

GIN BLUE OCEAN WAER WATERS

Yuzu, bergamot, citroengras, gember, kittelbloem € 11,5

Yuzu, bergamote, citronnelle, gember,
pois papillon bleu

+ Fever-Tree Mediterranean / Indian Tonic € 3,8

GIN COSY WAER WATERS

Kruidnagel, sinaasappelschil, kaneel, steranijs, € 10,5

zwarte thee

Clou de girofle, zeste d'orange, cannelle, anis étoilé,
thé noir

+ Fever-Tree Mediterranean / Indian Tonic € 3,8

GIN FINESSE WAER WATERS

Citroengras, limoen, rood fruit € 10,5

Citronnelle, citron vert, fruits rouges

+ Fever-Tree Mediterranean / Indian Tonic € 3,8

GIN ZINGY DELUXE

Yuzu, gember, citroengras € 11,0

Yuzu, gember, citronnelle

+ Fever-Tree Mediterranean / Indian Tonic € 3,8

BOMBAY SAPPHIRE

€ 8,8

+ Fever-tree Mediterranean / Indian tonic € 3,8



Champagne

Pommery brut - 75 cl € 88,0

Pommery brut rosé - 75 cl € 88,0

Bubbles / Bulles

Cava - Glas / Verre € 8,0

Cava - 75 cl € 40,0

Le Couchon Brut Prosecco - Glas / Verre € 8,8

Le Couchon Brut Prosecco - 75 cl € 41,0

Le Couchon rosé - Glas / Verre € 8,9

Le Couchon rosé - 75 cl € 42,0

Le Couchon brut/rosé - 37.5 cl € 22,0

Softs

Chaudfontaine plat / plate - 50 cl € 6,3

Chaudfontaine bruis / pétillante - 50 cl € 6,3

Coca-Cola | Coca-Cola Zero € 3,8



Aperò

Huisaperitif / <i>Apéritif Maison</i> :	€ 11,5
Gin, tonic, passievruchtsiroop	
<i>Gin, tonic, sirop de fruit de la passion</i>	
Kirr witte wijn / <i>vin blanc</i>	€ 6,6
Bacardi wit-blanc / bruin-brun	€ 8,8 / 9,9
+ Soft	€ 3,8
Picon witte wijn / <i>vin blanc</i>	€ 8,10
Ouzo	€ 8
Kirr Royal	€ 8,8
Jack Daniel's	€ 9,9
+ Soft	€ 3,8
Jack Daniel's Honey	€ 11
+ Soft	€ 3,8
Aperol Spritz	€ 10,5

Bieren / Bieres

Jupiler	€ 3,4
Jupiler NA	€ 3,4
Kriek Liefmans 0%	€ 3,6
Kriek Liefmans	€ 3,8
Karmeliet Tripel	€ 5,6
Duvel	€ 5,8



Duo van Black Angus-kroketten met picklessaus € 18,0

Gluten, soja, melk/lactose, selderij, mosterd, lupine

Duo de croquettes Black Angus et sa sauce pickles

Gluten, soja, lait/lactose, céleri, moutarde, lupin

Romige spinaziesoep met zalmtartaar € 17,5

vergezeld van een toast met gerookte zalm

Gluten, vis, melk/lactose, selderij

Soupe crémeuse d'épinards avec tartare de saumon

accompagné d'un toast au saumon fumé

Gluten, poisson, lait/lactose, céleri

Gambacarpaccio geserveerd met een frisse rucolasalade, € 17,5

Parmezaanse kaas, sappige granaatappelpitjes en

balsamicoparels

Schaaldieren

Carpaccio de gambas accompagné d'une salade de

roquette fraîche,

Parmesan, graines de grenade juteuses et perles

de balsamique

Crustacés

Zachte feta in een knapperig jasje van zaden, € 18,0 

vergezeld van geconfijte vijg in een verfijnde portosaus

Gluten, melk/lactose, sesamzaad, sulfieten

Feta fondante enveloppée de graines croustillantes,

servie avec une figue confite subtilement au Porto

Gluten, lait/lactose, graines de sésame, sulfites

Entre-côte, geserveerd met krokante groenten en een aardappel met kruidenboter of een portie friet, vergezeld van een saus naar keuze: € 31,0

- | Peppersaus
- | Archiducsaus
- | Sjalottensaus
- Sulfieten

Entre-côte, accompagnée de légumes croustillants et d'une pomme de terre au beurre aux herbes ou une portion de frites, servi avec sa sauce au choix :

- | Sauce au poivre
- | Sauce archiduc
- | Sauce à l'échalotte
- Sulfites

Traag gegaarde lamschenkel (24u) geserveerd met smeugige polenta, Provençalse groenten en een fris-zure jus € 34,0

Gluten, melk/lactose

Souris d'agneau mijotée (24h) accompagné de polenta crémeuse, de légumes à la provençale, servi avec son jus acidulé

Gluten, lait/lactose

Op vel gebakken zalmhaasje met mosterdsaus op grootmoeders wijze, geserveerd met knapperige seizoensgroenten en wilde rijst € 27,5

Vis, melk/lactose, mosterd

Cœur de saumon rôti sur peau avec une crème à la moutarde à l'ancienne, servi avec des légumes de saison et du riz sauvage

Poisson, lait/lactose, moutarde

Aspergerisotto met Roquefort, gegarneerd met knapperige groenten € 21,0 

Melk/lactose

Risotto aux asperges et Roquefort, garni de légumes croquants

Lait/lactose

Dessert

Aardbeientaartje met rood fruit

€ 7,5

Gluten, eieren, melk/lactose

Tarte aux fraises avec des fruits rouges

Gluten, œufs, lait/lactose

Banoffee Pie (banaan, chocolade & speculoos)

€ 7,5

Gluten, eieren, melk/lactose

Banoffee pie (banane, chocolat & spéculoos)

Gluten, œufs, lait/lactose

Moelleux met vloeibaar hart van Baileys

€ 7,5

vergezeld van een bolletje vanille-ijs

Gluten, eieren, soja, melk/lactose, sporen van noten

Moelleux au cœur fondant de Baileys

accompagné de sa glace à la vanille

Gluten, œufs, soja, lait/lactose et traces de fruits à coque



Koffie / Café

Espresso	€ 3,8
Koffie / Café	€ 3,8
Deca	€ 3,8
Cappuccino melkschuim / mousse de Lait	€ 4,0
Latte Macchiato	€ 4,8

Digestief / Digestifs

Amaretto	€ 7,8
Baileys	€ 7,8
Limoncello	€ 7,8
Cognac	€ 9,9
Glenfiddich 12Y	€ 11,0



Pure Tea

Black Ceylon € 4,40

Zwarte thee met natuurlijk

sinaasappel extract

Thé noir à l'extrait naturel d'orange

Orange extract

Earl Grey € 4,40

Groene thee met natuurlijk

bergamot extract

Thé vert à l'extrait naturel de

bergamote

English Breakfast € 4,40

Zwarte thee / *Thé noir*

Kamille / Camomille € 4,40

Caffeïnevrij / *Sans caféine*

Citroen / Citron € 4,40

Zwarte thee met citroenschil en

natuurlijk citroenaroma

Thé noir avec zeste de citron, à

l'extrait naturel de citron

Rozenbottel / Eglantier € 4,40

Rozenbottel, hibiscus, rozenblaadjes

met natuurlijk perzik- en

ananas extract

Eglantier, hibiscus, feuilles de rose à

l'extrait de pêche et ananas naturel

Rooibos € 4,40

Caffeïnevrij / *Sans caféine*

Bosvruchten / Fruits des bois € 4,40

Zwarte thee met appel en natuurlijk

appel-, aardbei- en frambozen extract

Thé noir avec pomme à l'extrait de

pomme, fraise et framboise

Home made Tea

Verse gemberthee / *Thé au gingembre frais* € 5,50

Limoen, sinaasappel, tijm, verse gember

Citron vert, orange, thym, gingembre frais

Verse muntthee / *Thé à la menthe fraîche* € 5,50

Verse munt, kaneelstokje

Menthe fraîche, cannelle

