



HUISAPERITIEVEN

Cordaat Spritz

Select Aperitivo, prosecco

9,00

Vermouth Reserva "Bianco"

on the rocks ~ 9,00

Vermouth Reserva "Rosso"

on the rocks ~ 9,00

Cosmopolitan

Cordaat Gin, Limoen, Veenbessensap

14,00

Botaniets Gin 0.0%

Fever-Tree Aromatic Tonic Water

alcoholvrij ~ 13,50

Cordaat Gin *(very exclusive)*

Fever-Tree Indian Tonic

15,00

SPECIALS

Tonicello

Limoncello, Fever-Tree Refreshingly Tonic Water, Muntblaadjes, Zeste van Citroen

9,50

Hierbas Ibicencas "Destilerias Ibiza"

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

White Espresso Martini

Baileys, mezcal, koffielikeur

14,00



English version



version française



GIN & TONICS

Bombay London Dry Gin ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	13,00
Botaniets Gin 0.0% (alcoholvrij) ~ <i>Fever-Tree Raspberry & Rhubarb</i>	13,50
Gin Mare ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	13,50
Brick Gin (Organic)  ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	13,50
Buffel Gin Black'n Gold ~ <i>Fever-Tree Clementine Tonic</i>	14,50
Copperhead ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	15,00
S72 Gin (violet based) ~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	15,00
Fryns Premium Gin (the mother of all gins) ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	15,00
Cordaat Gin (very exclusive) ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	15,00
Wilderer Double You ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	15,00
Gin Mare Capri ~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	15,00

COCKTAILS

Tonicello	9,50
~ <i>Limoncello, Fever-Tree Refreshingly Tonic Water, Muntblaadjes, Zeste van Citroen</i>	
Belgian Negroni	12,50
~ <i>Fryns Premium Gin-Ever, Vermouth, Citrusbitter</i>	
Red Mojito	14,00
~ <i>Fryns RED, Bacardi Añejo Cuatro, Suikersiroop, Limoensap, Munt</i>	
Dark & Stormy	14,00
~ <i>Don Papa Masskara Rum, Ginger Beer</i>	
Moscow Mule	14,00
~ <i>Vodka 42 Below, Fever-Tree Ginger Beer, Limoen</i>	
Cuba Libre	14,00
~ <i>Bacardi Añejo Cuatro, Limoensap, Cola</i>	
Lazy Red Cheeks	14,00
~ <i>Fryns Premium Vodka, Violet, Framboos</i>	
Cosmopolitan	14,00
~ <i>Cordaat Gin, Limoen, Veenbessensap</i>	
White Espresso Martini	14,00
~ <i>Baileys, mezcal, koffielikeur</i>	

APERITIEVEN

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 of Rosso</i>	6,50
Sherry La Guita	6,50
Porto Quinta de Noval ~ <i>wit of rood</i>	6,70
Ricard	7,50
Bellini Original	8,00
Aperol ~ <i>met prosecco</i>	8,50
Kirr Royal ~ <i>met prosecco</i>	9,00



MOCKTAILS

Passion Mule	12,50
~ <i>Passievrucht, Fryns Spice 0.0%</i>	
Crazy Red Cheeks	12,50
~ <i>Framboos, Violet, Fryns Spice 0.0%</i>	
Mango Nojito	12,50
~ <i>Mango, Citroen, Fryns Spice 0.0%</i>	
Botaniets Gin 0.0%	13,50
~ <i>Fever-Tree Aromatic Tonic Water</i>	

ALCOHOLVRIJ

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

HOME MADE ICE TEA

'Green' Iced Tea ~ <i>Vit. C.</i> 	4,50
'Red' Iced Tea ~ <i>Vit. C.</i> 	4,50

BUBBELS

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

CHAMPAGNE

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

HUISWIJNEN

<i>wit</i> Bio Trebbiano d'Abruzzo Lupi Reali ~ 100% Trebbiano	<i>glas</i> ~ 5,50	<i>fles</i> ~ 28,00
<i>rood</i> Bio Montepulciano d'Abruzzo Lupi Reali ~ 100% Montepulciano	<i>glas</i> ~ 5,50	<i>fles</i> ~ 28,00
<i>rosé</i> Château de l'Escarelle "Palm" Rosé ~ Grenache, Syrah, Cinsault	<i>glas</i> ~ 6,00	<i>fles</i> ~ 30,00
<i>zoet</i> Côtes de Gascogne «Eté Gascon» Dom. Pellehaut ~ 70% Gros Manseng, 20% Chardonnay, 10% Petit Manseng	<i>glas</i> ~ 5,50	<i>fles</i> ~ 28,00

WITTE SUGGESTIEWIJNEN

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

RODE SUGGESTIEWIJNEN

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

BITES TO SHARE

IBERICO

50gr ~ 12,50

100gr ~ 24,00

THAISE KIPPENBALLETJES

plumsaus

12,50

NAANBROOD 🌱

hummus, olijfolie, sesam, labneh, tahini

12,50

NACHO'S 🌱

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

15,50

NACHO'S PULLED PORK

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

17,50

GEFRITUURDE AVOCADO 🌱

panko, curry, honing

16,00

PAN CON TOMATE 🌱

kristalbrood, tomaat, look

16,00

SANDWICH PASTRAMI

sandwich, pastrami, graanmosterd, peper, mizuna

16,50

MANAKISH CORDAAT

bisque, gerookte zalm, parmezaan, pesto, rucola

17,00

GRIGLIATA CORDAAT

porchetta, mortadella, Padano, groentjes

19,00

LOBSTER SANDWICH

sandwich, kreeft, peterselie, kreeftenmayonaise

24,50

SALADE

GRIEKSE SALADE V

in filodeeg gebakken feta, olijven, Griekse pepers, honing

19,50

BURRATA V

burrata, vijg, hazelnoot, honing

22,00

CAESERSALADE

gebakken kipfilet, gegrilde slaharten, ei, parmezaan, graanmosterd, Cordaatjes

22,50

VEGAN THAI SALADE V

gember, sojascheuten, komkommer, koriander, limoen

22,50

THAI BEEF SALADE

runds, gember, sojascheuten, komkommer, koriander, limoen

24,50

SALADE NIÇOISE

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

27,50

GARNAAL COCKTAIL

grijze garnalen, kropsla, tomaat, ei, cocktailsaus

29,00

HAWAIIAN

POKÉ BOWL VEGETARISCH

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

18,50

POKÉ BOWL ZALM

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

21,50

POKÉ BOWL TONIJN

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

24,50

POKÉ BOWL SPICY GARNAAL

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

27,50

ITALIAANS

SPAGHETTI AGLIO E OLIO V

olijfolie, knoflook, peperoncino, peterselie

16,50

MARE-MONTI

champignons, pancetta, ui, linguini, scampi

24,50

RAVIOLI AUBERGINE SCAMORZA V

gegrilde groenten, olijfolie, Parmezaanse kaas

22,50

PASTA BURRATA V

kerstomaat, sjalot, basilicum, pappardelle

22,50

STROZZAPRETI RAGÙ OSSOBUCO

tomaat, ossobuco, venkelworst

23,50

LINGUINI VONGOLE

kerstomaatjes, witte wijn, peterselie

25,50

CALAMARATA ZEEVRUCHTEN

inktvis, scampi, vongole, mosselen

26,50

RISOTTO TRUFFEL V

truffel, mousseline, boschampignons, gepocheerd ei

28,50

SPAGHETTI KAVIAAR

Belgische kaviaar Gold, mascarpone, bieslook

42,00

Truffel is ook verkrijgbaar als supplement bij elk gerecht

Truffel ~ 3 gr ~ 10,00



VEGAN GERECHTEN

Apéro

BRICK GIN

organic
Fever-Tree Indian Tonic
13,50

Salade

VEGAN THAI SALADE

gember, sojascheuten, komkommer, koriander, limoen
22,50

Desserts

VEGAN DAME BLANCHE

12,50

VEGETARISCHE STARTERS

Bites to Share

NAANBROOD

hummus, olijfolie, sesam, labneh, tahini
12,50

NACHO'S

tortillachips, jalapeño, cheddar, zure room, lente-ui, avocado
15,50

GEFRITUURDE AVOCADO

panko, curry, honing
16,00

PAN CON TOMATE

kristalbrood, tomaat, look
16,00

VEGETARISCHE GERECHTEN

Salades

GRIEKSE SALADE

in filodeeg gebakken feta, olijven, Griekse pepers, honing

19,50

BURRATA

burrata, vijg, hazelnoot, honing

22,00

Poké Bowl

POKÉ BOWL VEGETARISCH

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

18,50

Hoofdgerechten

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

olijfolie, knoflook, peperoncino, peterselie

16,50

RAVIOLI AUBERGINE SCAMORZA

gegrilde groenten, olijfolie, Parmezaanse kaas

22,50

PASTA BURRATA

kerstomaat, sjalot, basilicum, pappardelle

22,50

VEGETARISCHE BURGER

andijvie, tomaat, avocado, veganaise, kleine friet

24,50

RISOTTO TRUFFEL

truffel, mousseline, boschampionns, gepocheerd ei

28,50

VOORGERECHTEN

koud

CARPACCIO VAN WAGYU

crumble Brussels XL, kappertjes

19,50

supplement Truffel ~ 3 gr ~ 10,00

RUNDSTARTAAR NATUUR

filet pur Bremberg, zure room, gepocheerd ei

19,50

supplement Truffel ~ 3 gr ~ 10,00

supplement Belgische Kaviaar Oscietra ~ 10 gr ~ 24,50

TARTAAR VAN HAMACHI

geelvinmakreel, rode ui, ponzu, gember, pepers, sesam

20,00

SASHIMI

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

26,00



OESTERS NATUUR *of* OOSTERS

Oostende

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

VOORGERECHTEN

warm

GARNAALKROKET

peterselie, bisque, rouille

1 stuk ~ 15,50 | 2 stuks ~ 20,50

EGGS CORDAAT

muffin, gepocheerd ei, mousseline, traaggegaard buikspek, spinazie

17,50

SCAMPI ~ 7 stuks

lookboter, tomaat, sjalot, lente-ui

21,50

KIKKERBILLEN ~ 5 stuks

panko, look, kruiden, boter

23,00

GANZENLEVER

boudin noir, appel, rode port, peperkoek

25,00

COQUILLES

kokos, ananas, limoen, Ibercio

26,00

KAVIAAR

KAVIAAR PUUR

Belgische Kaviaar Oscietra ~ 10 gr

blini, zure room, peterselie

37,50

POMME MOSCOVITE

Belgische Kaviaar Oscietra ~ 10 gr

tuinkers, zure room, aardappelpuree

38,50

KAVIAAR CORDAAT

Belgische Kaviaar Oscietra ~ 10 gr

ei, mousseline, aardappelpuree

38,50

Kaviaar is ook verkrijgbaar als supplement bij elk gerecht

Belgische Kaviaar Oscietra ~ 10 gr ~ 24,50

VISGERECHTEN

ZEEWOLF

IJsland

geprakte aardappelen, garnaal, waterkers, beurre blanc, gepocheerd ei

26,50

GEKONFIJTE ZALM MI-CUIT

Schotland - Label Rouge

kruiden, olijfolie, venkel, appelsien, pappardelle, zure room

27,50

ZEETONG MEUNIÈRE

natuuraardappelen, salade van kropsla en tomaat, botersaus, limoen

39,00

EUROPESE KREEFT

± 500 gram

KREEFT BELLE-VUE

ei, tomaat, kropsla, cocktail

52,00

GEGRILDE KREEFT

jonge wortel, groene asperges, spaghetti aglio e olio

52,00

GEROOKTE KREEFT

tomaat, olijfolie, sjalot, pommes pont neuf

52,00

VLEESGERECHTEN

VOL-AU-VENT

kip belle flamande, balletjes, mousseline, kropsla, tomaat, friet

23,00

VOL-AU-VENT 'CORDAAT'

kip belle flamande, balletjes, grijze garnaal, zwezerik, mousseline, tuinkers, friet

36,00

STEAK TARTAAR ~ *handgesneden*

witloof, Granny Smith, mosterd, ui, kappertjes, friet

23,50

WAGYU ROSSINI

Wagyu lady steak ~ 180 gr, porto, ganzenlever, truffelfriet

42,00

TEXEL LAMFILET

natuurjus, framboos, bramen, pommes dauphine

32,50

BURGERS

BEEF BREMBERG BURGER

andijvie, tomaat, ui, cheddar, pepermayo, kleine friet

26,50

VEGETARISCHE BURGER

andijvie, tomaat, avocado, veganaise, kleine friet

24,50

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

25,00

WILDE GAMBA

Mozambique - U5

39,00

BIJGERECHTEN

salades

kropsla, tomaat, witloof, dressing ~ 3,00

~

witloofsalade ~ 3,00

~

warme seizoensgroenten ~ 4,00

~

gebakken oesterzwam ~ 3,00

~

bimi, soya, sesam ~ 5,50

ROBATA GRILL

vlees

COQUELET

Belle Flamande ~ ontbeend

18,50

SIMMENTALER STEAK

Oostenrijk ~ alpengrasgevoerd ~ donkerrood

250 gr ~ 20,50

WAGYU LADY STEAK

Australië ~ mais-graangevoerd, biergist

gemarmerd donkerrood

180 gr ~ 26,00

ENTRECOTE CHEF'S CHOICE

Geselecteerd op marmering

entrecote ~ grasgevoerd ~ hooggemarmerd donkerrood

38,50

FILET PUR BREMBERG

Masters in Meat

Tielt-Winge ~ gerijpt ~ Blanc Bleu

met passie grasgevoerd ~ donkerrood

250 gr ~ 36,00

RIBROAST BREMBERG

Old School Meat

Tielt-Winge ~ gerijpt ~ Blanc Bleu

met passie grasgevoerd ~ donkerrood

1 kg ~ 2 personen ~ 69,00

BIJGERECHTEN

aardappel- en pastabereidingen

frietten, kroketten of geprakte aardappelen ~ 3,00

aardappelen met zure room, pasta aglio e olio of aardappel al forno ~ 3,50

pommes dauphine ~ 4,00

truffelfriet ~ 7,50

sauzen

natuur, vers geklopte bearnaise, pepersaus, champignonsaus,

truffelsaus of huisbereide kruidenboter ~ 3,50

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.

KINDERGERECHTEN

BREMBERG HACHÉ BURGER ~ friet, salade ~ 13,00

FISH STICK ~ friet, tartaar ~ 11,00

VIDEE ~ friet, salade ~ 15,00

KIPFILET ~ friet, salade ~ 15,00

STEAK ~ friet, salade ~ 16,00

DESSERTS

KINDERIJSJE

6,00

DAME BLANCHE V

vegan ~ 12,50 | *huisbereid* ~ 12,50

VIOLET SORBET

yoghurtschuim, krokant, limoen, munt

12,50

CAFÉ GLACÉ DULCE DE LECHE 'HAZELNOOT'

12,00

CRÈME BRÛLÉE VANILLE

12,00

MOELLEUX VAN CHOCOLADE

karamel, vanille-ijs, framboos

12,50

FRAMBOOS AMANDEL-CHIAPUDDING

karamel, blauwe bes, chocoladesorbet

12,50

TARTE TATIN POIRE

peer, mascarpone, honing, karamel, pecan, Roodhooft

14,50

PASSIEVRUCHTEN CHOCOLAETAARTJE

ananas, kokos, limoen

12,50

BRAAM & SAVARIN

lauw, Brillat-Savarin, citroenverbena, meringue

15,50



MENU'S

LUNCHMENU

maandag tot vrijdag van 12u tot 14u
voorgerecht ~ hoofdgerecht ~ mokka
29,50

3-GANGENMENU

voorgerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert
39,00

4-GANGENMENU

voorgerecht ~ tussengerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert
47,00

5-GANGENMENU

voorgerecht ~ soep ~ tussengerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert of kaas
54,00

KINDERMENU

tot 12 jaar
voorgerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert
25,00

DRANKENARRANGEMENT

glaasje prosecco ~ huiswijn ~ waters ~ frisdranken ~ bier (Cristal) ~ koffie
3-gangen ~ 23,00 | 4-gangen ~ 25,00 | 5-gangen ~ 29,00

BOB-FORMULE

alcoholvrije aperitief ~ waters ~ frisdranken ~ koffie
3-gangen ~ 19,00 | 4-gangen ~ 22,00 | 5-gangen ~ 26,00

drankenformules enkel gangbaar met onze menu's, formules per persoon

BIEREN

van 't vat

Cristal ~ 25cl	3,00
Grimbergen Blond	4,70
Grimbergen Bruin	4,70

in flesjes

Brugs Tarwe ~ <i>witbier</i>	3,90
Vedett Blond	3,90
Maes n/a ~ <i>alcoholvrij</i>	3,90

Ter Dolen Blond	4,70
Ter Dolen Donker	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 Bruin	4,90
Westmalle Tripel	4,90
Geuze Oud Beersel ~ 37,5cl	6,00

WATERS

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

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

SUIKERARM

Tönissteiner Orange	3,50
Tönissteiner Citroen	3,50
Tönissteiner Naranja	3,50
Tönissteiner Vruchtenkorf	3,50

FRUITSAP

Minute Maid Orange	3,50
Minute Maid Appel	3,50
Minute Maid Pompelmoes	3,50
Big Tom ~ <i>tomatensap</i>	5,50

vers

Vers Sinaasappelsap Natuur	5,50
----------------------------	------

FRISDRANKEN

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

SCHWEPPEES

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

Citroen-Vlierbloesem	3,60
Pomelmoes-Bloedappelsien	3,60

WARME DRANKEN

Koffie Espresso	3,50
Decafeïné	3,50
Mokka	3,50
Mokka Dubbel	4,00
Mokka Cappuccino	3,70
~ gestoomde melk / slagroom	
Cappuccino	3,70
~ gestoomde melk / slagroom	
Koffie Verkeerd	3,70
Latte Macchiato	3,70
Warme Choco	3,70

THEE

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
Verse muntthee	4,90
Verse gemberthee	4,90

MET IETS EXTRA

Hasseltse Koffie ~ <i>jenever</i>	7,00
Irish Koffie ~ <i>whisky</i>	9,00
French Koffie ~ <i>cognac</i>	9,00
Italiaanse Koffie ~ <i>amaretto</i>	9,00

DIGESTIEVEN

Limoncello Bongiorno	6,50
Baileys	6,90
Licor 43	6,70
Porto Quinta de Noval ~ <i>wit of rood</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
White Espresso Martini	14,00
~ <i>Baileys, mezcäl, koffielikeur</i>	

GRAPPA

Berta Grappa Villa Prato Reserva 40°	9,00
Berta Grappa Elisi 43°	11,50
Bepi Tosolini Most Brunello Barrique 40°	11,50
<i>Deze grappa is gerijpt in eiken Brunello-vaten. Zijdezacht met tonen van wilde bessen.</i>	
Bepi Tosolini Most Barolo Barrique 40°	11,50
<i>Deze grappa is gerijpt in eiken Barolo-vaten. Zijdezacht met tonen van rood fruit en kruiden</i>	
Bepi Tosolini Most Amarone Barrique 40°	11,50
<i>Deze grappa is gerijpt in eiken Amarone-vaten. Zijdezacht met tonen van kers en zoete kruiden.</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

RUM

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


www.HETCORdAAT.be