HET
CORdAAT
BISTROLOGY @ CORDA

2026

Food is not just eating energy. It's an experience.

A restaurant is not a business; it's a passion.

informations sur les allergènes

V = plat végétarien = plat épicé

AMUSE-BOUCHES À PARTAGER

IBERICO
50gr ~ 13,50 | *100gr* ~ 24,00

CHOU-FLEUR RÔTI V
yaourt, menthe, garam masala
16,50

POULET BONCHON
poulet, piment, sésame, poivre
17,50

FRITES DE PATATES DOUCES V
mayo à la truffe, parmesan
17,50

FONDUE AU FROMAGE V
pommes de terre, pain, oignons d'Amsterdam
31,00

AVOCAT CROUSTILLANT V
miel, mangue, curry
17,50

DUO DE NEMS
Poulet – Végétarien
bonito, mayo au sésame, sauce oyster
18,50

PLATEAU DE NACHOS V
chips de tortilla, tomate, aubergine, courgette, jalapeño, cheddar, crème aigre, oignon nouveau, avocat
23,50

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.

GIN & TONICS

Copperhead 'Elixir' 0.0% *(sans alcool)*	~ *Fever-Tree Mediterranean Tonic*	13,50
Copperhead 'Original'	~ *Fever-Tree Mediterranean Tonic*	15,00
Marula Gin	~ *Fever-Tree Indian Tonic*	15,00
The Gardener 'French Riviera'	~ *Fever-Tree Indian Tonic*	15,00
Monkey 47	~ *Fever-Tree Indian Tonic*	15,00
Wilderen Double You	~ *Fever-Tree Indian Tonic*	15,00
Le Tribute Gin	~ *Le Tribute Tonic*	15,00
Gin Mare	~ *Fever-Tree Indian Tonic*	15,00
Cordaat Gin *(very exclusive)*	~ *Fever-Tree Indian Tonic*	15,00
Cordaat Lady Gin *(very exclusive)*	~ *Fever-Tree Mediterranean Tonic*	15,00

APERO

Campari	9,50
Martini ~ *Bianco / Rosso*	8,50
Sherry La Guita	8,50
Van Zellers Porto ~ *white / ruby*	9,50
Ricard	10,00
Aperol ~ *avec prosecco*	11,50
Kirr ~ *avec vin blanc*	9,00
Kirr Royal ~ *avec prosecco*	15,00

SPECIALS

Vermouth Reserva "Bianco" ~ *On the rocks*	9,50
Vermouth Reserva "Rosso" ~ *On the rocks*	9,50
Limoncello Spritz ~ *Limoncello, prosecco*	11,00
Amaretto Spritz ~ *Amaretto, prosecco*	11,00

COCKTAILS

Negroni 13,00
~ *Gin, Campari, Martini Vermouth Rosso*

Dry Martini 14,00
~ *Gin, vermouth blanc, olive*

Carajillo Old Fashioned 14,00
~ *Whiskey, cognac, Licor 43, liqueur de café*

Drunken Elephant 14,00
~ *Marula Gin, pamplemousse, romarin, tonic*

Business with Pleasure 14,00
~ *Rhum, citron vert, ananas, sirop de miel*

Campari et Margarita Soda 14,00
~ *Campari, tequila, Cointreau, citron vert, Perrier*

MOCKTAILS

Nogroni 12,50
~ *Opius Rubedo, Martini Vibrante*

Pineapple Ginger Beer 12,50
~ *Jus d'ananas, ginger beer*

Dark NO Stormy 12,50
~ *Opius Nigredo, citron vert, ginger beer*

Crazy Red Cheeks 12,50
~ *Fryns Spice 0.0%, framboise, violette, sirop de sucre, jus de citron*

Copperhead 'Elixir' 0.0% 13,50
~ *Fever-Tree Mediterranean Tonic*

Basil Smash 12,00
~ *Gin 0.0%, basilic, citron, sirop de sucre*

Crodino Orange 6,50
~ *On the rocks*

Crodino Orange Ginger Beer 9,00
~ *On the rocks*

Crodino Orange Tonic 9,00
~ *On the rocks*

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.

BULLES

CHAMPAGNE	*verre*	*bouteille*
Monthuys Père & Fils “Brut Réserve”		75,00
Moët & Chandon “Brut Impérial”	16,00	95,00
	0,375cl ~	50,00
Ruinart Brut “Blanc de Blancs”		125,00
Ruinart Brut “Rosé”		125,00

FRANCIACORTA	*verre*	*bouteille*
Ca’Del Bosco “Brut”	14,00	75,00
~ 75% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc		

PROSECCO	*verre*	*bouteille*
Prosecco Brut	8,00	40,00
Prosecco Rosé	8,00	40,00

VIN MOUSSEUX DU LIMBOURG	*bouteille*
“Pierre” Fin Rosé Methode Traditionelle ~ Wijndomein De Steinberg, Bree	69,00
~ 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir	

VINS MAISON

BLANC	*verre*	*bouteille*
Vin Maison Blanc	6,50	32,50

ROUGE	*verre*	*bouteille*
Vin Maison Rouge	6,50	32,50

ROSÉ	*verre*	*bouteille*
Vin Maison Rosé	6,50	32,50
Miraval Rosé Côtes de Provence AOC *~ Syrah, Grenache, Cinsault, Rolle*	9,50	50,00

DOUX	*verre*	*bouteille*
Vin Maison Doux	6,80	34,00

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.

SUGGESTION DE VIN BLANCS

'Shaya' ~ Juan Gil Fam. Estates — *verre* ~ 11,00 — *bouteille* ~ 44,00
- *~ Segovia ~ Espagne*
- *~ 100% Verdejo*

Côtes du Rhône 'Stella Ducit' ~ Fam. Isabel Ferrando — *verre* ~ 11,40 — *bouteille* ~ 57,00
- *~ Sud-Rhône ~ France*
- *~ 100% Clairette*

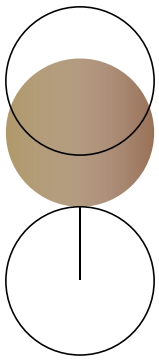
Langhe Arneis ~ Ugo Lequio Cantina — *verre* ~ 11,60 — *bouteille* ~ 58,00
- *~ Piémont ~ Italie*
- *~ 100% Arneis*

Friuli Colli Orientali 'Zuc di Volpe' ~ Volpe Pasini — *verre* ~ 13,00 — *bouteille* ~ 65,00
- *~ Friuli ~ Italie*
- *~ 100 % Sauvignon*

Derthona ~ Vigneti Massa — *verre* ~ 13,80 — *bouteille* ~ 69,00
- *~ Piémont ~ Italie*
- *~ 100% Timorasso*

Crozes-Hermitage Blanc ~ Dom. Combier — *verre* ~ 13,60 — *bouteille* ~ 68,00
- *~ Nord-Rhône ~ France*
- *~ 80% Marsanne, 20% Roussanne*

Pouilly-Fuissé 1er Cru 'Sur la Roche' ~ Dom. J.Saumaize — *verre* ~ 15,60 — *bouteille* ~ 78,00
- *~ Maconnais ~ France*
- *~ 100% Chardonnay*



SUGGESTION DE VIN ROUGES

Montepulciano d'Abruzzo 'Prope' ~ Azienda Velenosi — *verre* ~ 8,20 — *bouteille* ~ 41,00
- *~ Abruzzo ~ Italie*
- *~ 100% Montepulciano*

'Rayos Uva' ~ Oliver Rivière — *verre* ~ 9,40 — *bouteille* ~ 47,00
- *~ Rioja ~ Espagne*
- *~ 65% Garnacha, 35% Graciano*

'Ventis' ~ Kurtatsch — *verre* ~ 11,60 — *bouteille* ~ 58,00
- *~ Alto Adige ~ Italie*
- *~ 100% Cabernet Franc*

'Red Baron' ~ Fox Creek — *verre* ~ 12,60 — *bouteille* ~ 63,00
- *~ McLaren Vale ~ Australie*
- *~ 100% Shiraz*

'Cahors Au Cerisier' ~ Combel-le-Serre — *verre* ~ 12,60 — *bouteille* ~ 63,00
- *~ Sud Ouest ~ France*
- *~ 100% Malbec*

Nebbiolo d'Alba 'Valmaggiore' ~ Luciano Sandrone — *verre* ~ 14,60 — *bouteille* ~ 73,00
- *~ Piémont ~ Italie*
- *~ 100% Nebbiolo*

Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes ~ Prieure des Papes — *verre* ~ 17,80 — *bouteille* ~ 89,00
- *~ Sud-Rhône ~ France*
- *~ 70% Grenache Noir, 20% Syrah, 10% Mourvèdre*

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.

FORFAIT BOISSONS

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

ACCORD METS ET VINS

sélection de vins raffinés choisis par notre sommelier maison

verre de prosecco
sélection de vins raffinés
eaux
softs
bière (Cristal)
café

3 services ~ 37,00 | *4 services* ~ 44,00 | *5 services* ~ 51,00

MINI ACCORD METS ET VINS

sélection de ***demi-verres*** *de vins raffinés choisis par notre sommelier maison*

sélection de vins raffinés
eaux
softs
bière (Cristal)
café

3 services ~ 30,00 | *4 services* ~ 36,00 | *5 services* ~ 41,00

FORMULE VIN MAISON

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

3 services ~ 25,00 | *4 services* ~ 27,00 | *5 services* ~ 30,00

FORMULE BOB

apéritif sans alcool ~ bières sans alcool ~ eaux ~ softs ~ café

3 services ~ 25,00 | *4 services* ~ 27,00 | *5services* ~ 30,00

MENUS

uniquement possible par table

LUNCH

du lundi au vendredi de 12 h à 14 h

entrée ~ plat ~ café

37,00

MENU 3 SERVICES

entrée ~ plat ~ dessert

45,00

MENU 4 SERVICES

entrée ~ entremets ~ plat ~ dessert

60,00

MENU 5 SERVICES

entrée~ soupe ~ entremets ~ plat ~ dessert ou fromage

69,00

Supplément de fromages

au lieu de dessert

14,00

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.

SALADE

SALADE CAESAR
poulet Belle Flamande, cœur de laitue grillé, œuf, parmesan, moutarde à l'ancienne, croûtons
26,50

SALADE SUPERFOOD (V)
quinoa, patate douce, betterave rouge, yaourt, noix
26,50

BURRATA (V)
variation de tomates, basilic, pesto
26,50

Supplément Pata Negra ~ 9,50

SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE (V)
poire, mâche, chicon, noix, miel
27,50

SALADE THAÏ AU BŒUF
bœuf, gingembre, pousses de soja, concombre, coriandre, roquette, noix de cajou
29,50

SALADE THAÏ VÉGANE (V)
no chicken chunks, gingembre, pousses de soja, concombre, coriandre, roquette, noix de cajou
28,50

SALADE NIÇOISE
thon grillé, anchois, œuf, tomate, haricots fins, oignon rouge, olives, pomme de terre
33,50

POKÉ BOWL
riz, citron vert, pousses de soja, fèves de soja,
avocat, concombre, graines de sésame, radis, carotte, œuf

VÉGÉTARIEN (V) 23,50

POULET 25,50

THON 29,50

(V) = plat végétarien (V) = plat végane

PLATS ITALIENS

TAGLIOLINI AGLIO E OLIO V
huile d'olive, ail, peperoncino, persil
21,50

RAVIOLI RICOTTA SPINACI V
sauce au beurre, légumes du sud
25,50

AUBERGINE AU FOUR V
yaourt, citron vert, vinaigrette à la tomate, miel, burrata, ciboulette
28,50

ORECCHIETTE
saucisse de fenouil, bimi, choux de Bruxelles XL
28,50

PASTA TARTUFO V
tagliolini, beurre, truffe
29,50

LINGUINE VONGOLE
tomates cerises, vin blanc, persil
30,50

MARE-MONTI
champignons, pancetta, oignon, linguine, scampi
31,50

PACCHERI AUX FRUITS DE MER
calamar, scampi, vongole, moules, gambas
33,50

LINGUINE HOMARD
demi-homard, tomate, bisque, échalote
38,50

La truffe est également disponible en supplément pour chaque plat
Truffe ~ 3 g ~ 10,00

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.

ENTRÉES

froides

TOMATE AUX CREVETTES GRISES
cocktail, cœur de laitue, tomate, œuf
29,50

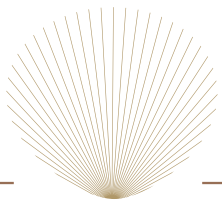
CARPACCIO DE POIRE (V)
moutarde à l'ancienne, fromage bleu, roquette, noix
21,00

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF
mayo à la truffe, shimeji, roquette, parmesan
24,00

VITELLO TONNATO
noix de veau cuite lentement, mayo au thon, câpres, roquette, thon
26,00

COCKTAIL DE CRABE
snow crab, cocktail, cœur de laitue, tomate, œuf
28,50

CAVIAR ~ *10 g*
Oscietra, blini, crème aigre
32,00



HUÎTRES

'de Oesterij'

NATUREL *ou* **VINAIGRETTE**

3 pièces ~ 12,00 | *6 pièces* ~ 24,00 | *12 pièces* ~ 48,00

(V) = plat végétarien

ENTRÉES

chaudes

CROQUETTES AU FROMAGE (V)
Parmesan, citron, mousseline, persil
1 pièce ~ 14,00 | *2 pièces* ~ 19,00

CROQUETTE DE CREVETTES
persil, mayonnaise au citron, bisque, crevettes
1 pièce ~ 17,00 | *2 pièces* ~ 23,00

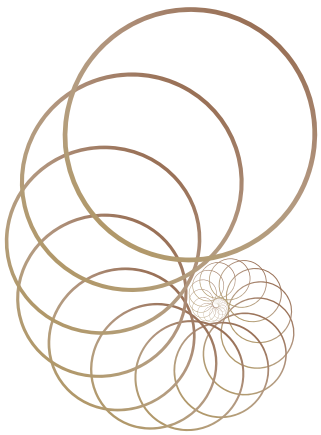
ESCARGOTS
classique avec du beurre aux herbes
10 pièces ~ 19,00

SCAMPI
beurre à l'ail, tomate, échalote, oignon nouveau
7 pièces ~ 26,50

COQUILLES
ananas, coco, citron vert, Granny Smith, pata negra
27,50

KING CRAB
pomme de terre écrasée, mousseline de Limburgse Witte, œuf poché
38,50

CUISSES DE GRENOUILLE
panko, ail, beurre aux herbes
5 pièces ~ 24,50 | *8 pièces* ~ 34,00



FIBONACCI
1,61803399

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.

POISSON

BURGER DE SCAMPI
bagel, chutney de mangue, mayo au curry, laitue, frites
29,50

SAUMON
cocotte, béarnaise, bette
31,50

SOLE MEUNIÈRE *
salade de laitue pommée et tomate, sauce au beurre, citron vert
43,00

EHOMARD EUROPÉEN

± 600 grammes

HOMARD BELLE-VUE
œuf, tomate, laitue, cocktail
57,00

HOMARD GRILLÉ
légumes chauds, spaghetti aglio e olio
57,00

** préparations de pommes de terre et de pâtes*

frites, purée, frites de patate douce ou croquettes	4,00
pasta aglio e olio ou pommes de terre al forno	5,00
frites à la truffe	7,50

VIANDE

VOL-AU-VENT
poulet Belle Flamande, boulettes, mousseline, laitue pommée, tomate, chicon, frites
26,50

VOL-AU-VENT 'HET CORDAAT'
poulet Belle Flamande, boulettes, mousseline, ris de veau, crevettes, frites
35,50

STEAK TARTARE
Blanc-bleu ~ sculpté à la main
chicon, Granny Smith, moutarde, oignon, câpres, frites, caviar d'algues
28,50

NR 32
presa ibérico, légumes wok, aigre-doux, nouilles
28,50

SWISSBURGER
brioche, bœuf, laitue, champignons sautés, pancetta, mayo à l'ail noir et au poivre, frites
29,00

PICANHA
poivron pointu, chimichurri, pommes Pont-Neuf
31,00

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.

ROBATA GRILL

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.

Tous ces plats sont servis
avec une sélection de légumes chauds de saison

poisson

FILET DE THON
soja, sésame
33,00

GAMBA ROYALE SAUVAGE
1 pièce
38,00

DORADE À LA PLANCHA
entière, cuite au beurre sur la plancha
moules, câpres, tomates cerises
33,00

salades

laitue, tomate, chicorée, vinaigrette	4,00
salade de chicorée	5,00
champignons sautés	8,00
légumes chauds	8,00
tomate, échalote, huile d'olive	4,00
algues, salade de soja, laitue, vinaigrette	6,00

ROBATA GRILL

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.

Tous ces plats sont servis
avec une sélection de légumes chauds de saison

viande

LADY STEAK
±180 g
21,00

STEAK
±250 g
27,00

FILET PUR
±250 gr
39,00

CHATEAUBRIAND
±600 g ~ 2 personnes
62,00

CHATEAUBRIAND TAGLIATA
±600 g ~ 2 personnes
roquette, tomate, parmesan, pasta aglio e olio
69,00

RIBEYE À LA PLANCHA
cuit au beurre sur la plancha
±300 g ~ 34,50

sauces

nature, béarnaise fraîche, sauce au poivre, sauce aux champignons, jus de truffes, sauce à l'estragon ou beurre aux herbes maison 4,00

préparations de pommes de terre et de pâtes

frites, purée, croquettes de patate douce ou croquettes	4,00
pasta aglio e olio ou pomme de terre al forno	5,00
frites aux truffes	7,50

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

jusqu'à 12 ans

LAMELLES DE SOLE FRITES
frites, sauce tartare
14,50

VOL-AU-VENT
frites, salade
17,50

BOULETTES À LA SAUCE TOMATE
frites, salade
17,50

FILET DE POULET
frites, salade
17,50

SPARE RIBS
frites, salade
21,50

STEAK
frites, salade
24,50

V = plat végane

DESSERTS

GLACE ENFANT
6,00

DAME BLANCHE (V)
végane ~ 12,50 | *maison* ~ 12,50

SORBET À LA VIOLETTE
mousse de yaourt, croustillant, citron vert
13,50

CAFÉ GLACÉ DULCE DE LECHE 'CARAMEL'
14,50

CRÈME BRÛLÉE VANILLE
15,00

SNICKERS 'HET CORDAAT'
15,00

GAUFRE DE BRUXELLES 'MAISON'
glace vanille, spéculoos, crème fraîche
16,50

MOELLEUX AU CHOCOLAT
framboise, glace vanille
17,50

CRÊPE SUZETTE
orange, Grand Marnier, glace
19,50

FROMAGE

SÉLECTION DE FROMAGES BELGES
brioche, confiture, noix
20,00

suggestion du chef
Van Zellers Porto
white ou ruby
9,50

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.

DIGESTIFS

Licor 43	7,00
Limoncello Bongiorno	7,50
Baileys	7,90
Averna	9,00
Van Zellers Porto ~ *White ou Ruby*	9,50
Calvados Groult ~ *3 ans*	9,50
Espresso Martini	14,00

BERTA

Amaretto di Berta	9,50
Berta Amaro d'Erbe	9,50
Sambuca di Anise Berta	9,50
Grappa Villa Prato Reserva 40°	10,00
Grappa Elisi 43°	14,00

GRAPPA

Levi Serafino Grappa di Barolo	11,50
Levi Serafino Grappa di Barbaresco	11,50
Levi Serafino Classica Paglierina	11,50

RUM

Omerta	8,50
Bacardi	8,50
Bacardi Añejo Cuatro	9,50
Bacardi Añejo Ocho	10,90
Eminente	12,50
Secret Distillery 'Cane Island' ~ *Nicaragua ~ 12 ans*	13,00
Rivière du Mat Opus 5 ~ *Île de la Réunion*	16,50

VODKA

42 Below	8,00
Grey Goose	9,00

COGNAC

Hennessy VS	9,00
Hennessy XO	23,00

SÉLECTION DE WHISKY RAFFINÉ

Mister Peat 'Fox Fitzgerald' *~ fumé, chocolat*	11,50
Ileach Cask Vintage Malt *~ tourbe, fumée*	12,00
Ezra Brooks 99 *~ vanille, épicé*	12,00
Finlaggan Vintage Single Malt *~ tourbe, fumée*	14,00
Teaninich 'James Eadie' *~ 11 ans* *~ doux, léger et fruité*	16,50
Dailuaine 'James Eadie' *~ 10 ans* *~ doux, chocolat*	16,50
Ben Nevis 'Signatory' *~ 9 ans* *~ fruits secs*	19,00
Glen Garioch 'The Ultimate' *~ 11ans* *~ caramel, doux en aigre*	19,00
Balcones Eclipse Straight Rye *~ caramel, grillé*	23,50

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.

BIÈRES

au fût

Cristal ~ *25cl*	3,50
La Chouffe	5,10
Affligem 0.0%	5,10

sans alcool

Cristal 0.0%	3,90
Liefmans Kriek 0.0%	4,20
Force Majeure Tripel 0.0%	6,10
Force Majeure Kriek 0.0%	6,10
GOD, Good Old Days 0.0%	6,10

WILD GENE

Cosmopolitan Beer *by Koen Vanmechelen*

33cl ~ 5,20 | *75cl* ~ 21,50

Wild Gene utilise des houblons provenant des cinq continents. L'ajout de millet apporte une note terreuse qui confère à la bière sa complexité. Le goût est frais, accessible et complexe, avec des notes de pamplemousse, de fruit de la passion et de citronnelle, associées à une douce amertume

en bouteilles

Brugs Tarwe ~ *bière blanche*	4,10
Wilderen Or	4,90
Wilderen Cérisse	4,90
Wilderen Cuvée Clarisse	4,90
Westmalle Brun	5,40
Westmalle Tripel	5,40
Grimbergen Blonde	5,10
Grimbergen Brun	5,10
Duvel	5,20
Tripel d'Anvers	5,40
Fourchette ~ *blonde, tripel*	5,40
Monk's Café ~ *grand cru, vieux brun*	5,40
Geuze Oud Beersel ~ *37,5cl*	7,90

EAUX

San Pellegrino ~ *25cl*	3,60
San Pellegrino ~ *50cl*	6,20
San Pellegrino ~ *1l*	10,60
Acqua Panna ~ *25cl*	3,60
Acqua Panna ~ *50cl*	6,20
Acqua Panna ~ *1l*	10,60
Perrier	3,90

SANS SUCRE

Tönissteiner Orange	4,50
Tönissteiner Citron	4,50
Tönissteiner Naranja	4,50
Tönissteiner Corbeille de Fruits	4,50

JUS DE FRUITS

Minute Maid Orange	3,90
Minute Maid Pomme	3,90
Jus de Tomate	5,60
Jus d'orange frais naturel	6,50

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola	3,60
Coca-Cola Zero	3,60
Lipton Ice Tea Regular	3,80
Lipton Ice Tea Green	3,80

LIMONADES

San Pellegrino Aranciata	4,10
San Pellegrino Limonata	4,10
San Pellegrino Aranciata Rossa	4,10

FEVER-TREE

Mediterranean Tonic	4,90
Indian Tonic	4,90
Ginger Ale	4,90
Ginger Beer	4,90
Raspberry & Rhubarb	4,90

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.

CAFÉ

Café Expresso	3,90
Decaféiné	3,90
Moka	3,90
Moka Double	4,10
Moka Cappuccino *~ lait cuit à la vapeur / crème fouettée*	4,20
Cappuccino *~ lait cuit à la vapeur / crème fouettée*	4,20
Café au Lait	4,20
Latte Macchiato	4,20

avec un truc en plus

Café de Hasselt *~ genièvre*	9,50
Irish Coffee *~ whisky*	12,50
French Coffee *~ cognac*	12,50
Café italien *~ amaretto*	12,50

THÉ

Thé noir Darjeeling Margaret's Hope	4,10
Thé blanc China Anji	4,10
Thé vert Sencha Fuji	4,10
Infusion fruitée Lemon	4,10
Infusion fruitée Oma's Garten	4,10
Thé aromatisé Lady Grey	4,10
Thé Oolong Butterfly of Taiwan	4,10

Tisane 4,10

~ *camomille, ortie, cynorhodon ou jardin d'herbes*

Thé frais

Thé Frais à la Menthe	5,20
Thé Frais au Gingembre	5,20

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.

HET
CORdAAT
BISTROLOGY @ CORDA