



MIXOLOGY & CLASSICS

Negroni.....	11
vermouth / campari / gin	
Dark & Stormy.....	10
bruine rum / supasawa / suikersiroop / ginger beer	
Old Fashioned.....	12
bourbon / Angostura bitter / suikersiroop	
Heulse Mule.....	10
vodka / supasawa / suikersiroop / ginger beer	
Hugo.....	10
vlierbloesemsiroop / cava / munt	
Picon vin blanc.....	10
Aperol Spritz.....	9
No Hangover (alcoholvrij / bitter of zoet).....	9
Citadelle Gin.....	9
Copperhead Gin.....	12
Gin Mare.....	10
Hendricks Gin.....	10
Buss N°509 raspberry Gin.....	11
Blind Tiger Gin.....	10
Mary White Vodka.....	10
Porto.....	6
Sherry.....	6
Pineau des Charentes.....	6
Martini wit / rood.....	6,5
Ricard.....	6
Campari.....	6
JB Chardonnay Wit.....	5,5 / 25
Aussière Rosé.....	5,5 / 25
Le Bousquet Rood.....	5,5 / 25
Rabarberwijn (alcoholvrij alternatief voor rosé).....	6 / 30
Laurent Perrier Cuvée Brut.....	11 / 65
Cava Bienvenuto Brut.....	7 / 35

FRIS & BIEREN

Coca-Cola / Zero / Fanta.....	2,5
Lipton Ice Tea.....	3
Franklin & Sons.....	3
(Tonic water / Lemon tonic / Ginger beer / Soda)	
Fentimans Rose Lemonade.....	3
Looza Sinaas / Tomaat / Appel.....	3
Vers fruitsap.....	5
Plat en spuitwater (½ / 1 liter).....	3/ 6
Bockor Pils.....	2,8
Rodenbach.....	3
Kriek Max.....	3,5
Omer.....	4
Tripel LeFort.....	4
Lefte Blond.....	4
Westmalle Dubbel / Tripel.....	4,5
Orval.....	6
Geuze Boon “Marriage Parfait” (37,5 cl).....	8,5
Duvel.....	4
Hoegaarden.....	3
St. Bernardus Tripel.....	4
Carlsberg NA.....	3
Julia.....	4
Triple I Like (glutenvrij).....	5

Vraag naar onze wijnkaart!



TAPAS

Snackplankje	18
Gevulde champignon	12
Tongreepjes	14
met verse tartaar	
6 oesters 'Gillardeau'	21
Huisgemaakte bitterballen	12
met ras el hanout mayonaise	
 Papa bravas	12

MENU

Kies voor-, hoofdgerecht en dessert uit de gerechten met *

48

SALADES

Couscoussalade met gegrilde makreel	17 / 24
gedroogde tomaat / olijf / gepofte bloemkool	
Ceasar salade	17 / 24
hoevekip / croutons / Romeinse sla	

VOORGERECHTEN

Gerookte foie gras	22
brioche / veenbes	
Gemarineerde zalm mi-cuit	19
hijiki / tomaat / edamame	
* Huisgemaakte garnaalkroketten	19
gefrituurde peterselie / rouille / citroen	
* Carpaccio van Belgisch Wit-Blauw	18
truffelmayonaise / rucola / pijnboompitten	
Toast champignons	18
+ foie gras (5)	
Gebakken coquilles	21
prei / jus van langoustines	
 * Gazpacho van knolselder met truffel	16

HOOFDGERECHTEN

* Hoevekip met verse pasta	26
truffelsaus / spinazie / champignons	
Steak tartaar	23
kappertjes / frietjes / slaatje	
Filet pur	32
saus naar keuze / frietjes / sla + gebakken foie gras (5)	
Pluma Iberico	29
vergeten groentjes / krieltjes	
Solettes Meunières	29
botersaus / slaatje / frietjes	
Tomahawk steak (2 pers.)	62
saus naar keuze / frietjes of krieltjes / slaatje	
Varkenswangetjes in Rodenbach	25
frietjes / sla / mayo	
 * Karnemelkstampers op moeder's wijze	23
jonge kaas / bruine boter / gepocheerde eitjes / jonge kaas + extra handgepelde garnalen (5)	
Risotto verde	25
inktvis / groene kruiden / arborio	
Gebakken kabeljauw	29
asperges / mousseline / grijze garnalen	
* Zeebaars met witte wijnsaus	28
aardpeer / pompoen / gerookte aardappel	

DESSERTS

* Dame Blanche Hula	12
Sorbet / bol	3
framboos / citroen / passie	
Snickers HULA	10
karamel / pinda	
Brusselse wafel met stierenboter	12
Klakkaards	10
ananas / speculoosijs	
* Irish coffee	10

KIDS (tot 12 jaar)

Kindersteak met frietjes	16
Kip met appelmoes en frietjes	14
Gepaneerde visreepjes met puree	16
Macaroni met ham en kaas	12
Portie frietjes met mayo/ketchup	5