

Thirsty?

Frís

Coca-Cola	3.5 euro
Coca-Cola Zero	3.5 euro
Sprite	3.5 euro
Fanta	3.5 euro
Fuze Tea	3.5 euro
Fuze Tea Green	3.5 euro
Schweppes Agrum	4.0 euro
Schweppes Tonic	4.0 euro
De Appelaere Appelsap	4.5 euro
Rose Lemonade	5.0 euro
Raspberry Lemonade	5.0 euro
Chaudfontaine plat 25cl	3.0 euro
Chaudfontaine plat 50cl	5.5 euro
Chaudfontaine bruís 25cl	3.0 euro
Chaudfontaine bruís 50cl	5.5 euro

Bier

Cristal	3.5 euro
Cristal 0.0	3.5 euro
Affligem 0.0	4.2 euro
Gouden Carolus Trippel	5.0 euro
Gouden Carolus Classic	5.0 euro
Carolus Wiskey Infused	6.0 euro
Wiskey Infused blond	6.0 euro
Manenblusser	4.5 euro
Bruur IPA	4.5 euro
Duvel	6.0 euro
Orval	6.0 euro
Gerijpte orval 1 jaar	9.0 euro

Onze wijnen en bubbels vindt u in onze wijnkaart.

Grilled Meat De Laet & Van Haver

Angus (Irish & juicy texture)

Rib eye

46 euro / 350 gr.

Filet pur

48 euro / 250 gr.

Holsteín (nice marbling)

Entrecôte

44 euro / 350 gr.

Simmenthaler (perfect to share)

Mín 2 per Cote a los

58 euro p.p. / 1000 gr.

Aubrac (soft tasting & herbfull)

entrecôte

45 euro / 350 gr.

Europees gemarmerd koetsierstuk

34 euro / 350 gr.

EXCLUSIF TOP MEATS

Mazura (perfect marbling & taste)

Entrecôte

49 euro / 350 gr.

Rubia gallega (powerful taste)

Mín 2 per Zesrib

52 euro p.p. / 600 gr.

Swamí (Prime Beef from Denmark)

Rib eye

62 euro / 350 gr.

Mirandesa (Prime Portuguese beef)

zesrib

58 euro / 350 gr.

Onze gerechten zijn vergezeld van
frietjes of steppegras gebakken in
ossenvit.

Sides

"potayto, potato"

Frietjes

4.5 euro

-

Steppegras

4.5 euro

-

Truffel frietjes

12 euro

-

Zoete aardappel frieten met Parmezaan

9 EURO

Veggies

Gegrilde groene mini asperges hollandaise en gepocheerd ei

12 euro

-

Fris slaatje met little Yam | bieslookdressing | ingelegde rode ajuin

4,5 euro

Get Saucy

Champignonsaus van shiitake

-

Peperroom met verse peperbolletjes

-

Huisgemaakte bearnaisesaus

3.5 euro

Voorgerecht

Carpaccio van gemarineerde entrecôte
Italiaanse chianina | 5 weken rijping

24 euro

-

Garnaalkroketten
Artisanaal gemaakt | 40% garnalen

24 euro

-

Raviolini van bospaddenstoelen en truffel
Fungi saus | shiitake

20 euro

-

Vers gesneden steak tartaar op Japanse wijze
Tartaar van Italiaans rund | briochebrood | crème van wasabi | Jammy yolk

26 euro

Main course

Koningsinnenhapje van mechelse koekoek
Shiitake | hollandaise | kalf- en kippenballetjes

28 euro

-

Ravioli van kreeft
kreeftenbisquesaus | tartaar van rivierkreeft | parmegiano

30 euro

-

Cannelloni van gegrilde groenten
arabiata saus | zongedroogde tomaatjes

28 euro

Cocktails

Aperol spritz	10.0 euro
Negroní	12.0 euro
Cuba libre	12.0 euro
Moscow mule	12.0 euro
Classic mojito	12.0 euro
Pornstar martini	12.0 euro

Gin & Tonic

Gin

Bombay Sapphire	8.50 euro
Bulldog	8.50 euro
Japanse Roku Gin	10.0 euro
Bruur (echt mechels!)	10.0 euro
Hendrick's	10.0 euro
Gin mare	10.0 euro

Tonic

Schweppes Tonic	+3.50 euro
Hibiscus	+4.50 euro
Pink Pepper	+4.50 euro

One More Guilty pleasure

Crème brûlée

9 euro

-

Moelleux aux chocolats met vanille ijs

12 euro

-

Tarte tatin met vanille ijs

12 euro

-

Dame blanche Callebaut noir

10 euro

-

Coupe Colonel (Absolut vodka)

14 euro

-

Irish coffee (made at your table)

14 euro

WARM DRANKEN EN DIGESTIF

THEE & KOFFIE

Koffie	3.5 euro
Deca	3.5 euro
Cappuccino	4.5 euro
Latte macchiato	4.5 euro
Espresso	3.5 euro
Doppio espresso	5.0 euro
Irish coffee (table side made)	14.0 euro
Verse munt thee	5.5 euro
Thee Selectie Simon Levelt	4.5 euro

Wiskey

Black Label	10.0 euro
The Famous Grouse	8.0 euro
Jameson	8.0 euro
Chivas Regal 12y	10.0 euro
Cardhu Amber	10.0 euro

Bourbon

Jack Daniels	8.0 euro
Four roses	9.5 euro

DIGESTIF

Rode porto	6.0 euro
Witte Porto	6.0 euro
Droge sherry	6.0 euro
Zacapa Centenario	15.0 euro
Carumbola spiced rum	10.0 euro
Baileys	7.5 euro
Grappa	7.5 euro
Cognac	9.0 euro
Calvados	9.0 euro
Limoncello	8.0 euro
Amaretto Disaronno	7.5 euro