

COCKTAILS

> BITTER & DRY

Negroni - 14⁵

Bombay Sapphire - Campari - Martini Rosso
Italian Classic 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

Blue Basil - 14⁵

St.Germain Elderflower - Purple Basil - Lemon - Elderflower Tonic • Elderflower spritz: move your a**e! This is the new spritz

> COMPLEX & SPICED

Imperial Old-Fashioned - 16

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

Margerita 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!

That's Peachy! - 16

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

CHAMPAGNE

Champagne Laurent-Perrier staat bekend om zijn frisse en elegante stijl, voortkomend uit een zorgvuldige selectie van druiven en een uniek productieproces.

Laurent Perrier La Cuvée Brut glas - 14

Laurent Perrier La Cuvée Brut fles - 85

Laurent Perrier Cuvée Rosé - 105

“Mieux vaut pleurer de rien que de rire de tout”

GIN

Gin Flight - 15⁵

Laat je verrassen door 3 maal 2cl gin uit al de windstreken met een 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

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

#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, Cajun Oester, Indonesisch kippenspiesje, Caribbean style chicken wing en Pens uit de korte keten: boerderij Duroc de Riegel uit Kortenaak

Overloaded nacho sharing platter - 23

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

Oester - 5

Oosterschelde oester klaargemaakt op de BBQ en afgewerkt met cajun butter en dragon, ideaal bij een cocktail!



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.

Smoked Tagliata - 32

Mooi stukje rundsvlees wordt eerst een uur lang koud gerookt in onze smoker met appelhout, voordat het perfect wordt gegrild op onze Kamado Joe BBQ. Geserveerd met gedroogde tomaat, Parmigiano kaas, raketsla en een vleugje oude balsamico voor een onvergetelijke ervaring.

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

Bloemkool - 7⁵

Gegrilde bloemkool met een dipsaus op basis van Griekse yoghurt, tahini, graantappel en korianderolie

Asperges - 9⁵

Het witte goud uit volle grond! Wij brengen het Asian Style: een missodressing, sesam, radijs, lent-ui en koriander

Crazy Parmesan Truffle fries - 9⁵

Onze steakhouse frieten met truffelmayonaise en Parmigiano Reggianokaas

Louisiana coleslaw - 5⁵

Rode kool, witte kool, wortelen, Louisiana mustard sauce

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

Steakhouse friet voor de echte Belgen

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

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

APERERO

> APRITIVO ITALIANO

- Crodino** - 9⁵
- Campari** - 8
- Martini Bianco** - 8⁵
- Martini Rosato** - 8⁵
- Martini Rosso** - 8⁵
- Martini Bianco Royal** - 15⁵
- Martini Rosato Royal** - 15⁵
- Martini Riserva Rubino** - 9
- Martini Riserva Ambrato** - 9

> APERO

- Pineau des Charentes** - 9⁵
- Zellaer Porto White** - 8⁵
- Zellaer Porto Tawny** - 8⁵
- Amaro** - 8⁵
- Sherry** - 8⁵
- Ricard** - 5⁵
- Kirr** - 8
- Kirr Royal** - 15⁵

TRY OUR FLIGHTS

One of the best ways to learn about spirits is to taste!

Wil je de maaltijd afsluiten in stijl? Al onze flights kan je terug vinden in onze special flight kaart.

- Sweet wine flight** - 16
- Tequila Flight** - 16
- Rum Flight** - 15
- Grappa Flight** - 16
- Whiskey Flight** - 15

AFTER DINNER

> VODKA

- 42 Below** - 7⁵
- Grey Goose** - 11⁵

> TEQUILA

- Patron Silver** - 12⁵
- Patron Reposado** - 13⁵
- Patron Anejo** - 14⁵

> RUM

- Bacardi Carta Blanca** - 6⁵
- Bacardi Carta Oro** - 8
- Bacardi 8Y** - 9⁵

> COGNAC

- Bertrand VS** - 15

> WHISKY

- Jack Daniel's** - 7⁵
- Jack Daniel's Gentleman Jack** - 11
- Jack Daniel's Honey** - 8⁵
- Dewars White** - 7
- Dewars 12Y** - 12
- Dewars 15Y** - 15
- Dewars 18Y** - 20
- Aultmore** - 12⁵
- Craigellachie** - 13⁵
- Lagavullin** - 18⁵
- Laphroaig** - 14
- Highland Park 12Y** - 12⁵

TEA

Ecologische thee van uitzonderlijke kwaliteit met unieke blends die hip en trendy zijn

Beeeeee Calm - 4⁹

Organische camille, vanille, caramel

La Vie en Rose - 5⁵

Blend van rozenbottelschelpen en rozenknoppen

Duke's Blues - 4⁹

Zwarte thee, korenbloem, bergamotolie

Ener Ginger - 4⁹

Citroenverbena, citroengras, gember, rozemarijn

Lychee White Peony - 4⁹

Biologische witte thee met een natuurlijk aroma van lychee

Merry Peppermint - 4⁹

Pepermunt, basilicum, salie en zoethout

Verse munt thee - 5⁹

Verse munt blaadjes

The Secret

Life of Chai - 4⁹

Kruidige biologische chai blend

Mount Feather - 4⁹

Zachte groene thee aroma van verse orchidee en magnolia

Queen Berry - 4⁹

Hibiscus, druif, vlierbes, zwarte bes, blauwe bes en aardbei

Tiffany's Breakfast - 4⁹

Biologische zwarte thee gemaakt van witte theebladeren

