

COCKTAILS

> BITTER & DRY

That's Peachy! - 16

Woodford Bourbon - Almond - Apricot - Lemon
Fruity and slightly sweet, but far from offensive!

Tropical Thunder - 14

Bacardi Añejo Cuatro - Pineapple Rum -
Blackcurrant - Lime • **Thunder in your glass, It may
not seem the most obvious combination but it's a
combo that works.**

Negroni - 14⁵

Bombay Sapphire - Campari - Martini Rosso
**Aged in barrels in our cellar and made with Bombay
dry Gin, Campari and Martini Rosso**

> LIGHT & SWEET

Porn Star Martini - 15⁵

Below 42 - Vanilla - Lime - Passion Fruit
**A fruity sweet crowd pleaser made with vodka
and passion fruit**

> COMPLEX & SPICED

Imperial Old-Fashioned - 16

Bertrand cognac - Mandarine Napoleon -
Vermouth - Mint • **Bartender's favourite!**

Margherita d' Amour perdue - 16

Smoked pineapple - tequila - jalapeño - Cointreau
- Lime • **As Serge said: "Je veux trouver l'oubli"**
Prepared with pineapple smoked in our smoker!

GIN

Gin Flight - 15⁵

Laat je verrassen door 3 maal 2cl gin uit al de windstreken met een
Fever-Tree Indian Tonic

Bombay Pressé - 14⁵

Bombay Presse, Lemongrass, Fever-Tree Indian tonic

Bulldog - 14⁵

Thyme, Fever-Tree Mediterranean Tonic

The Ultimate G&T - 13

Bombay Sapphire, Lime, Licorice, Fever-Tree Indian Tonic

When the East meets the Mediterranean - 14

Bombay East, Lemongrass, Lime, Fever-Tree Mediterranean Tonic

Double You W - 14

Grapefruit, Licorice, Fever-Tree Mediterranean Tonic

Roku - 14⁵

Thyme, Fever-Tree Indian tonic

Buss 509 Grapefruit or Raspberry - 14⁵

Mint, Fever-Tree Indian Tonic

Old Fashioned Bombay Dry Gin - 13⁵

Cinnamon, Lemon, Fever-Tree Indian Tonic

Bombay Bramble - 14⁵

Bombay Bramble, Raspberry, Blackberry, Fever-Tree Indian Tonic

*"Mieux
vaut
pleurer de
rien que
de rire de
tout"*

#GAINSBOURGLEUVEN

Tag je foto's!

**Bent u allergisch aan
bepaalde ingrediënten,
meld het ons aub.** In al onze
gerechten kunnen sporen
voorkomen van allergenen.
Wij kunnen kruisbesmetting
ondanks alle genomen
voorzorgsmaatregelen niet
voor 100% uitsluiten • Onze
keuken is open van 17u30
tot 21u30. • Last call voor
dranken is om 22u30. • Eén
rekening per tafel.

START YOUR DINNER HERE

Start de avond met iets om te delen! Enkel te verkrijgen als starter.

BBQ bites sharing platter - 15⁵ per persoon

Proef de vier windstreken met deze verrassende explosie van smaken: American style Moink balls, African fish cake, Indonesisch kippenspiesje, Caribbean style chicken wing en Vlaamse witte pens.

Overloaded nacho sharing platter - 23

Om te delen met twee: tortillachips met huisgemaakte pulled pork, brisket, guacamole, jalapeño, zure room en veel liefde!



LOW AND SLOW



BBQ in zijn puurste vorm! Gegaard in een Amerikaans smoker met gaartijden die oplopen tot 16 uur. Onze chef kiest hiervoor mooi dooraderd grote stukken vlees zodat het sappig blijft en een mooie 'bark' heeft. Eerst worden de grote stukken vlees ingewreven met een kruidenrub. Daarna gerookt met de juiste houtsoort en tenslotte verder gegaard op een lage temperatuur tot we een perfect stukje sappig gerookt vlees krijgen.

Thor's Hammer - 31⁵

Heerlijk met appelhout gerookt en langzaam gegaarde schweinehaxe (+650 gr) van biologisch Brasvar varken! Ingesmeerd met onze eigen Porktastic BBQ rub, gerookt en dan 15 uur langzaam gegaard. Een perfect hammetje geserveerd met Dijonaise saus gemaakt met mosterd van De Ster uit Lubbeek.

Varkensnek - 25⁵

Super malse varkensnek, langzaam gegaard (16 uur) in boeuf Bourguignon saus, geserveerd met een honing-mosterdsaus. De varkensnek kopen we lokaal bij de boer: Duroc de Riegel van bij de familie Schurmans te Kortenaken.

Texas short rib - 49

Ongelooflijk en exclusief stuk vlees dat niet vaak te verkrijgen is in ons land! 100% grain fed American Black Agnus beef rib, kruidenrub met verschillende soorten peper en onze Smokey Rub, gerookt met Hickory en appel hout en 15 uur langzaam op lage temperatuur verder gegaard.

Brisket - 33

Klassieker op al de BBQ wedstrijden! Onze Brisket is de puntborst van het Black Agnus rund en wordt in de puurste vorm klaargemaakt: een mengeling van zeezout, verschillende soorten peper, Hickory en appel hout en veel tijd! Uiterst mals stuk vlees (250 gr) klaargemaakt in Texas BBQ style opgediend in dunne schijfjes en afgewerkt met Chef's BBQ sauce.

BBQ Chicken - 25⁵

Belle Flamand supreme: Heerlijke halve Belgische kip, ontdaan van de meeste beenderen, gemarineerd op z'n Italiaans met oregano, tijm, olijfolie en citroen en geserveerd met een potje looksaus.

Super tasty premium ribs - 29⁵

Premium ribben (650gr) van het Duroc varken. Eerst ingewreven met een Memphis style dry rub en daarna gerookt met appel hout en vochtig gehouden met een spray op basis van Jack Daniels. Een uitzonderlijk varken verdient een perfecte behandeling: Batallé El Unico krijgt een gepersonaliseerd dieet van gecontroleerde voeding en leeft in geavanceerde stallen waar het dierenwelzijn centraal staat.

YOU LIKE SOMETHING ELSE?

The big potato - 21⁵

Onze sweet potato is gevuld met chili sin carne, rode ui, guacamole, zure room, feta, zoete paprika, ...

The veganist - 21⁵

Jonge slablaadjes, courgette en paprika, zoete aardappel, tomaat, rode ui, salsa verde

> **WANNA PIMP YOUR FOOD?**

+ pulled pork - 9

BURGERS

Beef Burger - 20⁵

100% Belgisch witblauw burger gegrild op de Kamado Joe, Serge's pepersaus, cheddar kaas, ijsbergsla

Bacon Burger - 22⁵

100% Belgische wit-blauw burger gegrild op de Kamado Joe, Brasvar spek gemarineerd met Bacardi spiced rum, homemade BBQ-saus, ijsbergsla

Pulled Pork burger - 21⁵

Pulled pork gemaakt van Brasvar schouderstukken, gerookt met Hickory en appel hout en gedurende 15 uur gegaard, koolsla, BBQ-saus

Full loaded burger - 26

Eat your heart out! 100% Belgische witblauw burger gegrild op de Kamado Joe, home made BBQ saus, Pulled pork, koolsla

Halloumi Burger - 20⁵

Halloumi kaas, gegrilde groenten, smokey cocktail saus gemaakt met Patron Tequila en limoen

SIDE DISHES

Waldorf salad - 8

Het bekende slaatje ontstaan in het Waldorf Astoria hotel te New York, gemaakt met knolselder, appel, selder, noten en dressing.

Crazy Parmesan Truffle fries - 9⁵

Onze steakhouse frieten met truffelmayonaise en Parmigiano Regianokaas

Louisiana coleslaw - 5⁵

Rode kool, witte kool, wortelen, Louisiana mustard sauce

Tony's spicy mac & cheese - 9⁵

De bekendste side dish bij BBQ gerechten. Deliciously rich and creamy!

Green salad - 5⁵

Jonge blaadjes van verschillende slasoorten, paprika, tomaat en rode ui

Baby potato - 6⁵

Krieltjes met provençaalse kruiden en kruiden boter

Friet - 6

SOFT

Bruis water 50 cl - 5

Plat water 50 cl - 5

Coca-Cola - 3⁵

Coca-Cola Zero - 3⁵

Fanta - 3⁵

Sprite - 3⁵

Chaudfontaine - 3⁵

Chaudfontaine 50cl - 5⁵

Almdudler - 4

Fever-Tree Tonics - 4

COFFEE

Brazil Fazenda Recando koffie gebrand door Madmum op 100m van hier.

Lungo - 3⁹

Ristretto - 3⁹

Espresso - 3⁹

Espresso Doppio - 5⁹

Cappuccino - 4⁹

Latte Macchiato - 4⁹

