

# DRANK SUGGESTIES

## GIN V/D MAAND

### **NONA June alcoholvrije gin** | 6cl | België

€ 8,50

Nona June is een alcoholvrije en biologische spirit als alternatief voor de klassieke gin. Ontwikkeld door bio-ingenieur Charlotte, oprichtster van de Gentse startup NONA. Er werd samengewerkt met gekende Belgische topchefs en topsommeliers om een perfect uitgebalanceerd smakenpallet te verkrijgen, waar een dominante citrusmaak gevolgd wordt door een kruidige toets. NONA - negen in het latijn - verwijst naar de negen botanicals waaruit de non-alcoholische spirit is gemaakt. Natuurlijk mocht de hoofdcomponent van gin, de jeneverbes, niet ontbreken. Vandaar de naam "June", verwijzend naar de jeneverbes (Juniper Berry).

*We combineren deze gin het liefst met tonic 1: Fever-Tree Premium*

€ 3,30

## DORST

### **Blonde of Saint-Tropez** | 33cl | België

Een heerlijk licht troebel verfrissend biertje uit België

€ 5,20

### **NIEUW Martha** | 33cl | België

Martha werd geboren in de jaren twintig in Heule, een klein maar pittoresk dorpje in België. Ze was dol op bier en ontwikkelde een zeer uniek premium blond recept voor haar favoriete brouwsel. Vandaag leeft haar savoir-faire & traditie nog steeds in haar herinnering. Ze was niet alleen geliefd bij iedereen, maar ze was ook sexy, gek, blij, wild, druk en ruw.

€ 4,00

### **NIEUW Fourchette** | 33cl | België

Fourchette werd geboren uit het beste van twee werelden: de geraffineerde, verfijnde smaak van topchefs en de kennis en de passie van 6 generaties meesterbrouwers. Fourchette is heerlijk bij allerlei gerechten. Een wetenschappelijke analyse van Fourchette toont aan dat men de smaak ervan ervaart als fruitig (gistcultuur) en floraal (witbier). Kenners onderscheiden ook smaken van citrus, koriander, kruidnagel en pomelmoes.

€ 4,50

## ZOET

### **SUGGESTIE Dessert (gebak) van het moment** (zolang de voorraad strekt)

Zie koelvitrine

€ 7,00

### **SUGGESTIE Haddock**

1 bolletje limoen sorbet met Yuzu sake.

€ 7,00

## NAMIDDAG KAART

Van woensdag tot zaterdag van 11u45 tot 17u30.  
Op zondag en feestdagen van 14u30 tot 17u.

## TAPAS

### **Warme gefrituurde hapjes**

(12 stuks) met loempiasaus.

€ 10,00

### **Mini Loempia**

(12 stuks) met loempiasaus.

€ 10,00

### **Gefrituurde butterfly scampi's**

(9 stuks) met huisbereide tartaarsaus.

€ 10,50

## HOOFDGERECHTEN

Serveren we naar keuze met brood, frietjes, aardappelkroketjes, aardappelpuree, pasta of aardappelrosti's, tenzij anders vermeld.

### **Steak tartaar** | ±220gr

Vers gemalen rundvlees, niet geprepareerd, met zijn klassieke garnituren apart geserveerd.

€ 22,40

### **Dagvers koninginnenhapje**

Vol-au-vent met hoevekip, kipgehaktballetjes en champignons.

€ 18,50

### **Handgerolde gehaktballetjes**

Met verse tomatensaus en mozzarella, licht gegratineerd.

€ 17,50

### **Huisbereid rundstoofvlees**

€ 19,50

### **Hamrolletjes met witloof en kaassaus**

Uit de oven - gegratineerd.

€ 18,50

## IETS ANDERS

 Gerechten vermeld met dit symbool serveren we met brood.

**Verse witloofsoep met room en grijze Noordzeegarnaaltjes**  € 6,90


**Verse huisbereide tomatensoep met een vleugje room**  € 5,90

**Carpaccio van rund**  € 22,50

Op een bedje van gesneden ijsbergsla vergezeld van waterkers, olijven, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten, zwarte peper van de molen en parmezaan schaafsel.

**Extra zachte gerookte zalm**  € 23,20

Met de hand gesneden, vergezeld van waterkers, ajuinsnippers, kerstomaatjes en wasabi-mayonaise.

**Artisanale kaaskroketten** | 2 stuks / 3 stuks  € 13,00 / € 18,00


Met frisse groentengarnituur.

**Artisanale grijze Noordzeegarnalen kroketten** | 2 stuks / 3 stuks  € 16,50 / € 23,00

Met frisse groentengarnituur.

**Duo artisanale kaas- en garnaalkroket**  € 14,70

Met frisse groentengarnituur.

**Artisanale spinaziekroketten** | 2 stuks / 3 stuks  € 13,00 / € 18,00

Met frisse groentengarnituur.

**Duo artisanale kaas- en spinaziekroketten**  € 13,00

Met frisse groentengarnituur.

**Artisanale geitenkaaskroket met Ganda-ham** | 2 stuks / 3 stuks  € 14,50 / € 20,00

Met frisse groentengarnituur.

**Krokettenkermis** | 3 stuks  € 20,00

Spinaziekroket, kaaskroket en grijze garnaalkroket met frisse groentengarnituur.

**Vegetarisch krokettrio** | 3 stuks  € 18,00

1 kaaskroket + 2 spinaziekroketten met frisse groentengarnituur.

### SUGGESTIEKROKETTEN

**Artisanale kroketjes van eend met chantarel en zwarte truffel** | 3 stuks € 21,00

Met frisse groentengarnituur.

### Supplementen

Frietjes, aardappelpuree, aardappelrosti's of pasta € 2,10

Huisbereide verse tartaarsaus of verse cocktailsaus € 1,00

Koude sausjes: mayonaise, vinaigrette, Ceasars dressing of tomatenketchup € 0,80

## VERSE PASTA

**Lasagna** € 16,80

Gegratineerde lasagne met bechamel, gehakt, kaas, tomaat, ui, paprika en wortelblokjes.

**Rigatoni al ragù bolognese** € 16,80

Rigatoni is vergelijkbaar met penne, maar is iets groter, geribbeld en aan de uiteinden recht afgesneden. Met gehakt, tomaat, ui, paprika, selder, erwtjes en wortelblokjes.

**Penne arrabiata vegetarisch** € 17,00

Pittige arrabiata saus met parmezaan en ruccola.

**Penne arrabiata spek** € 18,50

Pittige arrabiata saus met gerookte spekreepjes, parmezaan en ruccola.

### Supplementen

Portie geraspte Emmental € 1,00

Portie Parmezaanschaafsel € 1,00

## SLAATJES

**Cesar salad met warme kipreepjes**  € 19,50

Slamix, tomaat, groene boontjes, maïs, Parmezaan, broodcroutons en Caesar dressing.

**Slaatje moestuin**  € 15,60

Met verse koude seizoensgroenten.

**Krokant slaatje met Camenbertkroketjes**  € 16,30

Met pijnboompitten, croûtons, noten en frambozenvinaigrette.

**La vraie, Salade Niçoise** € 20,20

Sla, groene boontjes, aardappel, tomaatjes, tonijn "la belle iloise" (uit blik), zwarte olijven, kappertjes, ei, ansjovis, rode ui-ringen en mosterdvinaigrette. Serveren we met brood.