



FINGERFOOD

Portie olijven / Portion d'olives	€ 4,5	🌱
Nacho's & guacamole	€ 5,6	🌱
Gefrituurde kaasstengels / Bâtonnets de fromage frits	€ 6,6	🌱
Gefrituurde falafelballetjes met hummus / Boulettes de falafel fites avec houmous	€ 8,8	
Gefrituurde scampi / Scampis frits	€ 8,8	
Portie kaas & salami / Portion de fromage & salami	€ 8,8	

APERITIF

Huisaperitief - Apéritif maison	€ 7,5
Aprérol Spritz	€ 7,0
Martini wit / rood - blanc / rouge	€ 5,0
Ricard	€ 6,0
Picon	€ 6,0
Picon witte wijn / vin blanc	€ 6,0
Sherry	€ 5,0
Porto wit / rood - blanc / rouge	€ 5,0
Pineau des Charentes	€ 5,0
Cava Pere Ventura Trésor Brut glas / verre	€ 6,0
Cava Pere Ventura Trésor Rosé glas / verre	€ 6,0
Champagne Veuve Clicquot Brut glas / verre	€ 13,0
Champagne Veuve Clicquot Rosé glas / verre	€ 13,0

MENU 1 : €25

Parmaham met geitenkaas, sinaasappel, rucola en een dressing van paprika.
Jambon de Parme avec du fromage de chèvre, oranges, roquette et vinaigrette au paprika.

-

Fettuccine met paddenstoelen, roomsaus en een kaaskrokant.
Fettuccine aux champignons, sauce à la crème et biscuit croquant au fromage.

MENU 2 : €26

Artisanale kaaskroketjes 2 stuks.
Croquettes au fromage artisanales 2 pièces.

-

Bereide américain met een slaatje en verse frietjes.
Américain préparé accompagné d'une salade et de frites.

MENU 3 : €28

Gerookte eendenborst met appelchutney.
Magret de canard fumé et chutney de pommes.

-

Papillot van zalm en groenten met peterselieboter.
Papillote de saumon et légumes au beurre de persil.

MENU 4 : €26

Salade van spinazie en ricotta en hazelnoten.
Salade d'épinards, ricotta et noisettes.

-

Gegrilde tofu met gegrilde groenten en tomatendressing.
Tofu grillé avec légumes grillés et vinaigrette à la tomate.

SALADS

Salade gerookte zalm € 15,5
Salade de saumon fumé

Thaise salade met sesam kip en curry dressing € 16,0
Salade thaïlandaise avec poulet sesam et vinaigrette au curry

Salade parmaham met geitenkaas € 16,5
Salade de jambon de Parme au fromage de chèvre



STARTERS

Artisanale kaaskroketjes 2 stuks € 11,5 €
Croquettes au fromage artisanales 2 pièces

Artisanale kaaskroketjes 3 stuks € 15,0 €
Croquettes au fromage artisanales 3 pièces

Buffelmozzarella met een koude ratatouille van courgette, aubergine, champignon en wortel met tomatendressing € 11,5 €
Mozzarella de Buffalo avec une ratatouille froide aux courgettes, aubergines, champignons et carottes accompagnée d’une vinaigrette aux tomates

Salade van bladspinazie, ricotta en hazelnoten € 12,5 €
Salade d’épinards, ricotta et noisettes

Geroosterde roodbaarsfilet met groene asperges, crème van aardappelen en een zwarte olijven tapenade € 13,0 €
Filet de sébaste rôti aux asperges vertes, crème de pomme de terre et tapenade d’olives noires

Gerookte eendenborst met appelchutney € 13,5 €
Magret de canard fumé et chutney de pommes

Carpaccio van rundsvlees, rucola met groene pesto, pijnboompitten & Parmezaanse kaas € 14,0 €
Carpaccio de bœuf, roquette au pesto vert, pignons de pin et parmesan

Parmaham met geitenkaas, sinaasappel, rucola en een dressing van paprika € 14,0 €
Jambon de Parme avec du fromage de chèvre, oranges, roquette et vinaigrette au paprika

8

9

MEAT

Runderburger Waer Waters met geroosterde aubergine, € 16,0 €
salade van rucola met granaatappel, geitenkaas en een chimichurri dressing
Burger de boeuf Waer Waters composé d’aubergines rôties, d’une salade roquette avec des grenades, du fromage de chèvre et d’une vinaigrette chimichurri

Tartaar Rodenberg (niet-bereide américain) € 18,5 €
met een slaatje
Tartare Rodenberg (américain non préparé) accompagné d’une salade

Bereide américain met een slaatje € 18,5 €
Américain préparé accompagné d’une salade

Steak met groentjes € 21,5 €
Steak accompagné de légumes

+ Saus naar keuze: béarnaise, pepersaus, archiduc saus, witte wijnsaus, rode wijnsaus € 23,5 €

+ Sauce au choix: béarnaise, sauce au poivre, sauce archiduc, sauce au vin blanc, sauce au vin rouge

VEGETARIEN

Gegrilde tofu met gegrilde groenten en tomatendressing € 17,9 €
Tofu grillé avec des légumes grillés et une vinaigrette à la tomate

FISH

Papillot van zalm en groenten met peterselieboter € 18,0 €
Papillote de saumon aux légumes et au beurre de persil

Vispannetje met o.a. kabeljauw, zalm, scampi, € 19,9 €
paddenstoelen, enz
Cassolette de poisson accompagnée de morue, saumon, scampis, champignons, etc



PASTA	
Pasta bolognaise / <i>Pâtes bolognaise</i>	€ 13,0
Lasagne	€ 14,0
Pasta primavera met groentjes / <i>Pâtes primavera aux légumes</i>	€ 14,0
— Met sesamkip / <i>Avec du poulet au sésame</i>	+ € 3,5
Fettuccine met paddenstoelen, roomsaus en een kaaskrokant <i>Fettuccine aux champignons, sauce à la crème et biscuit croquant au fromage</i>	€ 15,5
— Met scampi's / <i>Avec des scampis</i>	+ € 4,5

WOK	€ 14,0
-----	--------

Wok van krokante courgette, paprika, sojascheuten, worteltjes, champignons en erwtjes met Parmezaanschilders en lookolie
Wok de légumes croquants: courgettes, poivrons, germes de soja, carottes, champignons et petits pois avec des Copeaux de parmesan et de l'huile d'ail

Met pasta / <i>Avec des pâtes</i>	+ € 1,0	🌱
Met noedels / <i>Avec des nouilles</i>	+ € 1,0	🌱
Met sesamkip / <i>Avec du poulet au sésame</i>	+ € 3,5	
Met scampi's / <i>Avec des scampis</i>	+ € 4,5	

DESSERTS

Huisbereide dame blanche (2 bollen) met echte chocoladesaus en verse slagroom € 6,5
Dame blanche maison (2 boules) avec une sauce au chocolat et crème fraîche
— Extra bol ijs / Extra boule de glace + € 2,0

Chocoladefantasie / Fantaisie au chocolat € 7,5

Gevuld flensje (koud) met chocoladedruppels, sinaasappel en vanille-ijs € 8,0
Crêpe normande (froide) avec des gouttes de chocolat, orange et glace vanille

Citroentaart met krokante biscuit, frisse citroencrème en vanille ijs € 8,5
Tarte au citron avec un biscuit croquant, une crème fraîche au citron et une glace vanille

Moelleux Callebaut chocolade / Moelleux Callebaut au chocolat € 9,5

Indien u een dessert bestelt, koffie / thee naar keuze aan 1 euro (niet-alcoholisch).
Pour chaque dessert commandé, un thé / café (non-alcoolisé) au choix à 1 euro.

COFFE BREAK

Koffie / Café € 2,5
Decafeïne € 2,5
Espresso serré € 2,5
Espresso Macchiato € 2,8
Latte Macchiato € 2,8
Cappuccino (melkschuim) € 2,8
Irish Coffee (Whiskey) € 9,0

French Coffee (Grand Marnier) € 9,0
Italian Coffee (Amaretto) € 9,0

— Extra:
Melk + honing / Lait + Miel + € 2,2
Chocomelk met echte chocolade + € 3,5
Chocolat chaud avec du vrai chocolat

TEA TIME

€ 3,2

EARL GREY SPECIAL

Zwarte thee
Thé noir

WHITE CZAR

Witte Thee, bergamotolie, mandarijn & vanille
Thé blanc, huile de bergamote, mandarine & de vanille

DARJEELING

Zwarte thee
Thé noir

TEMPIO DEL NEPAL (Reinigend / Purifiant)

Oolong Thee, steranijs & koriander
Thé Oolong, l'anis star & coriandre

ARABIAN NIGHTS

Groene Thee & Marokkaanse munt
Thé vert & La menthe Marocain

MILLA (Rustgevend & Infusie / Resposant & Infusion)

Camille
Camomille

BODY & MIND (Ontspannend / Relaxant)

Groene Thee, citroengras & citroenschil
Thé vert, de la citronnelle & de la zeste de citron

VANILLA CITRUS (Maagrust / Soulager l'estomac)

Rooibos

THÉ DES ILES

Groene Thee, passievrucht, groene appel & abrikoos
Thé vert, fruit de la passion, pomme vert & d'abricot

SWEET ALMOND (Infusie / Infusion)

Geroosterde amandelen, appel & kaneel
Amandes grillées, pomme & de canelle

SENCHA CURRANT (Kalmerend / Calmant)

Japanse Sencha, groene thee & rode bessen
Japonais Sencha, thé vert & groseilles

PU ERH (Spijvertering / Digestion)

Kokosnoot essentie en sinaasappel bloessem
Essence de noix de coco et fleur d'oranger

Hot drinks



HEALTHY DRINKS

Tao Hydration Paars / <i>Violette</i>	€ 2,9
Tao Hydration Groen / <i>Vert</i>	€ 2,9
Firefly Peach & Green Tea	€ 3,1
Firefly Kiwi, Lime & mint	€ 3,1
Firefly Lemon, Lime & Ginger	€ 3,1
Firefly Pomegranate & Elderflower	€ 3,1
Firefly Grapefruit & Passion fruit	€ 3,1
Belvoir	€ 3,4
Raspberry / Lemonade / Elderflower / Ginger Beer / Lime & Lemongrass	

FRESH JUICES

Vers sinaasappelsap / <i>Jus d'orange frais</i>	€ 4,0
Vers pompelmoessap / <i>Jus de pamplemousse frais</i>	€ 4,0
Vers rode biet & wortelsap / <i>Jus de betterave et de carotte frais</i>	€ 4,5
Vers kiwisap / <i>Jus de kiwi frais</i>	€ 4,5
Vers sinaasappelsap + tonic / <i>Jus d'orange frais + tonic</i>	€ 6,2
Vers pompelmoessap + tonic / <i>Jus de pamplemousse frais + tonic</i>	€ 6,2



SMOOTHIES

€ 5,5

Smoothie aardbei & banaan / <i>Smoothie fraise & banane</i>
Smoothie bosbes, mango & banaan / <i>Smoothie myrtille, mangue & banane</i>
Smoothie ananas, gember & citroen / <i>Smoothie ananas, gingembre & citron</i>

FRESH ICE TEA

€ 4,3

Black Tea & Lemon
Green Tea & Lime
Black Tea & Peach

SOFT DRINKS

Chaudfontaine plat / <i>plat 25c</i>	€ 2,5
Chaudfontaine bruis / <i>pétillant 25cl</i>	€ 2,5
Chaudfontaine plat / <i>plat 50cl</i>	€ 4,5
Chaudfontaine licht bruis / <i>semi pétillant 50cl</i>	€ 4,5
Chaudfontaine bruis / <i>pétillant 50cl</i>	€ 4,5
Nordic Tonic	€ 2,5
Nordic Agrum	€ 2,5
Gini	€ 2,5
Coca Cola	€ 2,5
Coca Cola Light	€ 2,5
Coca Cola Zero	€ 2,5
Fanta	€ 2,5
Sprite	€ 2,5
Fuze tea citroen / <i>citron</i>	€ 2,5
Fever tree Indian tonic	€ 3,2
Fever tree Mediterranean tonic	€ 3,2
Finley	€ 2,7
— Pompelmoes en bloedsinaasappel / <i>Pamplemousse & orange sanguine</i>	
— Citroen en vlierbloesem / <i>Citron & fleur de sureau</i>	

APERITIF

Huisaperitief - Apéritif maison	€ 7,5
Aprérol Spritz	€ 7,0
Martini wit / rood - blanc / rouge	€ 5,0
Ricard	€ 6,0
Picon	€ 6,0
Picon witte wijn / vin blanc	€ 6,0
Sherry	€ 5,0
Porto wit / rood - blanc / rouge	€ 5,0
Pineau des Charentes	€ 5,0

STRONG DRINKS

Smirnoff Vodka	€ 7,0
Pimm's	€ 7,5
Campari	€ 6,0
Campari Orange	€ 8,0
Bacardi	€ 7,0
Gin Bombay	€ 7,0
Gin Hendrick's	€ 9,0
Nordic tonic	€ 2,5
Fever Tree Indian tonic / Mediterranean tonic	€ 3,2

BEERS

Jupiler	€ 2,5
Palm	€ 2,5
Hoegaarden	€ 2,5
Hoegaarden Rosé	€ 2,5
Kriek Boon	€ 3,0
Carlsberg	€ 3,0
Orval	€ 4,5
Leffe Blond / Blonde	€ 3,2
Leffe Bruin / Brune	€ 3,2

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut / Rosé - glas / verre	€ 13,0
Veuve Clicquot Brut 37,50cl	€ 44,5
Veuve Clicquot Brut / Rosé 75 cl	€ 74,5

CAVA

Cava Pere Ventura Trésor Brut - glas / verre	€ 6,0
Cava Pere Ventura Trésor Rosé - glas / verre	€ 6,0
Cava Pere Ventura Trésor Brut 20 cl	€ 9,0
Cava Pere Ventura Trésor Brut 75 cl	€ 31,5
Cava Pere Ventura Trésor Rosé 75 cl	€ 31,5
Supplement Cassis	€ 0,5

Karmeliet Tripel /Triple	€ 4,0
Julius	€ 4,0
Chimay blauw	€ 4,0
Westmalle Dubbel / Double	€ 4,0
Westmalle Tripel / Triple	€ 4,5
Cornet	€ 4,0
Duvel	€ 4,0
Affligem Dubbel / Double	€ 3,5
Affligem Blond / Blonde	€ 3,5

Best selection, enjoy the wine time

WINE

1. Château Lamothe de Haux (wit/blanc)	
glas / verre	€ 4,0
karaf / carafe (50cl)	€ 15,5
fles / bouteille (75cl)	€ 21,0

2. Château Fontarèche, Corbières (rosé)	
glas / verre	€ 4,5
karaf / carafe (50cl)	€ 16,5
fles / bouteille (75cl)	€ 23,0

3. La Cour des dames, (rood/rouge)	
glas / verre	€ 4,0
karaf / carafe (50cl)	€ 15,5
fles / bouteille (75cl)	€ 21,0

WIT / BLANC

Rijk's Chenin «A Touch of Oak»	€ 27,0
Zuid-Afrika / Afrique du Sud	
Chablis	€ 35,0
Sancerre	€ 39,0
Pouilly-Fumé, 37,5cl	€ 17,0

ROOD / ROUGE

Château Peybonhomme les Tours,	€ 26,0
Côtes de Bordeaux	
Grand Champs,	€ 28,0
Saint-Emillion	



Onze gerechten bevatten allergenen,
voor meer info gelieve u te informeren bij de zaalmedewerkers.

*Nos plats contiennent des allergènes.
Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à notre personnel de salle.*

-

Leden genieten van 10% korting op alle gerechten (niet op dranken)
Les membres bénéficient d'une réduction de 10% sur les prix indiqués (uniquement sur les plats)
