



TO EAT, **NATURALLY**

SNACKS

Portion de Cubes de Fromage

Portie Kaasblokjes
Serving of Cheese Cubes

Portion de Cubes de Salami

Portie Salami
Serving of Salami

Portion d’Olives Marinées

Portie Gemarineerde Olijven
Serving of Marinated Olives

Boulette Ketchup ou Moutarde

Gehaktbal met Ketchup of Mosterd
Meatball with Ketchup or Mustard

Bitterballen (8pces)

A LA CARTE

Les petits Sandwiches du Chef (Jambon , Fromage...)

De Sandwiches van de Chef (Ham, Kaas,...)
The Chef's Sandwiches(Ham, Cheese,...)

Toast Cannibale

Cannibal Toast

Carpaccio de Saumon fumé, petits Légumes Confits

Gerookte Zalm Carpaccio, Gekonfijte Groenten
Carpaccio of smoked Salmon, Preserved Vegetables

Salade Niçoise au Thon Frais

« Niçoise » Salade met Verse Tonijn
« Niçoise » Salad with Fresh Tuna-Fish

Salade Gourmande selon l'Humeur du Chef et du

Marché (Saumon fumé, Magret de Canard, Foie Gras,...)

Salade Gourmande (gerookte Zalm,gerookte Eendenborst, Eendenlever....)
Gourmet Salad (Smoked salmon, smoked duck breast, Duckliver...)

Potage du jour

Soep van de Dag / Soup of the Day

€

Croquettes de Crevettes Grises et Persil Frit

Grijze Garnalenkroketten met Gefrituurde Peterselie
Shrimp Croquettes and Fried Parsley

Croque Monsieur

Croque-Monsieur (toasted Cheese and Ham Sandwich)

Panini Jambon de Parme, Roquette, Mozzarella et Crème Balsamique

Panini met Parma Ham, Rucola, Mozzarella en Roomsaus Balsamico
Panini Parma Ham, Rucola, Mozzarella and Cream Sauce with Balsamico

Nuggets de Volaille sauce Barbecue à l'aigre douce, et Grosses Frites

Kip-Nuggets, Zoet & Zuur Barbecue Saus en Frietjes
Chicken-Nuggets with a Sweet & Sour Barbecue Sauce and French Fried Potatoes

Les Fettuccini au Saumon fumé

Fettuccini met gerookte Zalm
Fettuccini with smoked Salmon

Brochettes de Volaille et Scampis Grillé

sur Mesclun de Salades et Pommes Grenailles

Gegrilde Spiesje van Gevogelte en Scampis, op Salade Mesclun en Kriel-Aardappelen
Grilled Chicken and Scampis Kebab, on Mesclun Salad and Potatoes « Grenailles »

Hamburger du Chef (Steak haché 100% pur Bœuf, Fromage , Salade, Oignons)

Hamburger van de Chef (gehakte biefstuck 100% Rundvlees, Kaas, Salade en Ui)
Hamburger of the Chef (Minced Beef 100%, Cheese, Salad and Onion)

Entrecôte Irlandaise, Sauce au Poivre,

Légumes de Saison et Pommes Frites

Gegrilde Ierse Rib, Peper Saus, Seizoen Groenten en Frietjes
Irish Rib with Pepper Sauce
Seasonal Vegetables and French Fries

21,00

16,00

16,00

19,00

22,00

29,00

29,00

29,00

SPECIALS

Plat du Jour

Dagschotel/Today's Special

Poisson du Jour

Vis van de Dag/Fish of the Day

VEGETARIEN

Cheeseburger Végétarien sur Coulis de Légumes

Veggie Cheeseburger op Groenten Coulis
Veggie Cheeseburger with Vegetables Coulis

Le Gratin d’Aubergines

Gegratineerde Aubergines/Aubergines Gratin

La Portion de Pommes Frites

Frietjes
French Fries

Portion de Pains (3pces)

Broodjes (3)
Bread (3)

DOUCEURS

Dame Blanche

Moelleux au Chocolat

Chocolade Soufflé
Moelleux Chocolate

Trio de Sorbets

Tarte Fine aux Pommes et

Boule de Glace Vanille

Fijne Appeltaart met Vanille Ijs
Apple Pie and Vanilla Ice Cream

Eaux et softs

Spa Reine ou Intense 25cl	
Spa Reine ou Intense 50cl	
Bru ½ ou Bru ½ Plate	
Spa Orange ou Citron	
Coca Cola/light ou Zéro	
Canada Dry 20cl	
Schweppes Agrum Light 25cl	
Schweppes Indian Tonic 25cl	
Lipton Ice Tea	
Lipton Ice Tea Peach	
Looza Orange	
Looza Fraises	
Looza Pommes-Cerises	
Looza Tomates	
Looza Pommes	
San Pellegrino Sanbitter	

Apéritifs

Martini Blanc-Rouge-Extra Dry	
Gancia	
Picon Amer (Bière - Vin Blanc-Grenadine)	
Porto Blanc-Rouge Offley	
Sherry Dry-Medium Dry	
Pineau des Charentes Blanc	
Batida de Coco	
Passoa	
Ricard	
Campari	
Pisang Ambon	
Malibu	
Apérol Spritz (Apérol-Cava-Eau Gazeuze)	
Cava « Royal »	
Kirr Vin Blanc	

Vins

Toltën by Carmen, Chardonnay Chilien	
Sauvignon Toltën by Carmen, Chilien	
Gros Manseng Brumont Doux	
La Petite Note Bleue I.G.P. Méditerranée	
Toltën by Carmen, Cabernet Sauvignon Chilien	
Toltën by Carmen, Merlot Chilien	

€

Bières

3,00	Jupiler au Fût (0,25L)	
5,50	Jupiler au Fût (0,5L)	
5,50	Leffe Blonde au Fût (0,33L)	
3,50	Blanche de Hoegaarden 0,25L	
3,50	Hoegaarden Rosée 0,25L	
3,80	Rochefort 10° 0,33L	
3,80	Trappistes Chimay Rouge 0,33 7°	
3,80	Trappistes Chimay Bleue 0,33 9°	
3,50	Carlsberg Blonde 0,25L	
3,50	Leffe Brune 0,33L	
4,00	Duvel 0,33L	
4,00	Lindemans Pècheresse 0,25L	
4,00	Bobeline Blonde Triple (Spa) ou Blanche Fraises	
4,00	Curtius 0,375L	
4,00	Val-Dieu Blonde 0,33L	
4,50	Tripel Karmeliet 0,33L	
	Peak Blonde 0,33L	
6,00	Peak Triple 0,33L	
6,00	Jupiller 0,0% 0,25L (sans alcool)	
7,50		

Spiritueux et liqueurs

5,00	Amaretto Disaronno	
5,50	Armagnac Saint Vivant	
6,00	Armagnac Saint Vivant	
6,00	Baileys Cream	
6,00	Calvados Père Magloire	
6,00	Cointreau	
6,50	Drambuie	
6,50	Fernet Branca	
6,50	Genièvre (jeune ou vieux)	Bol's
8,50	Grand Marnier Cordon Rouge	
9,50	Grappa Julia	
6,50	Jagermeister	
	Limoncello	
	Mandarine Napoléon	

V / B

5,00/28.00	Sambuca	
6,00/34.00	Southern Confirt Liquor	
	Tequila	

Gin

	Gin Gordon's	
	Gin Bombay Sapphire	
	Gin Hendrick's	
	Gin Tanqueray 10	

Accompagnements des Alcools

3,50	Soft Drinks ou Jus de Fruits	2,80
7,00	Schweppes Premium ou Fever Tree	3,80

Rhum

6,50	Bacardi Light Dry Puerto Rico	8,00
5,00	Havana Club 3 Anõs Cuba	8,50
6,50	Havana Club Aneja Especial Cuba	9,50
4,00	Mount Gay Black Barrel Barbades	10,00
4,50	Rum Zacapa 23Y. Guatemala	13,50

Vodka

6,00	Vodka Smirnoff	8,00
7,50	Vodka Eristoff Original	8,00

Whisky

6,50	Johnnie Walker Red Label	8,00
4,50	J&B	8,00
5,00	Chivas Regal	10,00
3,50	Johnnie Walker Black Label	9,50
	Pure Malt : Glenfiddich 12 ans	10,00
	Irish : John Jameson	8,50
8,00	Jack Daniels	9,50
7,50	Four Roses	9,00
8,00		

Boissons chaudes

8,00	Expresso ou Décaféiné	3,50
8,00	Thé (Nature-Citron-Lait) Lipton	3,50
7,00	Infusions Lipton (Camomille-Menthe-Eglantier-Tilleul)	3,50
6,50	Lipton Clear Green Citrus ou Mint (Thé Vert)	4,00
8,00	Classic Earl Grey, Green Tea Sencha	4,00
9,00	ou English Breakfast	
7,00	Cécémel (Chaud-Froid)	3,50
8,00	Cappucino Italien	4,50
8,00	Lait Russe	4,50
7,50	Irish, French ou Italian Coffee	8,50
8,00		

Collection Nespresso

	Ristretto (9), Corps dense et persistant	4,50
	Ristretto Intenso (12) Intense et savoureux	4,50
8,00	Forte (7), Rond et équilibré	4,50
8,50	Leggero (6), Léger et rafraîchissant	4,50
10,00	Finezzo (5), Floral et rafraîchissant	4,50
11,00	Intenso (8), Intensément torréfié	4,50
	Decaffeinato (7), Dense et puissant	4,50



Eaux de vie Wolfberger

Framboise, Kirch, Marc de Gewurztraminer, Mirabelle,	7,50
Poire William ou Vieille Prune	

Cognacs

Bisquit Classic	7,50
Courvoisier V.S.	7,50
Remy Martin V.S.O.P.	9,50
Remy Martin X.O.	21,00

Champagnes

Henri de Verlainé Brut (75cl)	75,00
La Coupe de Verlainé Brut	12,50
Moët & Chandon Brut Impérial	95,00
Moët & Chandon Rosé Impérial	145,00
Cuvée Dom Pérignon (2002)	275,00

Vins mousseux

Cava « Brut » Portaceli (75cl)	32,00
La Coupe de Cava Portaceli	5,50

Cocktails

LE SILVA (Gin-Campari-Apricot Brandy-Jus d'Orange)	10,50
DRY MARTINI (Gin-Vermouth Dry)	11,50
PINA COLADA (Rhum-Batida de Coco-Jus d'Ananas)	11,50
GIN FIZZ (Gin-Jus de Citron-Sucre)	11,50
MOJITO (Jus de Citron-Sucre-Rhum-Menthe)	12,50
MARGARITA (Tequila-Cointreau-Jus de Citron)	11,50
BLOODY MARY (vodk-jus de citron-jus de Tomates)	10,50
COINTEAUPOLITAN (Cointreau, Jus de Cranberry, Lime)	11,50
COCKTAIL DES ILES	12,50

(Mandarine Napoléon-Crème de Pêche-Jus d'Oranges-Jus de Citron-Grenadine)

Mocktails

CINDERELLA	
(Jus de Citron-d'Orange-d'Ananas-Grenadine)	7,00
ROSY PIPPIN	
(Jus de Pomme-de Citron-Canada Dry)	7,00
SHIRLEY TEMPLE	
(Jus de Citron-Canada Dry-Grenadine)	7,00
Finley Mojito ou Pamplemousse/Orange Sanguine	5,50