

L'Apéro d'Oc

Assiette dégustation: €15

Charcuterie, kaas, tapenade, olijven, bio stokbrood

Sharing menu €29 pp
per persoon 1 hapje en 2 gerechtjes kiezen

Hapjes

Assortiment jambon cru / saucisson sec €6

Trio van tapenade €6

Artisjok, vinaigrette met pastis en dragon €7

Gebakken padron pepers €7

Gerechtjes

(geserveerd met biologisch stokbrood)

Venusschelpjes en chorizo €14

Bouchots mosseltjes, witte wijn en zeekraal €12

Carpaccio van licht gezouten kabeljauw, sauce vierge €13

Escalivade (gegrilde groentjes), ansjovis, basilicum €13

Panzanella van heirloom tomaatjes en meloen €13

Kroket van kikkererwt, parmezaan en rozemarijn €12

Traag gegaard lamsschouder, hummus €13

Varkenstong, groene chili, kardamom en koriander €12

Sides

Kruidige krieltjes uit de oven met aioli €5

Salade verte €4

Dessert

Chocolade ganache, zeezout en chiliflakes €6

Merengue van rozenwater, amarenakersen en slagroom €7

♥ *“On dirait le Sud”* ♥

DRANKEN

WIJN

Voor meer info over onze wijnen: vraag ernaar!

Huiswijn wit/rood/rosé €4 (glas) - €15 (pichet 0,5L)

Wit

Picpoul de Pinet (agriculture raisonnée) €5/€29

Charmille wit (viognier - Demeter) €5/€29

Alliance blanc (rousanne/marsanne - Demeter) €6/€34

Chardonnay 100% Limoux (bio) €7/€39

Rosé

Charmille rosé (syrah - Demeter) €5/€29

Rood

Je t'Aime (cab franc/grenache - bio) €5/€29

Permien (vieille vigne carignan - demeter) €6/€34

Manpôt (cab sauvignon/merlot - bio) €6/€34

BUBBELS

Blanquette de Limoux (brut - bio) €6 glas/€34 fles

POUR LES CONNAISSEURS ;-)

Apéritif maison (Blanquette + gentiaan + sinaas) €8

Pastis de homs €6 - Pastis 51 €5 - Picon Vin blanc €6

Noilly Prat (witte vermouth) €5 - Eau de vie €6

FRIS / BIER

Kombucha €4 - Orangina €3 - Appelsap oude rassen €2,5 -

Huisslimonade €4 - Plat of licht bruisend water €4/€7

Pony pils €3,5 - Zinnebir €4 - Taras Boulba €3,5

WARM

Koffie €2,5 - Café au lait €3