



APÉRITIFS MAISON

Spritz Cordaat

Select Aperitivo, prosecco

9,00

Vermouth Reserva « Bianco »

on the rocks ~ 9,00

Vermouth Reserva « Rosso »

on the rocks ~ 9,00

Cosmopolitan

Gin Cordaat, Citron vert, Jus de canneberge

14,00

Gin Botaniets 0,0 %

Fever-Tree Aromatic Tonic Water

sans alcool ~ 13,50

Gin Cordaat *(very exclusive)*

Fever-Tree Indian Tonic

15,00

SPECIALS

Tonicello

Limoncello, Fever-Tree Refreshingly Tonic Water, Feuilles de menthe, Zeste de citron

9,50

Hierbas Ibicencas « Destilerias Ibiza »

On The Rocks ~ 9,50 | Fever-Tree Ginger Ale ~ 12,00



GIN & TONICS

Bombay London Dry Gin	13,00
~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	
Botaniets Gin 0,0 % (<i>sans alcool</i>)	13,50
~ <i>Fever-Tree Raspberry & Rhubarb</i>	
Gin Mare	13,50
~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	
Brick Gin (<i>Organic</i>) 	13,50
~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	
Buffel Gin Black'n Gold	14,50
~ <i>Fever-Tree Clementine Tonic</i>	
Copperhead	15,00
~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	
S72 Gin (<i>violet based</i>)	15,00
~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	
Fryns Premium Gin (<i>the mother of all gins</i>)	15,00
~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	
Gin Cordaat (<i>very exclusive</i>)	15,00
~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	
Wilderer Double You	15,00
~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	
Gin Mare Capri	15,00
~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	

COCKTAILS

Tonicello	9,50
~ <i>Limoncello, Fever-Tree Refreshingly Tonic Water, Feuilles de menthe, Zeste de Citron</i>	
Belgian Negroni	12,50
~ <i>Fryns Premium Gin-Ever, Vermouth, Bitter aux agrumes</i>	
Red Mojito	14,00
~ <i>Fryns RED, Bacardi Añejo Cuatro, Sirop de sucre, Jus de citron vert, Menthe</i>	
Dark & Stormy	14,00
~ <i>Rhum Don Papa Masskara, Ginger Beer</i>	
Moscow Mule	14,00
~ <i>Vodka 42 Below, Fever-Tree Ginger Beer, Citron vert</i>	
Cuba Libre	14,00
~ <i>Bacardi Añejo Cuatro, Jus de citron vert, Coca</i>	
Lazy Red Cheeks	14,00
~ <i>Fryns Premium Vodka, Violette, Framboise</i>	
Cosmopolitan	14,00
~ <i>Gin Cordaat, Citron vert, Jus de canneberges</i>	

APÉRITIFS

Vermouth Reserva « Bianco »	9,00
~ <i>On The Rocks</i>	
Vermouth Reserva « Rosso »	9,00
~ <i>On The Rocks</i>	
Campari	6,50
Martini ~ <i>Bianco ou Rosso</i>	6,50
Sherry La Guita	6,50
Porto Quinta de Noval ~ <i>blanc ou rouge</i>	6,70
Ricard	7,50
Bellini Original	8,00
Aperol ~ <i>avec prosecco</i>	8,50
Kirr Royal ~ <i>avec prosecco</i>	9,00

MOCKTAILS

Passion Mule	12,50
~ <i>Fruit de la passion, Fryns Spice 0,0 %</i>	
Crazy Red Cheeks	12,50
~ <i>Framboise, Violette, Fryns Spice 0,0 %</i>	
Mango Nojito	12,50
~ <i>Mangue, Citron, Fryns Spice 0,0 %</i>	
Gin Botaniets 0,0 %	13,50
~ <i>Fever-Tree Aromatic Tonic Water</i>	

SANS ALCOOL

Crodino Orange	5,50
Crodino Orange Ginger Beer	9,00

HOME MADE ICE TEA

« Green » Iced Tea ~ <i>Vit. C. V</i>	4,50
« Red » Iced Tea ~ <i>Vit. C. V</i>	4,50

BULLES

Prosecco « Brut » Azienda Agricola Ai Galli ~ 100 % Prosecco	<i>verre</i> ~ 8,00	<i>bouteille</i> ~ 39,00
Prosecco « Rosé » Azienda Agricola Ai Galli ~ 100 % Pinot Nero	<i>verre</i> ~ 8,00	<i>bouteille</i> ~ 39,00
Franciacorta « Brut » Ca'Del Bosco ~ 75 % Chardonnay, 15 % Pinot Noir, 10 % Pinot Blanc		<i>bouteille</i> ~ 70,00

CHAMPAGNE

Monthuys Père & Fils « Brut Réserve »	<i>verre</i> ~ 12,00	<i>bouteille</i> ~ 60,00 <i>magnum</i> ~ 120,00
Moët & Chandon « Brut Impérial »	<i>verre</i> ~ 17,00	<i>bouteille</i> ~ 85,00
Ruinart Brut « Blanc de Blancs »		<i>bouteille</i> ~ 115,00
Ruinart Brut « Rosé »		<i>bouteille</i> ~ 115,00

VINS MAISON

blanc

Bio Trebbiano d'Abruzzo Lupi Reali ~ 100 % Trebbiano	<i>verre</i> ~ 5,50	<i>bouteille</i> ~ 28,00
---	---------------------	--------------------------

rouge

Bio Montepulciano d'Abruzzo Lupi Reali ~ 100 % Montepulciano	<i>verre</i> ~ 5,50	<i>bouteille</i> ~ 28,00
---	---------------------	--------------------------

rosé

Château de l'Escarelle « Palm » Rosé ~ Grenache, Syrah, Cinsault	<i>verre</i> ~ 6,00	<i>bouteille</i> ~ 30,00
---	---------------------	--------------------------

doux

Côtes de Gascogne « Été Gascon » Dom. Pellehaut ~ 70 % Gros Manseng, 20 % Chardonnay, 10 % Petit Manseng	<i>verre</i> ~ 5,50	<i>bouteille</i> ~ 28,00
---	---------------------	--------------------------

SUGGESTIONS DE VINS BLANCS

« ZIND » Domaine Zind-Humbrecht ~ <i>Alsace</i> ~ 70 % <i>Chardonnay</i> , 30 % <i>Auxerrois</i>	verre ~ 9,50	bouteille ~ 46,00
Pecorino « Prope » Velenosi ~ <i>Abruzzo</i> ~ 100 % <i>Pecorino</i>	verre ~ 7,00	bouteille ~ 35,00
Velich « To » ~ <i>Apetlon</i> ~ 85 % <i>Chardonnay</i> , <i>Welschriesling</i> , <i>Sauvignon Blanc</i>	verre ~ 8,00	bouteille ~ 40,00
Bio Vermentino Fattoria San Donato ~ <i>Toscane</i> ~ 100 % <i>Vermentino</i>	verre ~ 8,00	bouteille ~ 40,00
Bio Vouvray Sec « Renaissance » Dom. S. Brunet ~ <i>Loire</i> ~ 100 % <i>Chenin</i>	verre ~ 9,00	bouteille ~ 45,00
Bandol Château Vannières ~ <i>Provence</i> ~ 95 % <i>Clairette</i> , 5 % <i>Bourboulenc</i>	verre ~ 11,00	bouteille ~ 55,00
Puligny-Montrachet Dom. F. Carillon ~ <i>Bourgogne</i> ~ 100 % <i>Chardonnay</i>	verre ~ 18,00	bouteille ~ 91,00

SUGGESTIONS DE VINS ROUGES

Tenuta Di Carleone « Il Randagio » ~ <i>Toscane</i> ~ <i>Cabernet Franc</i> , <i>Merlot</i>	verre ~ 8,50	bouteille ~ 42,00
Crozes-Hermitage Dom. L. Combiér ~ <i>Côtes du Rhône</i> ~ 100 % <i>Syrah</i>	verre ~ 9,00	bouteille ~ 45,00
Black Label Mavrud ~ <i>Thracian Valley (Bulgarie)</i> ~ 100 % <i>Mavrud</i>	verre ~ 10,00	bouteille ~ 49,00
Bio « Ossimoro » Agricola Pietraventosa ~ <i>Puglia</i> ~ 85 % <i>Primitivo</i> , 15 % <i>Aglianico</i>	verre ~ 10,50	bouteille ~ 53,00
Margaux La Réserve d'Angludet ~ <i>Bordeaux</i> ~ 50 % <i>Cabernet Sauvignon</i> , 45 % <i>Merlot</i> , 5 % <i>Petit Verdot</i>	verre ~ 10,50	bouteille ~ 53,00
« RIU » l'Infernal ~ <i>Priorat</i> ~ 50 % <i>Garnacha</i> , 30 % <i>Syrah</i> , 20 % <i>Samso</i>	verre ~ 11,00	bouteille ~ 55,00
Brunello di Montalcino « Vecchie Vigne » Siro Pacenti ~ <i>Toscane</i> ~ 100 % <i>Sangiovese</i>	verre ~ 18,00	bouteille ~ 92,00

AMUSE-BOUCHES À PARTAGER

IBERICO

50 g ~ 12,50

100 g ~ 24,00

BOULETTES DE POULET THAÏLANDAISES

sauce aux prunes

12,50

PAIN NAAN

houmous, huile d'olive, sésame, labné, tahini

12,50

NACHOS

chips de tortilla, jalapeño, cheddar, crème épaisse, jeunes oignons, avocat

15,50

NACHOS PULLED PORK

chips de tortilla, jalapeño, cheddar, crème épaisse, jeunes oignons, avocat

17,50

AVOCAT FRIT

panko, curry, miel

16,00

PAN CON TOMATE

pain cristal, tomate, ail

16,00

SANDWICH PASTRAMI

sandwich, pastrami, moutarde en grains, poivre, mizuna

16,50

MANAKISH CORDAAT

bisque, saumon fumé, parmesan, pesto, roquette

17,00

GRIGLIATA CORDAAT

porchetta, mortadelle, Padano, légumes

19,00

LOBSTER SANDWICH

sandwich, homard, persil, mayonnaise au homard

24,50

SALADE

SALADE GRECQUE V

feta cuite dans de la pâte filo, olives, piments grecs, miel

19,50

BURRATA V

burrata, figue, noisette, miel

22,00

SALADE CÉSAR

filet de poulet cuit, cœurs de laitue grillés, œuf, parmesan, moutarde en grains, touches Cordaat

22,50

SALADE THAÏE VÉGANE V

gingembre, germes de soja, concombre, coriandre, citron vert

22,50

SALADE THAÏE AU BŒUF

bœuf, gingembre, germes de soja, concombre, coriandre, citron vert

24,50

SALADE NIÇOISE

thon grillé, anchois, œuf, tomate, haricots fins, oignon rouge, olives, pomme de terre

27,50

COCKTAIL DE CREVETTES

crevettes grises, laitue, tomate, œuf, sauce cocktail

29,00

HAWAIIAN

POKÉ BOWL VÉGÉTARIEN

riz, citron vert, germes de soja, fèves de soja, avocat, concombre,
graines de sésame, radis, carotte, œuf

18,50

POKÉ BOWL SAUMON

riz, citron vert, germes de soja, fèves de soja, avocat, concombre,
graines de sésame, radis, carotte, œuf

21,50

POKÉ BOWL THON

riz, citron vert, germes de soja, fèves de soja, avocat, concombre,
graines de sésame, radis, carotte, œuf

24,50

POKÉ BOWL SPICY CREVETTES

riz, citron vert, germes de soja, fèves de soja, avocat, concombre,
graines de sésame, radis, carotte, œuf

27,50

PLATS ITALIENS

SPAGHETTI AGLIO E OLIO V

huile d'olive, ail, peperoncino, persil

16,50

MARE-MONTI

champignons, pancetta, oignon, linguine, scampi

24,50

RAVIOLI AUBERGINE SCAMORZA V

légumes grillés, huile d'olive, parmesan

22,50

PÂTES BURRATA V

tomates cerises, échalote, basilic, pappardelle

22,50

STROZZAPRETI RAGÙ OSSOBUCO

tomate, osso buco, saucisse au fenouil

23,50

LINGUINE VONGOLE

tomates cerises, vin blanc, persil

25,50

FRUITS DE MER CALAMARATA

calamars, langoustines, palourdes, moules

26,50

RISOTTO À LA TRUFFE V

truffe, mousseline, champignons des bois, œuf poché

28,50

SPAGHETTI CAVIAR

caviar belge Gold, mascarpone, ciboulette

42,00

La truffe est également disponible en supplément pour chaque plat

Truffe ~ 3 g ~ 10,00



PLATS VÉGANES

Apéro

BRICK GIN

organic
Fever-Tree Indian Tonic
13,50

Salade

SALADE THAÏE VÉGANE

gingembre, germes de soja, concombre, coriandre, citron vert
22,50

Desserts

DAME BLANCHE VÉGANE

12,50

ENTRÉES VÉGÉTARIENNES

Amuse-bouches à partager

PAIN NAAN

houmous, huile d'olive, sésame, labné, tahini
12,50

NACHOS

chips de tortilla, jalapeño, cheddar, crème épaisse, jeunes oignons, avocat
15,50

AVOCAT FRIT

panko, curry, miel
16,00

PAN CON TOMATE

pain cristal, tomate, ail
16,00

PLATS VÉGÉTARIENS

Salades

SALADE GRECQUE

feta cuite dans de la pâte filo, olives, piments grecs, miel

19,50

BURRATA

burrata, figue, noisette, miel

22,00

Poké Bowl

POKÉ BOWL VÉGÉTARIEN

riz, citron vert, germes de soja, fèves de soja, avocat, concombre, graines de sésame, radis, carotte, œuf

18,50

Plats

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

huile d'olive, ail, peperoncino, persil

16,50

RAVIOLI AUBERGINE SCAMORZA

légumes grillés, huile d'olive, parmesan

22,50

PÂTES BURRATA

tomates cerises, échalote, basilic, pappardelle

22,50

BURGER VÉGÉTARIEN

endive, tomate, avocat, véganaise, petite portion de frites

24,50

RISOTTO À LA TRUFFE

truffe, mousseline, champignons des bois, œuf poché

28,50

ENTRÉES

froides

CARPACCIO DE WAGYU

crumble Brussels XL, câpres

19,50

supplément Truffe ~ 3 g ~ 10,00

TARTARE DE BŒUF NATURE

filet pur Bremberg, crème épaisse, œuf poché

19,50

supplément Truffe ~ 3 g ~ 10,00

supplément caviar belge Oscietra ~ 10 g ~ 24,50

TARTARE D'HAMACHI

sériole du Japon, oignon rouge, ponzu, gingembre, piments, sésame

20,00

SASHIMI

hamachi, thon, saumon, coquilles, gingembre, wasabi, sauce soja, concombre

26,00

HUÎTRES NATURE *ou* À L'ORIENTALE

Ostende

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

ENTRÉES

chaudes

CROQUETTE DE CREVETTES

persil, bisque, rouille

1 pièce ~ 15,50 | 2 pièces ~ 20,50

ŒUFS CORDAAT

muffin, œuf poché, mousseline, lard cuit à basse température, épinards

17,50

SCAMPI ~ 7 pièces

beurre à l'ail, tomate, échalote, jeunes oignons

21,50

CUISSES DE GRENOUILLE ~ 5 pièces

panko, ail, herbes, beurre

23,00

FOIE GRAS

boudin noir, pomme, porto rouge, pain d'épices

25,00

COQUILLES

noix de coco, ananas, citron vert, Iberico

26,00

CAVIAR

CAVIAR PUR

Caviar belge Oscietra ~ 10 g

blini, crème épaisse,

persil

37,50

POMME MOSCOVITE

Caviar belge Oscietra ~ 10 g

cresson, crème épaisse,

purée de pommes de terre

38,50

CAVIAR CORDAAT

Caviar belge Oscietra ~ 10 g

œuf, mousseline,

purée de pommes de terre

38,50

Le caviar est également disponible en supplément pour chaque plat

Caviar belge Oscietra ~ 10 g ~ 24,50

POISSON

LOUP DE MER

Islande

écrasé de pommes de terre, crevettes, cresson, beurre blanc, œuf poché

26,50

SAUMON MI-CUIT CONFIT

Écosse - Label Rouge

herbes, huile d'olive, fenouil, orange, pappardelle, crème épaisse

27,50

SOLE MEUNIÈRE

pommes de terre nature, salade de laitue et tomate, sauce au beurre, citron vert

39,00

HOMARD EUROPÉEN

± 500 grammes

HOMARD BELLE-VUE

œuf, tomate, laitue, cocktail

52,00

HOMARD GRILLÉ

jeunes carottes, asperges vertes, spaghetti aglio e olio

52,00

HOMARD FUMÉ

tomate, huile d'olive, échalote, pommes Pont-Neuf

52,00

VIANDE

VOL-AU-VENT

poulet Belle Flamande, petites boulettes, mousseline, laitue, tomate, frites

23,00

VOL-AU-VENT « CORDAAT »

poulet Belle Flamande, petites boulettes, crevettes grises, ris de veau, mousseline, cresson, frites

36,00

STEAK TARTARE ~ *coupé à la main*

chicon, Granny Smith, moutarde, oignon, câpres, frites

23,50

WAGYU ROSSINI

Steak Wagyu lady ~ 180 g, porto, foie gras, frites à la truffe

42,00

FILET D'AGNEAU TEXEL

jus nature, framboise, mûre, pommes dauphine

32,50

BURGERS

BURGER DE BŒUF BREMBERG

endive, tomate, oignon, cheddar, mayo au piment, petite portion de frites

26,50

BURGER VÉGÉTARIEN

endive, tomate, avocat, véganaise, petite portion de frites

24,50

GRILL ROBATA

Dans la cuisine japonaise, le terme Robata désigne une façon de griller, comparable au barbecue, où les plats sont cuits à différentes vitesses sur du charbon de bois brûlant.

poisson

FILET DE THON

25,00

GAMBAS SAUVAGES

Mozambique - U5

39,00

ACCOMPAGNEMENTS

salades

laitue, tomate, chicon, vinaigrette ~ 3,00

~

salade de chicon ~ 3,00

~

légumes chauds de saison ~ 4,00

~

pleurotes rôtis ~ 3,00

~

bimi, soja, sésame ~ 5,50

GRILL ROBATA

viande

COQUELET

Belle Flamande ~ désossé

18,50

STEAK DE SIMMENTAL

Autriche ~ nourri à l'herbe des Alpes ~ rouge foncé

250 g ~ 20,50

WAGYU LADY STEAK

Australie ~ nourri au maïs, levure de bière

rouge foncé marbré

180 g ~ 26,00

LE CHOIX DU CHEF ENTRECÔTE

Sélectionnée sur son marbrage

entrecôte ~ nourri à l'herbe ~ rouge foncé très marbré

38,50

FILET PUR BREMBERG

Masters in Meat

Tielt-Winge ~ affiné ~ Blanc Bleu

nourri à l'herbe avec passion ~ rouge foncé

250 g ~ 36,00

RIBROAST BREMBERG

Old School Meat

Tielt-Winge ~ affiné ~ Blanc Bleu

nourri à l'herbe avec passion ~ rouge foncé

1 kg ~ 2 personnes ~ 69,00

ACCOMPAGNEMENTS

préparations de pommes de terre et de pâtes

frites, croquettes ou écrasé de pommes de terre ~ 3,00

pommes de terre à la crème épaisse, pâtes aglio e olio ou pommes de terre au four ~ 3,50

pommes dauphine ~ 4,00

frites à la truffe ~ 7,50

sauces

nature, béarnaise fraîche, sauce au poivre, sauce aux champignons,

sauce à la truffe ou beurre aux herbes maison ~ 3,50

Lors du paiement, demandez toujours votre preuve de paiement. 1 compte par table. Allergènes : Infos sur les allergènes sur demande.

La composition des produits peut changer. La liste des allergènes est établie sur la base des informations reçues du fournisseur.

Attention : des contaminations croisées ne peuvent jamais être complètement exclues.

PLATS POUR ENFANTS

STEAK HACHÉ BREMBERG ~ frites, salade ~ 13,00

FISH STICK ~ frites, tartare ~ 11,00

VOL-AU-VENT ~ frites, salade ~ 15,00

FILET DE POULET ~ frites, salade ~ 15,00

STEAK ~ frites, salade ~ 16,00

DESSERTS

GLACE ENFANT

6,00

DAME BLANCHE V

végane ~ 12,50 | *maison* ~ 12,50

SORBET À LA VIOLETTE

mousse de yaourt, croustillant, citron vert, menthe

12,50

CAFÉ GLACÉ DULCE DE LECHE « NOISETTES »

12,00

CRÈME BRÛLÉE VANILLE

12,00

MOELLEUX AU CHOCOLAT

caramel, glace à la vanille, framboise

12,50

PUDDING AMANDE-CHIA À LA FRAMBOISE

caramel, myrtille, sorbet au chocolat

12,50

TARTE TATIN POIRE

poire, mascarpone, miel, caramel, noix de pécan, Roodhooft

14,50

TARTELETTE CHOCOLAT ET FRUITS DE LA PASSION

noix de coco, ananas, citron vert

12,50

MÛRE ET SAVARIN

tiède, Brillat-Savarin, verveine citronnée, meringue

15,50



MENUS

LUNCH

du lundi au vendredi de 12 h à 14 h

entrée ~ plat ~ café

29,50

MENU 3 SERVICES

entrée ~ plat ~ dessert

39,00

MENU 4 SERVICES

entrée ~ entremets ~ plat ~ dessert

47,00

MENU 5 SERVICES

entrée ~ soupe ~ entremets ~ plat ~ dessert ou fromage

54,00

MENU ENFANT

jusqu'à 12 ans

entrée ~ plat ~ dessert

25,00

FORFAIT BOISSONS

verre de prosecco ~ vin maison ~ eaux ~ boissons fraîches ~ bière (Cristal) ~ café

3 services ~ 23,00 | 4 services ~ 25,00 | 5 services ~ 29,00

FORMULE BOB

apéritif sans alcool ~ eaux ~ boissons fraîches ~ café

3 services ~ 19,00 | 4 services ~ 22,00 | 5 services ~ 26,00

Les forfaits boissons sont uniquement disponibles avec nos menus, formules par personne

BIÈRES

au fût

Cristal ~ 25 cl	3,00
Grimbergen Blonde	4,70
Grimbergen Brune	4,70

en bouteilles

Brugs Tarwe ~ <i>bière blanche</i>	3,90
Vedett Blond	3,90
Maes n/a ~ <i>sans alcool</i>	3,90

Ter Dolen Blonde	4,70
Ter Dolen Brune	4,70
Ter Dolen Kriek	4,70
Ter Dolen Armand	4,70
Ter Dolen Tripel	4,70

Hapkin	4,90
Duvel	4,90
Omer	4,90
La Chouffe	4,90
Karmeliet	4,90
Westmalle Pils	4,50
Westmalle Brune	4,90
Westmalle Tripel	4,90
Geuze Oud Beersel ~ 37,5 cl	6,00

EAUX

San Pellegrino ~ 25 cl	3,10
San Pellegrino ~ 50 cl	5,40
San Pellegrino ~ 1 l	9,80

Acqua Panna ~ 25 cl	3,10
Acqua Panna ~ 50 cl	5,40
Acqua Panna ~ 1 l	9,80

FAIBLE TENEUR EN SUCRE

Tönissteiner Orange	3,50
Tönissteiner Citron	3,50
Tönissteiner Naranja Fit	3,50
Tönissteiner Multifruits	3,50

JUS DE FRUITS

Minute Maid Orange	3,50
Minute Maid Pomme	3,50
Minute Maid Pamplémousse	3,50
Big Tom ~ <i>jus de tomates</i>	5,50

frais

Jus d'orange frais Nature	5,50
---------------------------	------

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola	3,10
Coca-Cola Zero	3,10
Fanta	3,10
Sprite	3,10
Gini	3,30
Fristi	3,30
Cécémel	3,30

SCHWEPPE

Tonic	3,40
Agrum	3,40
Agrum' Zero	3,40

FEVER-TREE

Mediterranean Tonic	4,50
Indian Tonic	4,50
Sicilian Lemonade	4,50
Clementine	4,50
Ginger Ale	4,50
Ginger Beer	4,50
Raspberry & Rhubarb	4,50

ICE TEA

Lipton Ice Tea Regular	3,40
Lipton Ice Tea Green	3,40
Fuze Tea Mango Chamomile	3,40
Fuze Tea Sparkling	3,40
Fuze Tea Peach Hibiscus	3,40

FİNLEY

Citron-Fleurs de sureau	3,60
Pamplemousse-Orange sanguine	3,60

BOISSONS CHAUDES

Espresso	3,50
Décaféiné	3,50
Moka	3,50
Moka double	4,00
Moka Cappuccino	3,70
~ mousse de lait ou crème fouettée	
Cappuccino	3,70
~ mousse de lait ou crème fouettée	
Café au lait	3,70
Latte Macchiato	3,70
Chocolat chaud	3,70

THÉS

Fruity Babouchka	3,70
Earl Grey Delight	3,70
Finest Earl Grey	3,70
Parfum De Medina	3,70
Exotic Sweetness	3,70
Jasmine Green Tea	3,70
Thé à la menthe fraîche	4,90
Thé au gingembre frais	4,90

AVEC UN TRUC EN PLUS

Café de Hasselt ~ <i>genièvre</i>	7,00
Irish coffee ~ <i>whisky</i>	9,00
French coffee ~ <i>cognac</i>	9,00
Café italien ~ <i>amaretto</i>	9,00

DIGESTIFS

Limoncello Bongiorno	6,50
Baileys	6,90
Licor 43	6,70
Porto Quinta de Noval ~ <i>blanc ou rouge</i>	6,70
Lazzaroni Sambuca	7,00
Lazzaroni Amaretto	7,00
Amaretto di Berta	7,50
Berta Amaro d'Erbe	7,50
Calvados Groult ~ <i>3 Years</i>	7,50

GRAPPA

Berta Grappa Villa Prato Reserva 40°	9,00
Berta Grappa Elisi 43°	11,50
Bepi Tosolini Most Brunello Barrique 40°	11,50
<i>Cette grappa a été vieillie en fûts de chêne Brunello. Très douce avec des touches de baies sauvages.</i>	
Bepi Tosolini Most Barolo Barrique 40°	11,50
<i>Cette grappa a été vieillie en fûts de chêne Barolo. Très douce avec des touches de fruits rouges et d'épices.</i>	
Bepi Tosolini Most Amarone Barrique 40°	11,50
<i>Cette grappa a été vieillie en fûts de chêne Amarone. Très douce avec des touches de cerise et d'herbes sucrées.</i>	

COGNAC

Hennessy VS	8,00
Hennessy XO	23,00

VODKA

Grey Goose	8,00
42 Below	8,00

SELECTION OF FINE WHISKY

Currach Seaweed ~ maritime, smoked	13,50
Penderyn Rich Oak ~ caramel, sweet	16,00
Arran Amarone Finish ~ red fruit, sweet	16,00
Classic of Islay ~ dark fruit, smoked	17,00
As we get it - Islay Cask Strength ~ maritime, smoked	18,00
Kilchoman ~ light fruit, smoked	19,00
Secret Islay 5y ~ peat, smoked	20,00
The Lakes - The Whiskymaker ~ dark fruit, spicy	20,00
Croftengea 7y ~ vegetarian, spicy	26,00

RHUM

Bacardi	7,50
Bacardi Añejo Cuatro	8,50
Bacardi Añejo Ocho	9,90
Omerta	7,50
Don Papa Masskara	8,50


www.HETCORdAAT.be