



## HUISAPERITIEVEN

Vylmer - Fever-Tree Tonic

*bitter ~ 8,50*

Vylmer - Fever-Tree Mediterranean

*zoet ~ 8,50*

Crodino Rosso - Appelsien natuur

*alcoholvrij ~ 8,50*

## SPECIALS

Hierbas de Las Dunas (Syrco Bakker - PUR C)

*Likeur van kruiden uit de Noordzee duinen*

*On The Rocks ~ 8,50 | Fever-Tree Ginger Ale ~ 11,00*

Italicus

*On The Rocks ~ 8,50 | Spritz (Prosecco) ~ 13,50*

Sacred Rose Chip Cup

*On The Rocks ~ 8,50 | Vers Fruitsap ~ 13,50*

Sacred Spiced Vermouth

*On The Rocks ~ 8,50*



## GIN & TONICS

Tanqueray ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	9,00
Gin Mare ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	12,50
Copperhead ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	15,00
Copperhead Black Batch ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	15,00
Copperhead Gibson ~ <i>Fever-Tree Aromatic Tonic Water</i>	15,00
Buss N°509 Raspberry ~ Belgian Gin ~ <i>Fever-Tree Aromatic Tonic Water</i>	15,00
Sacred Gin ~ <i>BTW Tonic Water (non bleached kinine)</i> ~ <i>Organic, Orris, Cardamon, Juniper ~ 85% Jeneverbes</i>	15,00
Hermit Gin ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i> ~ <i>Zoutig ~ Toets van Oosterschelde Water</i>	15,00

## COCKTAILS

Glenmorangie Ginger Ale <i>Glenmorangie Original, Zeste van Appelsien, Fever-Tree Ginger Ale</i>	12,00
Red Snapper <i>Copperhead Gibson Dry Gin, Limoen, Spiced Tomato Juice</i>	12,00
Sacred Negroni <i>Pink Grapefruit Gin, Rosehip Cup, Spiced Vermouth, Zeste van Appelsien</i>	12,00
Moscow Mule <i>Wodka, Fever-Tree Ginger Beer, Limoen</i>	12,00
Lazy Red Cheeks <i>Wodka, Framboos, Violet, Limoen</i>	12,00

## APERITIEVEN

Campari	5,40
Ricard	5,40
Martini ~ <i>Bianco of Rosso</i>	5,40
Bellini Original	6,00
Sherry La Guita	6,50
Porto Quinta de Noval ~ <i>wit of rood</i>	6,50
Kirr Royal ~ <i>met prosecco</i>	8,00
Aperol ~ <i>met cava</i>	8,50
Cava, limoncello, basilicum	8,50

## MOCKTAILS

Seedlip Mule <i>Seedlip Spice, Fever-Tree Ginger Beer, Limoen</i>	10,00
Seedlip Spice 94 <i>Seedlip Spice, Zeste van Pompelmoes, Fever-Tree Aromatic Tonic Water</i>	10,00
Seedlip Garden 108 <i>Seedlip Garden, Fever-Tree Indian Tonic, Erwtjes</i>	10,00

## ALCOHOLVRIJ

Finley Mojito	3,50
Finley Spritz	3,50
Crodino Orange	4,30
Crodino Rosso	4,30
Crodino Rosso Verse Jus	8,50
Seedlip ~ <i>Garden of Spicy</i>	6,50

## BUBBELS

Prosecco "Brut" Azienda Agricola Ai Galli <i>100% Prosecco</i>	<i>glas ~ 7,00</i>	<i>fles ~ 35,00</i>
Prosecco "Rosé" Azienda Agricola Ai Galli <i>100% Pinot Nero</i>	<i>glas ~ 7,00</i>	<i>fles ~ 35,00</i>
Franciacorta "Brut" Ca'Del Bosco <i>75% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc</i>		<i>fles ~ 55,00</i>

## CHAMPAGNE

Monthuys Père & Fils "Brut Réserve"	<i>glas ~ 10,00</i>	<i>fles ~ 55,00</i>
Moët & Chandon "Brut Imperial"		<i>fles ~ 70,00</i>
Ruinart Brut "Blanc de Blancs"		<i>fles ~ 95,00</i>
Ruinart Brut "Rosé"		<i>fles ~ 95,00</i>
Dom Pérignon "Brut"		<i>fles ~ 240,00</i>

## HUISWIJNEN

<i>wit</i> Trebbiano d'Abruzzo **Bio Lupi Reali <i>100% Trebbiano</i>	<i>glas ~ 4,60</i>	<i>fles ~ 26,00</i>
<i>rood</i> Montepulciano d'Abruzzo **Bio Lupi Reali <i>100% Montepulciano</i>	<i>glas ~ 4,60</i>	<i>fles ~ 26,00</i>
<i>rosé</i> Pays d'Oc "Terre Pure" Les Vins du Littoral <i>50% Grenache Noir, 50% Cinsault</i>	<i>glas ~ 4,60</i>	<i>fles ~ 26,00</i>
<i>zoet</i> Côtes de Gascogne «Été Gascon» Dom. Pellehaut <i>50% Grenache Noir, 50% Cinsault</i>	<i>glas ~ 4,60</i>	<i>fles ~ 26,00</i>

## WITTE SUGGESTIEWIJNEN

Riesling "Estate" **Bio Battenfeld Spanier <i>~ Pfalz ~ 100% Riesling</i>	<i>glas ~ 6,50</i>	<i>fles ~ 32,00</i>
Bordeaux Château Argadens <i>~ Bordeaux ~ 65% Sauvignon, 35% Sémillon</i>	<i>glas ~ 7,00</i>	<i>fles ~ 36,00</i>
Rueda "Menade" **Bio Bodegas Menade <i>~ Castilla Y León ~ 100% Verdejo</i>	<i>glas ~ 7,50</i>	<i>fles ~ 37,00</i>
Békaa "B'Oa de Marsyas" Château Marsyas <i>~ Vallee de la Békaa ~ 80% Sauvignon, 20% Chardonnay</i>	<i>glas ~ 8,50</i>	<i>fles ~ 43,00</i>
Langhe Chardonnay "Elioro" Cordero di Montezemolo <i>~ Piemonte ~ 100% Chardonnay</i>	<i>glas ~ 11,00</i>	<i>fles ~ 54,00</i>

## RODE SUGGESTIEWIJNEN

Côtes du Rhône "Parallèle 45" Dom. Paul Jaboulet Ainé <i>~ Vallée du Rhône ~ 50% Grenache Blanc, 20% Marsanne, 20% Viognier, 10% Bourbelenc</i>	<i>glas ~ 7,00</i>	<i>fles ~ 34,00</i>
Barbera "Campomoro" Azienda Agricola Accornero <i>~ Piemonte ~ 100% Barbera</i>	<i>glas ~ 8,00</i>	<i>fles ~ 38,00</i>
Margaux La Réserve d' Angludet <i>~ Bordeaux ~ 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot</i>	<i>glas ~ 10,00</i>	<i>fles ~ 48,00</i>
Ribera del Duero "Astrales" Bodegas Astrales <i>~ Ribera del Duero ~ 100% Tempranillo</i>	<i>glas ~ 13,00</i>	<i>fles ~ 64,00</i>
Brunello di Montalcino "Vecchie Vigne" Siro Pacenti <i>~ Toscane ~ 100% Sangiovese</i>	<i>glas ~ 18,00</i>	<i>fles ~ 90,00</i>

## BITES TO SHARE

### IBERICOHAM

50 gr ~ 8,50

100gr ~ 17,00

### PIZZABROOD

olijfolie, tomaat, basilicum, pesto, buffelricotta

9,50

### NACHO'S

tortillachips, jalapeño, cheddar, zure room, lente-ui, avocado

10,00

### CROSTINI'S

lardo, tonijnsalade, tomaat, basilicum

6 stuks ~ 12,50

### ANTIPASTO CHARCUTERIE

18,00

### ANTIPASTO

venkelsalami, parmaham, salami picante, gegrilde groenten, mortadella, pizzabrood, mozzarella, tomaat, basilicum

19,50

## SOEP

### DAGSOEP

4,70

### TOMATENSOEP

4,70

## CROQUES

### CROQUE CLASSIC

Oud Brugge, breydelham, gegrilde slaharten

9,50

### CROQUE MADAME

Oud Brugge, breydelham, gegrilde slaharten, spiegelei

11,50

### CROQUE ITALIAANS

pancetta, tomaat, basilicum

12,00

### CROQUE VEGETARISCH


gegrilde groenten, hummus, sesam

12,00

### CROQUE IBERICOHAM

Brussel XL, limoenrasp, tomaat, ibericoham

13,50

 = vegetarisch gerecht

Vraag steeds bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. 1 rekening per tafel. Allergenen: Info over allergenen op aanvraag.  
De samenstelling van de producten kunnen veranderen. De allergenelijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo.  
Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

## PITA DE LUXE

### BRESSE KIP MASALA

appel, lente-ui, limoen, zure room, crunch ajuin  
14,50

### KALFS

tonijnsaus, rucola, marzano tomaat, pijnboompit  
17,00

### PEKINGEEND

komkommer, hoisin, atjar, gember, lente-ui  
18,00

### GEROOKT HERT

witloof, peer, notenolie, walnoot  
19,00

## CLUB SANDWICHES

### CLUB SANDWICH KAAS EN HAM

+ *kleine friet*  
breydelham, Oud Brugge, tomaat, sla, mayonaise, komkommer, koolsla  
14,50

### CLUB SANDWICH BLT

+ *kleine friet*  
sla, tomaat, spek  
15,50

### CLUB SANDWICH KIPFILET

+ *kleine friet*  
mango, honing, sla, wortel, munt dressing, cashew  
15,50

### CLUB SANDWICH GEITENKAAS V

+ *kleine friet*  
rode biet, waterkers, honing, limoen, okkernoot  
17,50

## ITALIAANS

### PASTA AGLIO E OLIO

olijfolie, knoflook, peperoncino, peterselie  
12,00

### SPAGHETTI CARBONARA

ei, spek, parmezaan, peterselie  
13,50

### SPAGHETTI of GNOCCHI BOLOGNAISE

kalfsgehakt, oregano, tomaat, ui  
12,00

### GNOCCHI BOLOGNAISE AL FORNO

kalfsgehakt, oregano, tomaat, ui, parmezaan  
15,00

### RISOTTO PANCETTA

pancetta, rode wijn, portobello, Brussel XL, dragon  
16,00

### RAVIOLI AUBERGINE SCAMORZA V

aubergine, scamorza, gegrilde groenten, olijfolie, Parmezaanse kaas  
18,00

### RAVIOLI POMPOEN

varkenswangetjes iberico, aardpeer, rode wijn  
18,00

### LINGUINI VONGOLE

courgette, kerstomaatjes, witte wijn, peterselie  
19,50

### PENNE SCAMPI

pesto, tomaat, scampi  
19,50

### MARE-MONTI

champignons, pancetta, ui, linguine, scampi  
19,50

### PASTA TRUFFEL V

boter, truffel, peterselie  
30,00

V = vegetarisch gerecht

Vraag steeds bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. 1 rekening per tafel. Allergenen: Info over allergenen op aanvraag.  
De samenstelling van de producten kunnen veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo.  
Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

## OOSTERS

### VEGETARISCH

noedels, grotchampignons, paksoi, ei

11,00

### RAMENSOEP KIP

kip, noedels, grotchampignons, paksoi, ei

12,00

### POKE BOWL VEGETARISCH

rijst, limoen, sojascheuten, komkommer, sesamzaad, radijs, wortel

13,50

### POKE BOWL ZALM

rijst, limoen, sojascheuten, avocado, komkommer, sesamzaad, radijs, wortel

15,50

### POKE BOWL TONIJN

rijst, limoen, sojascheuten, avocado, komkommer, sesamzaad, radijs, wortel

16,50



### SASHIMI

tonijn, zalm, coquilles, gember, wasabi, sojasaus, komkommer

22,50

## SALADE

### GROENTESALADE BURRATA

buratta, tomatensalsa, aubergine, courgette, olijfolie, sjalot

19,50

### CEASER SALADE

gebakken kipfilet, Romeinse sla, ei, parmezaan, croutons

18,50

### THAI BEEF SALADE

runds, gember, sojascheuten, komkommer, koriander, limoen

20,50

### SALADE NIÇOISE

gegrilde tonijn, ansjovis, ei, tomaat, fijne boontjes, rode ui, olijven

21,50

### SALADE FOLLE

gebakken ganzenlever, gemarineerde zalm, gerookte zalm, kropsla, rucola, rode ui, croutons


26,50



### TOMAAT-GARNAAL

grijze garnalen, kropsla, tomaat, ei, cocktailsaus

25,00

 = vegetarisch gerecht

*Vraag steeds bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. 1 rekening per tafel. Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kunnen veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.*

## VOORGERECHTEN

### KAASKROKET

aardappel-kaas mousseline, limoen, wilde waterkers

1 stuk ~ 8,00 | 2 stuks ~ 13,00

### GARNAALKROKET

peterselie, cocktail, kropsla

1 stuk ~ 10,00 | 2 stuks ~ 18,00

### WITTE EN ZWARTE PENS

appel, peperkoek, porto

12,50

### CARPACCIO VAN RUND

truffelmayonaise, crumble Brussel XL en kappertjes

15,00

### GRAVAD LAX

zalm, zure room, wakame, limoen

15,00

### GEROOKTE ZALM

mierikswortelsaus, ui, peterselie, toast

16,00

### VITELLO TONATO

kalfs, tonijnsaus, tonijn, appelkappertjes, rucola

16,00


### TONIJN TARTAAR

wakame, komkommer, postelein, peterseliewortel

17,50

### OESTERS NATUUR

3 stuks ~ 9,00 | 6 stuks ~ 17,00 | 12 stuks ~ 32,50

 = vegetarisch gerecht

## VOORGERECHTEN

### SCAMPI ~ 7 stuks

lookboter, tomaat, sjalot, lente-ui

17,50

### BURRATA

sorbet-compote van tomaat, truffelolie

18,00

### GEBAKKEN COQUILLES

gerookte ganzenlever, yuzu, granny smith, finger limes, kokos

25,00

### GEBAKKEN GANZENLEVER

appel, witte porto, violet

26,00

### KINGKRAB

geplette aardappel, mousseline, Limburgse Witte

32,00

### KAVIAAR PUUR

*Belgische kaviaar gold ~ 10 gram*

blini, zure room, peterselie

32,00

### POMME MOSCOVITE

*Belgische kaviaar gold ~ 10 gram*

tuinkers, zure room, aardappelpuree

32,00

### KAVIAAR 'HET CORDAAT'

*Belgische kaviaar gold ~ 10 gram*

ei, mousseline, aardappelpuree

35,00

Vraag steeds bij het afrekenen naar uw betalingsbewijs. 1 rekening per tafel. Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kunnen veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

## VISGERECHTEN

### KABELJAUW

jonge wortel, Citroentijm, girollen, venkel, ravioli van kreeft  
26,00

### GEGRILDE TONIJN

andijviestamppot, tonijn, graanmosterd, witloof, sjalot  
27,00

### ZEEBAARS

knolselderpuree, rode ui, truffel  
28,00

### ZEETONG MEUNIÈRE

natuuraardappelen, salade van kropsla en tomaat, botersaus, limoen  
33,00

## KREEFT

*500 gram*

### BELLE-VUE

ei, tomaat, kropsla, cocktail  
39,00

### GEGRILDE EN GEROOKTE KREEFT

tomaat, olijfolie, sjalot  
39,00

### THERMIDOR

mosterd, parmezaan, witte wijn, peterselie, champignons  
39,00

## VLEESGERECHTEN

### STEAK TARTAAR ~ *versgemalen*

friet, witloof, mosterd, veldsla  
21,00

### VOL-AU-VENT

kip belle flamande, friet, mousseline, kropsla, tomaat  
22,00

### STOOPPOTJE HERT

Le Fort, ras el hanout, rogge, pruim, gegrilde raap, natuuraardappel  
25,00

### FAZANT BRABANÇONNE

witloof, kroketten, fines champagne, girolles  
27,00

### GEBAKKEN HERT

savooikool, spek, peer, peper-veenbessensaus, crunch amaretti, pommes dauphine  
31,00

### HAAS HARLEKIJN

knolselderpuree, spruiten, veenbessen, appel  
35,00

## KINDERGERECHTEN

**SPAGHETTI BOLOGNAISE** ~ 7,00

**LANGE HAMBURGER FRIET** ~ 7,00

**FISHSTICK** ~ friet, tartaar ~ 10,00

**VIDEE** ~ friet, salade ~ 15,00

**STEAK** ~ friet, appelmoes ~ 16,00



## ROBATA GRILL

*Robata verwijst in de Japanse keuken naar een manier van grillen, vergelijkbaar met de barbecue, waarbij gerechten met verschillende snelheden worden gebakken op hete houtskool.*

### *vis*

#### **TONIJNFILET**

20,00

#### **GAMBA'S**

8/12

4 stuks ~ 25,00

## ROBATA GRILL

### *vlees*

#### **KROON VAN IBERICO**

*Spaans ~ zwartpootvarken*

230 gr ~ 19,00

#### **HASPENGOUWSE STEAK**

*Limburg ~ graangevoerd ~ donkerrood*

250 gr ~ 19,00

#### **AUSTRALISCHE ENTRECÔTE**

*Australië ~ graangevoerd ~ donkerrood*

250 gr ~ 24,00

#### **HASPENGOUWSE FILET PUR**

*Limburg ~ graangevoerd ~ donkerrood*

250 gr ~ 26,00

#### **KALFSENTRECÔTE**

*Limburg ~ graangevoerd ~ blank*

250 gr ~ 20,00

#### **TOMAHAWK VAN KALF**

*Limburg ~ graangevoerd ~ donkerrood*

400 gr ~ 2 personen ~ 52,00

#### **TOMAHAWK VAN RUND**

*Holstein ~ graangevoerd ~ donkerrood*

1 kg ~ 2 personen ~ 55,00

## BIJGERECHTEN

### *salades*

kropsla, tomaat, witloof, mayonaise ~ 2,00

~

rucola, kerstomaat, olijfolie, Brussel XL ~ 2,00

~

witloofsalade ~ 2,00

~

tomaat, olijfolie, sjalot, zeezout ~ 2,50

~

warme seizoensgroenten ~ 3,00

~

gebakken champignons ~ 3,00

~

kropsla, wakame, sesam ~ 4,00

## BIJGERECHTEN

### *aardappel- en pastabereidingen*

frietten, kroketten, geprakte aardappelen, aardappelen al forno ~ 2,50

pommes dauphine of pasta aglio e olio ~ 3,00

### *SAUZEN*

natuur, vers geklopte béarnaise, pepersaus, champignonsaus, blackwell, stroganoff ~ 2,00

huisbereide kruidenboter ~ 3,00

## MENU'S

### LUNCHMENU

*van 12u tot 15u*

voorgerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert

27,00

### 3-GANGENMENU

voorgerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert

33,00

### 4-GANGENMENU

voorgerecht ~ tussengerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert

38,00

### 5-GANGENMENU

voorgerecht ~ soep ~ tussengerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert of kaas

43,00

### ITALIAANS MENU

antipasto ~ pasta naar keuze (*uitgezonderd pasta truffel*) ~ tiramisu

33,00

## DRANKENFORMULE

*enkel gangbaar met onze menu's*

glaasje prosecco ~ waters ~ frisdranken ~ bier (Cristal) ~ wijn ~ koffie

21,00

## DESSERTS

### KINDERIJSJE

6,00

### CRÈME BRÛLÉE

9,00

### CAFÉ GLACÉ

9,00

### HUISBEREIDE DAME BLANCHE

*normaal ~ 9,50 | vegan ~ 9,50*

### NEW STYLE TIRAMISU

10,00

### WITTE CHOCOLADESOEP

yoghurt, gekarameliseerde mango, schuim van passievrucht

10,00

### MOELLEUX VAN CHOCOLADE

pistache, cuberdons, limoen, vanille-ijs

10,00

## KAZEN

### GORGONZOLA DOLCE

sla, notenolie, rozijnenbrood

12,00

### ASSORTIMENT VAN BELGISCHE KAZEN (*Van Tricht*)

15,00

## PANNENKOEKEN

suiker, siroop of Nutella ~ 6,50  
vanille-ijs met chocoladesaus ~ 8,50  
crêpe suzette ~ 11,50

**BIEREN***van 't vat*

Cristal ~ 25cl	2,50
Grimbergen Blond	4,10
Grimbergen Bruin	4,10

*in flesjes*

Brugs Tarwe ~ <i>witbier</i>	3,60
Kriek Lindemans	3,60
Vedett Blond	3,60
Maes n/a ~ <i>alcoholvrij</i>	3,60
Westmalle Bruin	4,40
Westmalle Tripel	4,40
Duvel	4,40
Omer	4,40
Cornet	4,40
Karmeliet	4,40
La Chouffe	4,40
St-Bernardus Pater	4,00
St-Bernardus Tripel	4,40
St-Bernardus Abt 12	4,50
Chimay Blauw	4,40
Vanderghinste Oud Bruin	4,40
Le Fort Tripel	4,40
Geuze Oud Beersel ~ 37,5cl	6,00
Tripel 888	6,00
François Grand Cru	12,00

**WATERS**

San Pellegrino ~ 25cl	2,70
San Pellegrino ~ 50cl	5,00
San Pellegrino ~ 1l	9,50
Acqua Panna ~ 25cl	2,70
Acqua Panna ~ 50cl	5,00
Acqua Panna ~ 1l	9,50

**SUIKERARM**

Tönissteiner Appelsien	3,10
Tönissteiner Citroen	3,10
Tönissteiner Naranja	3,10
Tönissteiner Vruchtenkorf	3,10

**FRUITSAP**

Looza Appelsien	3,10
Looza Appel	3,10
Looza Pompelmoes	3,10
<i>VERS</i>	
Big Tom ~ <i>tomatensap</i>	5,20
Vers Appelsiensap Natuur	5,20

**FRISDRANKEN**

Coca-Cola	2,70
Coca-Cola Zero	2,70
Fanta	2,70
Sprite	2,70
Lipton Ice Tea Regular	2,90
Lipton Ice Tea Green	2,90
Gini	2,90
Fristi	2,90

**FUZE TEA**

Lemon	2,90
Mango Chamomile	2,90
Sparkling	2,90
Peach Hibiscus	2,90

**FEVER-TREE**

Mediterranean Tonic	3,50
Indian Tonic	3,50
Sicilian Lemonade	3,50
Ginger Ale	3,50
Ginger Beer	3,50
Cola	3,50
Aromatic Tonic Water	3,50

**FINLEY**

Mojito	3,50
Spritz	3,50
Citroen-Vlierbloesem	3,50
Pompelmoes-Bloedappelsien	3,50
Sinaas-Cranberry	3,50
Ananas-Komkommer-Munt	3,50
Citrus-Granaatappel	3,50

**SCHWEPPE**

Tonic	2,90
Agrum'	2,90
Agrum' Zero	2,90

**TONIC DELUXE**

BTW Tonic	3,50
-----------	------

**WARME DRANKEN**

Koffie Espresso	2,90
Decafeïné	2,90
Mokka	2,90
Mokka Dubbel	3,60
Mokka Cappuccino	3,10
~ gestoomde melk of slagroom	
Cappuccino	3,10
~ gestoomde melk of slagroom	
Koffie Verkeerd	3,10
Warme Choco	2,90

**MET IETS EXTRA**

Hasseltse Koffie ~ <i>jenever</i>	6,00
Irish Koffie ~ <i>whisky</i>	8,00
French Koffie ~ <i>cognac</i>	8,00
Italiaanse Koffie ~ <i>amaretto</i>	8,00

**THEE**

Earl Grey	3,10
English Breakfast	3,10
Golden Chamomile	3,10
Rosehip	3,10
Green	3,10
Mint	3,10
Verse muntthee	4,20

**MACCHIATO**

Latte Macchiato	3,10
Latte Macchiato ~ <i>vanille</i>	3,40
Latte Macchiato ~ <i>karamel</i>	3,40
Latte Macchiato ~ <i>hazelnoot</i>	3,40
Latte Macchiato ~ <i>speculoos</i>	3,40
Latte Macchiato ~ <i>chocolade</i>	3,40

**DIGESTIEVEN**

Limoncello Bongiorno	5,40
Amaretto	6,50
Calvados	6,50
Sambuca	6,50
Baileys	6,50
Averna	6,50
Licor 43	6,50
Porto Quinta de Noval ~ <i>wit of rood</i>	6,50

**GRAPPA**

Berta Grappa Monpra Affinata 40°	8,00
Berta Grappa Villa Prato 40°	8,50
Berta Roccanivo 43°	19,00

**GEESTRIJKE DRANKEN***Rum*

Bacardi	5,50
Bacardi Añejo Cuatro	6,50
Goslings Black Seal Rum	7,00
Omerta ~ <i>Belgische rum</i>	7,00
Mount Gay Barbados	10,00

*Whisky*

William Lawson's	5,50
Jack Daniels	7,00
Glenmorangie Original	8,00
Glenmorangie La Santa	9,00
Glenmorangie Quinta Ruban	9,00
Glenmorangie Nectar d'Or	10,00
Ardbeg Ten	10,00
Sacred Whisky Liqueur	10,00
Rusty Nail ~ <i>Ardbeg 10 + Sacred</i>	12,00

*Cognac*

Hennessy VS	7,50
Hennessy XO	23,00

*Wodka*

Belvedere Wodka	8,00
-----------------	------

