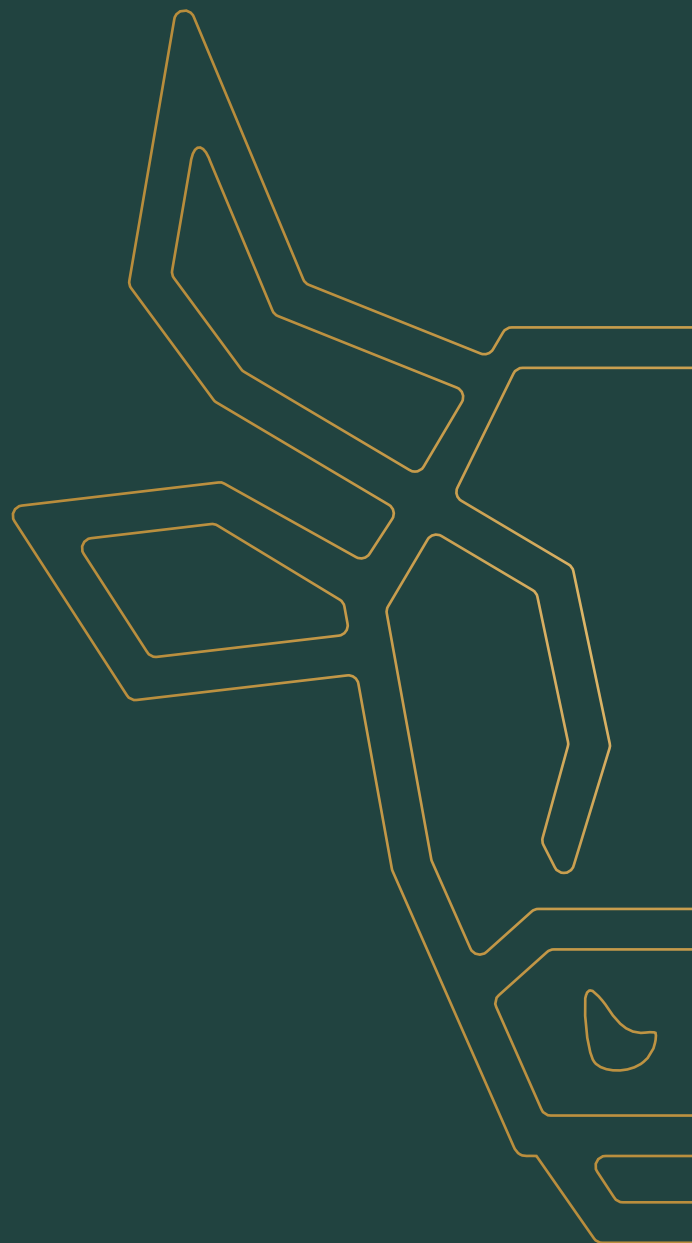
85,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Torre del Falasco – Veneto – Italië

diep donkerrood, bosbessen, rozijntjes,
amarenekersen, vijgen, mokka, chocolade

115,00



ENTRECÔTE

APÉRITIF

French Martini Vodka – Chambord – ananassap	9,75
Negroni Bombay Sapphire Gin – Campari – Martini Rosso	10,50
Gin Tonic Tanqueray Gin – tonic – citroen	9,50
Just like gin tonic Alcoholvrije gin – tonic – limoen	7,50

ENTRÉES

PAIN RUSTIQUE Rustiek stokbrood – kruidenboter – groene pesto	7,50
---	------

ESCARGOTS Bourgondische slakken – kruidenboter – knoflook – peterselie	13,50
--	-------

CARPACCIO D’ENTRECÔTE Gerookte entrecôte – rucola – zongedroogde tomaat – pijnboompitten – Parmezaanse kaas – truffelmayonaise	14,50
--	-------

TARTARE D’ENTRECÔTE Tartaar van entrecôte – kappertjes – sjalot – bieslook – mascarpone – eidooier	14,50
--	-------

CARPACCIO DE THON Tonijn carpaccio – krokante bodem – avocadocrème – wasabimayonaise – kappertjes – sesam – bieslook	13,75
--	-------

»»»» Heb je een allergie? Vraag naar onze allergenenkaart.

PLATS PRINCIPAUX

L’ENTRECÔTE CLASSIQUE Entrecôte van de grill – botersaus ‘Cafe de Paris’	27,50
--	-------

L’INCROYABLE Tataki van tonijn – paksoi – citroenboter	23,50
--	-------

L’EXENTRIQUE Ossenhaaspuntjes – groene asperges – jus de veau	21,50
---	-------

L’EXCEPTIONNEL Ossenhaaspuntjes – gamba’s – haricot verts – jus de veau	23,50
---	-------

LE SYMPATHIQUE Ravioli gevuld met champignon en truffel – bospaddenstoelen – romige truffelsaus – Parmezaanse kaas	19,50
--	-------

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en een groene salade



DIGESTIF

Pornstar Martini Vodka – passievrucht – vanille – prosecco	10,50
Espresso Martini Vodka – Kahlua – espresso	9,75
French Mule Remy Martin – ginger beer – limoen – angostura bitters	10,75
Retired Pornstar Passievrucht – vanille – limoen – bruiswater	7,50
Espresso Martini 0.0 Alcoholvrije koffielikeur – espresso	7,50

DESSERTS

PROFITEROLES Soesjes – vanille ijs – warme chocoladesaus	7,50
--	------

CRÈME BRÛLÉE Klassieke crème brûlée	8,50
---	------

MOUSSE AU CHOCOLAT Luchtige Belgische chocolademousse	6,50
---	------

TARTE DÉCONSTRUITE Koek crumble – lemon curd – meringue – citroensorbetijs	10,50
--	-------

CAFE GOURMAND Koffie, espresso of thee – mini crème brûlée – mini mousse au chocolat – profiterole – madeleine	10,50
--	-------

BIÈRES

TAP		
Heineken – pils 5%	3,90	7,50
Affligem Blond – blond bier 6,8%	5,50	
Texels Skuumkoppe – dunkel weizen 6%	5,90	9,00
Brand Weizen	5,90	9,50

FLES		
Jopen Blurred Lines – New England IPA 5,3%	7,80	
La Chouffe – blond 8%	6,90	
Tripel Karmeliet – tripel 8,4%	6,20	
Westmalle dubbel	6,20	
Wisselbier – we hebben verschillende wisselbiertjes!		

ALCOHOLVRIJ		
Heineken 0.0	3,90	
Brand IPA 0.0	4,30	
La Trappe Nillis	6,00	
Affligem blond 0.0	4,20	
Lowlander wit 0.0	7,00	