

## Bier

Primus 20cl	2,30
Primus 25cl	2,80
Filou 25cl	3,80
Fourchette 33cl	5,40
Paix Dieux 25cl	4,90
Queue de Charrue Rouge 25cl	3,70
Queue de Charrue Tripel 25cl	3,70
Sint-Hubertus Tripel 33cl	4,60
Leute Bokbier 25cl	4,40
Stuut Poire & Gingembre	4,90

*We proudly Presents our own homebrewed beer  
from draft:*

**B'Engel - 4,60**

*Fris fruitig bier met een lichte bittere toets met  
in de neus heerlijke pepers.*

## Bieren op fles

Trappist La Trappe puur biobier 33cl	4,30
Lindemans Oude Geuze Cuvée René 37,5cl	7,80
Bourgogne Des Flandres 33cl	4,50
Abdijbier Sint Bernardus Abt 33cl	5,10
Gulden draak Brewmaster 33cl	6,30
Duvel 33cl	4,70
Tripel Karmeliet 33cl	4,90
Straffe Hendrik Quadrupel 33cl	5,70
Kwak 33cl	4,90
Kasteelbier Tripel	4,60

## Non Alcoholische Bieren

Carlsberg 0.0	4,00
Liefmans Alcohol free	4,00
Sportzot	4,90

---

## Cocktails

Mojito	10,00
<i>Verse Limoen, Bacardi Carta Blanca, Munt</i>	
Mojito Aardbei	11,00
<i>Verse Limoen, Bacardi Carta Blanca, Munt</i>	
Cuba Libre	9,50
<i>Verse Limoen, Carta Oro, Cola</i>	
Pornstar Martini	11,00
<i>42 Below, Vanilla, Passievrucht</i>	
Dark & Stormy	10,00
<i>Rum, Gingerbeer, Limoen</i>	
Moscow Mule	10,00
<i>Vodka, Limoen, Gingerbeer</i>	
Negroni	10,00
<i>Campari, Gin, Vermouth</i>	
Espresso Martini	11,00
<i>Grey Goose, Koffielikeur, koffie</i>	
Lazy Red Cheeks	11,00
<i>42 Below, framboos, violet</i>	
Paloma	11,00
<i>Patron Silver, Pompelmoes, Agave</i>	
Mai Tai Quatro	11,00
<i>Bacardi Cuatro Añejo, Limoen, amandel</i>	
Caipirinha	11,00
<i>Leblon cachaça, Limoen</i>	

---

Saint Germain Cooler	11,00
<i>Saint Germain, 42 Below, Limoen</i>	
Cuatro Grapefruit	11,00
<i>Bacardi Cuatro Añejo, pompelmoes</i>	
Roxy	11,00
<i>Saint Germain, Elderflower, Basil</i>	
Sunset	11,00
<i>Campari, Pink Grapefruit, Orange Blossom</i>	
Summer Appel Amaretto	11,00
<i>Amaretto, Amandel, Summer appel</i>	
Pecheresse Julep	11,00
<i>Bourbon, Munt, Pecheresse</i>	
Smokey Faro	11,00
<i>Mezcal, Limoen, Faro</i>	
Mojito Kriek	11,00
<i>Bacardi Cuatro Añejo, Munt, Limoen, Kriek</i>	
Framboise Delish	11,00
<i>Bacardi Cuatro Añejo, chocolade, framboise</i>	

## Mocktails

Raspberry Delight	9,00
<i>Framboos, Violette, Limoen, Fevertree</i>	
Red Basil & Grapefruit	9,00
<i>Framboos, Basilicum, Limoen</i>	
Sea Breeze	9,00
<i>Limoen, Munt, Passievrucht</i>	

### Frisdranken

Coca Cola	2,80	Fevertree Mediterranean Tonic	4,50
Coca Cola Zero	2,80	Fevertree Ginger Ale	4,50
Chaudfontaine Blauw 0,5L	6,00	Fevertree Gingerbeer	4,50
Chaudfontaine Rood 0,5L	6,00	Homemade Ice Tea	6,00
Fanta Orange	2,80	Verse Jus	6,00
Fuze Tea	2,80	Lemon Squash	7,00
Fevertree Tonic water	4,50		

---

### Warme Dranken

Lungo	3,00	Irish Coffee	10,00
Espresso	3,00	Italian Coffee	10,00
Deca	3,20	French Coffee	10,00
Cappuccino	3,60	Baileys Coffee	10,00
Latté Macchiato	4,00	<u>Thee</u>	
Warme Chocolademelk	3,60	Thee Black	3,30
Dark by Choc-o-Lait		Thee Green	3,30
		Thee Citroen	3,30
		Thee Fruit	3,30
		Verse Munt Thee	3,90
		Verse Gember Thee	3,90

---

### Bubbels

Cava Chic 8,00 - 42,00  
Zacht en fris van smaak met fijne, kleine belletjes die smelten op de tong. Een super aperitief en goed te combineren met lichte visgerechten, salades en borrelhapjes.

---

### Champagne

Moët & Chandon Brut 13,00 - 90,00  
In de geur tinten van vers wit fruit en lichte citrus. De smaak is perfect, zacht en heel rijkelijk.

Moët & Chandon Rosé 110,00  
In de geur open en expressief met aroma's van bosaardbeitjes, rode bessen en ander klein rood fruit.

Ruinart Blanc De Blancs 135,00  
Een prachtige droge, frisse fruitige champagne. Zeer soepel en delicaat waar u echt van zult genieten.

### Aperitivo Italiano

Martini Bianco	5,00
Martini Fiero	5,00
Fiero Tonic	7,50
Martini Riserva Rubino	5,00
Martini Riserva Ambrato	5,00
Martini Floreale NA	5,00
Martini Vibrante NA	5,00

### Aperitieven

Campari met verse jus	9,00
Saint Germain	9,00
Ricard groot	7,00
Picon Vin Blanc	7,00
Aperol Spritz	8,50
Kirr	5,50
Kirr Royal	14,00

---

### Sterke Dranken

#### Rum

Bacardi Carta Blanca	9,00
Bacardi Carta Oro	9,00
Bacardi Cuatro añejo	10,00
Bacardi Ocho años	12,00
Bacardi Grand Reserva Diez	15,00
Santa Theresa 1996	15,00

#### Vodka

42 Below	10,00
Grey Goose	12,00

#### Whisky

Jack Daniels Gentleman Jack	12,00
Dewar's White Label	11,00
Dewar's 12 Years	13,00
Jamson	12,00

#### Mexico

Casadores Tequila	9,00
Patron Silver Tequila	12,00
Mescal	12,00

#### Digestieven

Amaretto	9,00
Baileys	9,00
Cognac Otard	9,00
Cointreau	9,00
Homemade Limoncello	8,50

### Our Gin Selection:

<u>Bombay Dry</u>	9,00
Amandelen – citroenschil – zoethout	
<u>Bombay Sapphire</u>	10,00
Jeneverbessen – koriander – iris - cassia schors	
<u>Bombay Bramble</u>	12,00
<i>Braambes - Framboos – Citroen</i>	
<u>Copperhead</u>	15,00
<i>Jeneverbessen – sinaasappelschil – korianderzaad</i>	
<u>Bobby's</u>	13,00
<i>Kruidnagel – Koriander – Citroengras – Peper</i>	
<u>Gin Mare</u>	14,00
<i>Limoen - Zwarte Peper</i>	
<u>Copperhead Black Batch</u>	16,00
<i>Zeste van Citroen - Peper</i>	
<u>Nordelys</u>	16,00
<i>Jeneverbes – Staartpeper – Engelwortel – zeemelde</i>	

### Rosé Wijnen:

**Paul Mas Claude Val Rosé (FR)** 5 - 27

Paul Mas Claude Val Rosé is licht van kleur, zacht en smaakt naar rood fruit zoals frambozen. Heerlijk als aperitief.

**Mas Fleurey – Côte de Provence (FR)** 5,9 - 33

Een frisse neus van bosbessen, hartige rozen. Goede balans, harde, ronde, nerveuse, verfrissende afdronk!

**Château d'Esclans "Whispering Angel", Côtes de Provence (FR)** 49

Afkomstig van de beste stukjes 'terroir' uit La Motte en Provence. Handgeplukt en optisch geselecteerde druifjes. Dit is dé toproosé van Sacha Lichine, telg van Alexis Lichine ook nog de paus der wijn genoemd.

---

### Witte Wijnen:

**Paul Mas Claude Val Blanc (FR)** 5 – 27

Fruitig en rijk van smaak en mooi in balans. Claude Val Blanc is afkomstig van het bekende wijnhuis Paul Mas uit de Languedoc.

**Massai, Viognier (ZA)** 5,9 - 33

Een complex smaakpatroon van fruit en kruiden, met een toets van boter en een lichte houttoets.

**Lumà, Terre Siciliane IGT, Grillo (IT)** 6,2 - 35

Een delicaat aroma van appel en exotisch fruit. Frisse full body afdronk.

**De Morgen Zon, Chenin Blanc (ZA)** 41

Frisfruitige chenin blanc met een kenmerkende citrus toon en lichte toast op het aroma. De sappige, volle smaak is evenwichtig geurig en eindigt met een frisse afdronk.

**Wild Rock Sauvignon Blanc Marlborough (NZ)** 38

Deze wijn barst met aroma's van passievrucht, limoen en basilicum. Krachtig & juicy. Een echte topper!

**Sancerre Blanc Daniel Crochet (FR)** 43

Briljant licht goudgeel met een groene schakering. Veroverende en aangename geur. Citroen en kruisbessen. Kei- en kalksteen, sublieme smaakaroma's. Mineraliteit.

**La Pinta, Chardonnay (AR)** 29

Fijne, vrij volle witte wijn met veel finesse. Toetsen van tropisch fruit en citrus. Uit Argentinië, Mendoza

**Bourgogne Chardonnay (FR)** 37

Charmant in de neus. Citrustonen veranderen in zachte vanille-accenten. In de mond boordevol smaak, sappigheid en diversiteit.

## **Rode Wijnen:**

### **Paul Mas Claude Val Rouge (FR) 5 - 27**

Paul Mas Claude Val Rouge is zacht, smaakt naar rijp rood fruit en heeft een lange afdronk. Claude Val Rouge is afkomstig van het bekende wijnhuis Paul Mas uit de Languedoc, gemaakt van Carignan, Grenache, Syrah en Merlot druiven.

### **La Pinta, Malbec (AR) 5,7 - 33**

Rood fruit met mooi evenwicht tussen zuren en tannines. In de neus toetsen van rood fruit en lichtjes gekruid.

### **I Muri, Puglia, Negromoamaro (IT) 35**

Een zeer intense donkere, bijna zwarte kleur, impressies van gekonfijt, haast gekookt fruit met een duidelijke hint naar de Amarene kers en zwarte bes. Een duidelijk klein aards bittertje in een lange afdronk.

### **I Muri, Puglia, Primitivo (IT) 35**

Elegante, soepele intense smakende wijn. Een mooi volle rode wijn met kenmerkende geur en smaak van vooral kersen, specerijen en chocolade met een bittertoetsje en heerlijk zachte tannines.

### **Gran Sasso Montepulciano D'Abruzzo (IT) 37**

Sappige fruitkarakters van kersen en bramen met een intense balsamico noot die aan het einde blijft hangen. De smaak is vol van goede, soepele tannine. Deze wijn is goed uitgebalanceerd met een goede structuur en een lange afdronk.

### **Cepas Viejas Bobal (IT) 37**

Geproduceerd van trossen van oude wijnstronken met lage opbrengst. De smaak is complex, vol en rijk met een lange afdronk. Door de wijn wat lucht te geven komt deze volledig tot zijn recht.

### **Chanti Classico, Peppoli (IT) 39**

Intense robijnrode, complexe en goed gestructureerde wijn. De geuren van kersen worden in een later stadium pas duidelijk gevolgd door tonen van chocolade en vanille.

### **MR. Mick Tempranillo (AU) 42**

Een heerlijke wijn die fruitig is en smaakt naar aardbeien, subtiel in tannine. Een beetje stevig door het Franse eikenhout, maar zacht genoeg om niet te overheersen.

### **Wild Rock, Pinot Noir (NZ) 45**

De wijn heeft een levendige rode kleur, een geur van kersen en rozenblaadjes. De smaak is soepel en vol van rood fruit, wat tijm en duidelijke tannines.

## Mini (Apero)

Brugs Worstje	3,5	Vlaams mosterdspek	11,5
		<i>Biertip: Queue de Charrue oud bruin</i>	
Brugse Zot Bierkroketjes	8	Chorizo' Ibéro Monte Nevado'	12
<i>Biertip: Brugse Zot Bruin</i>		<i>Biertip: Sint Bernardus X-tra</i>	
La Trappe Trappistenkroketjes	8	Jamón de Teruel 'Alto Mijares'	12,5
<i>Biertip: La Trappe Isi'dor</i>		<i>Biertip: Corsendonk Agnus tripel</i>	
Mini garnaalkroketjes	9,5	Plankje fijne Charcuterie v/d Chef	27
<i>Biertip: La Fourchette</i>		<i>Teruelham, Coppa, ,Beef jerky, Chorizo Ibérico,</i>	
Bordje Belgische Coppa	11	<i>Mosterdspek, Oud Brugge,...</i>	
<i>Biertip: Lindemans Faro</i>		<i>Biertip: Queue de Charrue blond</i>	

## Sharingfood

**Popadums** - Pebre salsa. 9, -

**Smashed Burger** by Maertens butcher, Bruges (130g) - Irish cheddar - miso parmesan bacon - garlic honey ketchup - cold smoked poblano pepper mayo  
15, -

**Boa-Blo Escobar** - Chipotle Carnitas - Hoisin Crema - Salsa Verde - Queso Fresco  
(2 pieces) 16, -

**Chicken Yakitori** - Corn Fed Chicken – Seasonal Vegetables  
15, -

**Nori Tuna Taco** - Miso-Galangal Vinaigrette  
22, -

**Kiwi Jerk Chicken** - Sweet Potatoes - Grilled Corn - Black Garlic Miso Butter  
20, -

**Choripan Chileno** - Home recipe of sausage in collaboration with Maertens Butcher - Chilean salsa - Basil Black Garlic Aioli  
15, -

**Smoke your Greens** - Smoked and Charred Chili peppers - Oyster Mushrooms - Wild Scallions - Pumpkin Aioli - Gochujang - Parmesan  
15, -

## Na

Trio sorbet - Lemon, Green Apple, Raspberry 9, -  
Gelato Threesome with Burnt White Chocolate 13, -  
Elderflower – Yohurt – Burnt Fruit -Passion Fruit – Hoshigaki Kiwi 14, -

## The Chef's Sharingmenu

Popadums

Pebre Salsa

\*\*

Chicken Yakitori

Corn Fed Chicken - Seasonal Vegetables

\*\*

Nori Tuna Taco

Miso-Galangal Vinaigrette

\*\*

Kiwi Jerk Chicken

Sweet Potatoes - Grilled Corn - Black Garlic Miso Butter

\*\*

Elderflower

Yoghurt - Burnt Fruit - Passion Fruit - Hoshigaki Kiwi

*Menu 42,- p.p.*

*Menu is enkel per tafel te verkrijgen en voor 21u.*

## 🌿 Nature's Sharingfood 🌿

**Popadums** - Pebre salsa  
9, -

**Smashed Nature Burger** - Oyster Mushroom - Agave Garlic Ketchup - cold smoked poblano pepper  
may - Avocado - Sesame - Confit Shallots  
15, -

**The Evolved Escobar** - Chanterelle Carnitas - Hoisin Crema - Salsa Verde - Vegan Feta  
(2 pieces) 18, -

**The Green Choripan** - Plant based Sausage - Chilean salsa - Basil Black Garlic Aioli  
15, -

**Smoke your Greens** - Smoked and Charred Chili peppers - Oyster Mushrooms - Wild Scallions -  
Pumpkin Aioli - Gochujang - Parmesan  
15, -

**Green Yakitori** - Nashi Pear - Seasonal Vegetables  
15, -

**Nori Wrap** - Red onions - Dashi beetroots - Shallots - Horseradish mayo  
22, -

**Augerine Roll** - Mushrooms - Greens - Kiwi Sauce - Grilled Corn  
20, -

## Na

Trio sorbet - Lemon, Green Apple, Raspberry  
9, -

Elderflower - Yohurt - Burnt Fruit - Passion Fruit - Hoshigaki Kiwi  
14, -



 The Chef's Nature Sharing menu 

Popadums

Pebre Salsa

\*\*

Green Yakitori

Nashi Pear - Seasonal Vegetables

\*\*

Nori Wrap

Red onions - Dashi beetroots - Shallots - Horseradish mayo

\*\*

Augerine Roll

Mushrooms - Greens - Kiwi Sauce - Grilled Corn

\*\*

Elderflower

Soy Yoghurt – Burnt Fruit -Passion Fruit – Hoshigaki Kiwi

*Menu 42,- p.p.*

*Menu is enkel per tafel te verkrijgen en voor 21u.*