

HAST *DINING*

COCKTAILS

Lazy Red Cheeks	€14,00	Balicha 0,0%	€9,50
Vodka raspberry violet lime cane sugar		Mandarin lime green tea sugar natural spices	
Pornstar Martini	€14,00		
Vodka passion fruit vanilla lime			
Negroni	€13,50		
Gin Campari sweet vermouth orange			

APÉRO

Huisaperitif / <i>apéritif maison</i>	€11,50	Bacardi wit-bruin / <i>blanc-brun</i>	€8,80
Gin tonic passion fruit syrup		– €9,90	
Pineau Des Charentes	€6,60	Smirnoff Vodka	€8,80
Martini Wit / <i>Blanc</i>	€7,00	Jack Daniel's	€9,90
Ouzo	€8,00	Jack Daniel's honey	€11,00
Picon witte wijn / <i>vin blanc</i>	€8,10	William Lawson	€8,80
Aperol Spritz	€10,50		

Huisaperitif / *apéritif maison* 0% €9,50
Gin 0% | tonic | passion fruit syrup

*Soft-drinks are not included

GIN

Gin 'Cosy Water Waters'	€10,50
Clove orange zest cinnamon star anise black tea + Fever-tree clementine tonic	+ €3,80
Gin 'Finesse Water Waters'	€10,50
Lemongrass lime red fruit + Fever-tree Raspberry	+ €3,80
Gin 'Zingy Deluxe'	€11,00
Yuzu ginger lemongrass + Fever-tree Gingerbeer	+ €3,80
Gin 'Blue Ocean Water Waters'	€11,50
Yuzu bergamot lemongrass gember kittelbloem + Fever-tree Mediterranean	+ €3,80
Bombay	€8,80
+ Fever-tree Mediterranean	+ €3,80
Copperhead	€10,00
+ Fever-tree Mediterranean	+ €3,80
Copperhead 0,0% (non-alcool)	€8,50
+ Fever-tree Mediterranean	+ €3,80

HUISWIJN VIN MAISON

Huiswijn wit / *vin maison blanc*

Huiswijn rood / *vin maison rouge*

Huiswijn rosé / *vin maison rosé*

Glas / verre	€6,50
Karaf / carafe - 50 cl	€20,00
Fles / bouteille - 75 cl	€29,00

Huiswijn Glas 0,0% / *Vin maison Verre 0,0 %* € 5.50
Wit (Chardonnay) | Rood (Merlot/Cabernet Sauvignon)

Kirr witte wijn / Kirr vin blanc €7,00

WIT / BLANC

Pouilly-Fumé €22,00 / €43,00
France, Loire, Sauvignon Blanc - 37,5 cl / 75 cl

Rijk's Chenin "A Touch of Oak" €32,00
Zuid-Afrika / Afrique du Sud - 75 cl

Sancerre €42,00
France, Loire, Sauvignon Blanc - 75 cl

Manincor « La reserva della contessa » Bio €47,00
Italy, Pinot Blanc, Chardonnay en Sauvignon Blanc - 75 cl

Chablis €50,00
France, Bourgogne, Chardonnay - 75 cl

ROOD / ROUGE

Château Croix Beauséjour Montagne €18,00
St-Emilion - 37,5 cl

Pinot Noir (gekoelde rode wijn / vin rouge frais) €34,00
France, Alsace - 75 cl

Château Peybonhomme les Tours €33,00
Côtes de Bordeaux, Bio - 75 cl

Lamarossa, primitivo €37,00
Southern Italy, N-Bio - 75 cl

Château Grand-Pey-Lescours €47,00
St-Emilion Grand Cru - 75 cl

ROSÉ

Chateau la clapière côtes de Provence cru classé €18,50
France, Côtes de Provence - 37,5 cl

Favori méditerranée €31,00
France, Coteaux Varois en Provence - 75 cl

Secret of Pink | bio €34,00
France, Gris de Gris Camargue - 75 cl

BUBBELS

Cava – glas / verre	€8,00
Kirr royal	€8,50
Cava – 75cl	€40,00
Martini Bellini – glas / verre	€8,50
Martini Bellini – 75cl	€39,00
Le cochon brut prosecco – glas / verre	€8,80
Le cochon brut prosecco – 75cl	€41,00
Le cochon rosé – glas / verre	€8,90
Le cochon rosé – 75cl	€42,00

CHAMPAGNE

Pommery brut – 75cl	€88,00
Pommery brut Rosé – 75cl	€88,00

BEERS

Vedett 5,2%	€3,40	Duvel 8,5%	€5,80
Kriek Liefmans 3,8%	€3,80	Karmeliet Tripel 8,4%	€5,60
Grisette Blonde Bio (Gluten Free) 5,5%	€3,80	Orval 6,2%	€5,80
Affligem Blond 6,7%	€4,90	St.-Feuillien Grand Cru 9,5%	€5,80
Comptoirplekker Double IPA 7,4%	€5,40	Kasteelbier Tropical 7%	€5,40
Bloemekei IPA 6,5%	€5,80	Delta IPA 6%	€4,90

ALCOHOLVRIJ

Thrive Unwind IPA 0%	€4,80
Liefmans 0%	€3,60
La Trappe Nillis 0%	€5,40

SOFT DRINKS

Coca Cola – 20 cl	€3,80
Coca Cola Zero – 20 cl	€3,80
Fuze tea citroen / citron - 20 cl	€3,80
Big Tom / <i>spiced tomato juice</i>	€5,40
Chaudfontaine plat – 50 cl	€6,30
Chaudfontaine bruisend / <i>pétillant – 50 cl</i>	€6,30
Almdudler / <i>herbs lemonade</i>	€4,90

HEALTHY CHOICES

Lemonaid & Charitea - 33 cl	
Organic lightly sparkling juice drinks	
Raw premium ingredients, Fairtrade-certified	
Lemonaid passion fruit	€4,90
Lemonaid lime	€4,90
Lemonaid blood orange	€4,90

COFFEE

Espresso	€3,80
Koffie / <i>Café</i>	€3,80
Deca	€3,80
Cappuccino Melkschuim / <i>Mousse de lait</i>	€4,00
Latte macchiato	€4,60
Irish coffee	€10,00

DIGESTIFS

Limoncello - 2cl / 6cl	€3,00 / €7,00
Amaretto	€7,80
Baileys	€7,80
Cointreau	€7,80
Don Papa rum	€12,50
Cognac	€9,90

VOORGERECHTEN ENTRÉES

Rundercarpaccio met groene pesto, rucola en Parmezaanvlokken €15,50
Lactose

Carpaccio de bœuf, pesto vert, roquette & copeaux de Parmesan
Lactose

Gekonfijte aubergine met romige mozzarella en tomatencoulis €17,00
Lactose, gluten, sulfieten

Aubergine confite, crémeux de mozzarella & coulis de tomate
Lactose, gluten, sulfites

Halfgebakken rode tonijn met tomatencarpaccio en ponzu-vinaigrette €19,95
Vis, gluten, soja

Mi-cuit de thon rouge, carpaccio de tomates vinaigrette ponzu
Poisson, gluten, soja

SALADES

Salade van gegrilde courgettes met burrata en geroosterde pijnboompitten €19,00
Lactose

Salade de courgettes grillées, Burrata, pignons de pin torréfié
Lactose

Salade met krokante geitenkaas, walnoten, geroosterde biet en Granny Smith-appel €20,50
Lactose, noten, gluten, ei

Salade au chèvre croquant, noix, betterave grillées & granit Smith
Lactose, fruits à coques, gluten, œufs

Salade van gegrilde zalm met sesam, prei, lente-ui en avocado €22,50
Vis, sesam

Salade de saumon grillé au sésame, poireaux, jeunes oignons & avocat
Poisson, sésame,

HOOFDGERECHTEN PLATS

GROENTEWOK

€19,50 

Groentewok met sojascheuten, peultjes, rode ui en Chinese kool

Met kip

€24,00

of met 6 scampi's

€26,00

WOK DE LÉGUMES

Soja, mange tout, oignon rouge, chou chinois

Agrémenter de poulet

24.00€

Ou Scampis (6)

26.00€

TAGLIATA VAN IERS RUND

€24,00

Geserveerd met rucola, Parmezaanvlokken, gekonfijte tomaat en balsamicocrème

TAGLIATTA DE BŒUF IRLANDAIS

Poêlé, roquette et copeaux de parmesan, tomate confite et crème balsamique

ITALIAANSE STEAK TARTAAR

€26,50

Met Parmezaan, groene pesto, pijnboompitten en kappertjes

STEAK TARTARE À L'ITALIENNE

Parmesan, pesto vert, pignons de pin & capres

ENTRECÔTE

€35,50

Entrecôte van Simmenthal-rund, gebakken of gegrild, geserveerd met frieten en roergebakken groenten

* Sauzen naar keuze: groene peper, béarnaise, roquefort of Archiduc

ENTRECÔTE

Entrecôte de bœuf Simmenthal, poellée ou griller accompagner de frites et de légumes sautés

* Sauce aux choix : poivre vert, béarnaise, roquefort ou Archiduc

DESSERTS DESSERT

Brioche wentelteefjes met vanille-ijs

€7,00

Gluten, lactose, ei

Pain perdu brioché, glace vanille

Lactose, gluten, sulfites

Traditionele dame blanche

€7,00

Lactose, ei

Traditionnelle dame blanche

Lactose, œufs

Moelleux van gezouten karamelboter

€7,00

Gluten, lactose, ei, soja

Moelleux au caramel beurre salé

Gluten, lactose, œufs, soja