

We steken van wal

#Aperitief

SPRAAKWATER

Glas champagne (<i>Didier Ducos, St-Martin d'Ablois, Brut</i>)	12.00
Fles champagne (<i>Didier Ducos, St-Martin d'Ablois, Brut</i>)	60.00
Glas crémant (<i>Imagine, Réthoré Davy</i>)	7.00
Fles crémant (<i>Imagine, Réthoré Davy</i>)	35.00
Porto rood of wit	5.50
Porto 10 jaar oud	5.90
Sherry Dry	5.50
Sherry Medium	5.90
Martini wit of rood	5.90
Elixir d'Anvers	5.90
Picon vin blanc	9.00
Vodka Smirnoff *	6.00
Rum wit of bruin *	6.00
Safari/Passoa/Pisang *	6.00
Aperol Spritz	9.00
Sangria rood/wit (zomer)	9.00

* Exclusief supplement frisdrank





GIN

Monkey 47 gin (<i>kruidige gin met Mediterranean Tonic</i>)	€15.95
Beefeater (<i>florale gin met Aromatic Tonic</i>)	€13.50
Copperhead Gibson Gin (<i>kruidig met een zoete nasmaak, Indian Tonic</i>)	€15.95
Hendrickx Gin (<i>Elderflower Tonic en komkommer</i>)	€14.99

STERK WATER

Jenever Jong	€3.50
Jenever Oud	€4.00
Calvados	€6.95
Cointreau	€6.95
Grappa	€6.95
Amaretto	€6.95
Baileys	€6.95
Grand Marnier	€6.95
Limoncello	€6.95
Sambuca	€6.95
Cognac V.S.	€7.50
Remy Martin VSOP	€12.00
Jack Daniels	€6.60
Jameson	€7.00
Bushmills Irish Malt (<i>10 years</i>)	€8.20

Om wat te schipperen

#Cocktails in overvloed

LAZY RED CHEEKS

Een heerlijke after-dinner cocktail van eigen bodem die je ongetwijfeld doet blozen.

Toetsen van framboos en violet. 12.00

ZOMBIE

De Zombie is een bekende tiki cocktail, bereid met rum, fruitsap en absynth. 14.95

PORNSTAR MARTINI

De Pornstar Martini of Martini Pornstar is een sexy cocktail op basis van Martini, passievrucht en vanille wodka. Smaakt zacht als zijde!

10.95

CLOVER CLUB

De Clover Club Cocktail is een cocktail van gin, citroensap, frambozensiroop en eiwit.

13.00

MOJITO

Deze onverslaanbare klassieker wordt bereid met rum, limoensap, rietsuiker, bruiswater, verse munt en veel ijs.

9.50

MAI THAI

Mai Thai betekent 'niet van deze wereld' in het Tahitiaans.

De perfecte benaming voor een onweerstaanbare, exotische cocktail. 10.95

'TI PUNCH

'Ti Punch betekent letterlijk "kleine punch". Deze op rum gebaseerde cocktail is vooral populair op Martinique, Guadeloupe en andere Franstalige Caraïbische eilanden.

13.00

OLD FASHIONED

De Old Fashioned is één van de oudste cocktails ter wereld. Wordt bereid op basis van bourbon, rietsuiker, citroenzeste en soda. 14.00

NEGRONI

Deze klassieke, uit Italië afkomstige cocktail verkrijgt z'n gekende bitterzoete smaak door de basisingrediënten gin, Italiaanse vermout en Campari. 13.00

DARK'N'STORMY

De Dark'n'Stormy is een kruidige cocktail met donkere rum, limoen en ginger beer. 12.50

SANGRIA WIT/ROOD (zomerseizoen)

Sangria is een Spaans-Portugese licht-alcoholische drank. Deze zomerse lekkernij wordt bereid met rode of witte wijn en op smaak gebracht met verse vruchten

glas: 9.00 • sharing bowl met 4 glazen: 30.00

#Mocktails

NOT SO LAZY RED CHEEKS (Alcoholvrije variant op de lazy red cheeks) 7.50

NOT REALLY A PORNSTAR MARTINI (Alcoholvrije versie van de pornstar martini) 7.50

Tegen de bierkaai

#Bieren

ESTAMINET VAN 'T VAT (5,2% vol), 25 cl

Hopping met aromarijke SAAZ hop / fruitig karakter door trage gisting /
"brewed and bottled in Belgium"

2,80

ESTAMINET 0%, 25 cl

Hopping met aromarijke SAAZ hop / fruitig karakter door trage gisting /
"brewed and bottled in Belgium"

2,80

STEENBRUGGE DUBBEL VAN 'T VAT (6,5% vol), 33 cl

Bruin bier met een rondborstige, volle smaak / Gekenmerkt door het
subtiele Brugse kruidenmengsel "Gruut" / bier van hoge gisting

4.20

STEENBRUGGE WIT (6,5% vol), 25 cl

Witbier met een verfrissende smaak / Gekenmerkt door het subtiele
Brugse kruidenmengsel "Gruut" / bier van hoge gisting, nagisting op fles

3.20

STEENBRUGGE BLOND VAN 'T VAT (6,5% vol), 33cl

Blond bier met een warme, ronde smaak / Gekenmerkt door het
subtiele Brugse kruidenmengsel "Gruut" / bier van hoge gisting

4.20

STEENBRUGGE BLOND 0% flesje

4.20



PALM (5,4% vol), 25 cl

*Amberkleurig Belgisch bier / Hoge gisting met een verstandig alcoholgehalte /
Honingachtige malsheid dankzij speciale PALM-mouten / fruitig gistingsaroma* 3.20

PALM ROYALE (7,5% vol), 33 cl

*Gebrouwen ter ere van de 90ste verjaardag van PALM-brouwer Alfred Van Roy / Lichte
karamelsmakak / honingachtige malsheid / Volmondige smaak met zoete achtergrond* 4.20

BRUGGE TRIPEL VAN 'T VAT (8,7% vol), 33 cl

*Een afgerond moutkarakter / Geparfumeerde hoptoets in combinatie met subtiele
kruiden / Gekenmerkt door het subtiele Brugse kruidenmengsel "Gruut" /
Bier van hoge gisting met nagisting in de fles* 4.20

CORNET VAN 'T VAT (8,5% vol), 33 cl

*Volmondig bier met eiktoets / Houdt balans tussen de fruitigheid van de gist
en de vanillezoetheid van het hout / Warme afdronk met zachte bitterheid /
Bier van hoge gisting met nagisting in de fles* 4.20

CORNET Oaked & smoked (8,5% vol), 33 cl

*Een uniek blond Belgisch bier / Subtiele 'smoked' smaak / Verkregen door
toevoeging van gerookte eikenhouten snippers tijdens het brouwproces* 4.20

LA TRAPPE DUBBEL (7% vol), 33 cl

*Klassiek donker trappistenbier / Volle moutige, karamelzoete smaak /
Subtiele invloed van dadel, honing en gedroogd fruit / Robijnachtige kleur* 4.30



LA TRAPPE TRIPEL (8% vol), 33 cl
Een klassiek trappistenbier met een krachtige en volle smaak / Kandijzoet en lichtmoutig karakter / Goudblond met een witte schuimkraag 4,30

LA TRAPPE QUADRUPEL (10% vol), 33 cl
Het zwaarste bier van La Trappe Trappist / De naamgever van deze bierstijl / Volle, verwarmende en intense smaak / Moutig met tonen van dadel en karamel. 4,30

BOON KRIEK (6,5% vol), 25 cl
Bier van spontane gisting / Bereid uit oude en jonge lambiek van Lembeek / Gerijpt op eiken vaten 3.20

RODENBACH FRUITAGE VAN 'T VAT (buiten seizoen op fles) (3.9% vol), 25 cl
Verrassend fruitbier met matig alcoholgehalte / Unieke smaakcombinatie met limoen en munt / Gemaakt uit Rodenbach Classic en rode vruchten / Ideaal zomerbiertje 4.20

RODENBACH ALEXANDER (5.6% vol), 33 cl
Een 'foederbier' (mengeling van bieren, tot 2 jaar lang gerijpt op eiken foeders) / Gemacereerd met zure kersen / Bijzonder bier met uniek, gebalanceerd smakenpalet / Fruittoetsen / Complexe afdronk / Eén van de beste Sour Ales van deze brouwerij 4.40

RODENBACH GRAND CRU (6% vol), 33 cl
Deze heeft nog langer in de eiken foeders gelegen en dus een nog meer uitgesproken smaak / Grand Cru = 1-3e jong en 2-3e gedurende 2 jaar op eik gerijpt bier / Complex bier met veel hout en esters / Vineus / Zeer lange afdronk net als grand cru wijn 4,40

BORNEM DUBBEL (7,2% vol), 33 cl

*Een levend, donker bier met een fruitige smaak / Warme donkerbruine kleur /
Fruitige smaak en hoppige nasmaak / Romige, stevige schuimkraag /
Weinig andere dubbels kunnen hem evenaren*

4.20

BORNEM TRIPEL (9% vol), 33 cl

*Krachtig bier met een uitstekende zoet-bittere balans / Blond tot licht amberkleurig /
Fruitig, citrusaroma / Hoppige smaak / Kruidige en bittere afdronk*

4.20

ORVAL (6,2% vol), 33 cl

*Trappistenbier dat in de abdij Notre-Dame d'Orval in de provincie Luxemburg wordt
gebrouwen / Buitenbeentje binnen de familie trappistenbieren / Slechts één variant
verkrijgbaar / Relatief licht bier dat doet denken aan een Engelse ale*

5.00

ZUIVER OP DE GRAAT

Chaudfontaine 0.20 cl (<i>niet-bruisend of bruisend</i>)	2.80
Chaudfontaine 0.50 cl (<i>niet-bruisend, lichtbruisend of bruisend</i>)	5.00
Chaudfontaine 1 L (<i>niet-bruisend of bruisend</i>)	9.00
Coca Cola	2.80
Cola Cola zero	2.80
Fanta Orange	2.80
Sprite	2.80
Schweppes Tonic	3.10
Fuze Tea Sparkling	3.10
Schweppes Agrum of Agrum zero	3.10
Gini Lemon	3.10
Sinaasappelsap / Pompelmoessap / Multivruchtensap / Appelsap	2.80
Tönisteiner Vruchtenkorf / Naranja Fit / Zitrone Fit	3.10

Warmwaterstroom

#Warme dranken

Koffie of koffie deca	2,50
Koffie Verkeerd	3.20
Mokka	2,50
Latte Macchiato	3.20
Latte met een toets (<i>caramel, hazelnoot, kaneel, tiramisu of chocolade</i>)	3.50
Cappuccino	3.20
Warme Chocomelk (<i>melkchocolade of donkere chocolade</i>)	3.20

OCTOPOUSSE CAFÉ

Irish Coffee (<i>whiskey</i>)	8.5
Italian Coffee (<i>Amaretto</i>)	8.5
French Coffee (<i>Grand Marnier</i>)	8.5
Baileys Coffee (<i>Baileys</i>)	8.5
Hasseltse Koffie (<i>jenever</i>)	8.5
Chouffe Coffee (<i>bierbrandenwijn</i>)	8.5

HENGELLEN MET EEN THEEZAKJE

Fruit Garden (<i>intense rode bessensmaak</i>)	2,60
Earl Grey (<i>fris en moutig</i>)	2,60
Chamomille (<i>zacht en bloemig</i>)	2,60
Breakfast (<i>robuuste thee, vol van smaak</i>)	2,60
Rosehip (<i>zoet en fruitig</i>)	2,60
Liquorice mint (<i>zachte groene thee, fris en niet te scherp</i>)	2,60
Ginger freshness (<i>fris en pittig met zoethout</i>)	2,60
Groene thee (<i>niet gefermenteerd</i>)	2,60
Chai latte (<i>intens, robuust, pittig en kruidig</i>)	2,70

Tonijndig veel keuze

#Hapje eten

GUL GROEN

Caesar salade met gerookte zalm	25.00
Burrata met Italiaanse ham, flashy tomatoes, pesto-olie	24.00
Griekse salade met verse tonijn	28.50

VINNIG VEGGIE

Salade met veggie crusties	16.95
Griekse gevulde aubergine met feta	16.95
Pita met falafel, ui, salade en lookyoghurt	16.95
Tajine van groenten en honing, couscous	16.95

TUSSEN KOP EN STAART *(snacks tot 17.00u)*

Bagel met zalm, spinazie, hollandaise en eitje	16.50
Bagel met kreeft, yoghurt, radijzen en kruiden	19.95
Bagel met kipsalade en rucola	16.50
Spaghetti Bolognaise	16.50
Lasagne Bolognaise	16.50
Vol-au-vent <i>(met frietjes, kroketjes of puree)</i>	17.00
Stoofvlees <i>(met frietjes, kroketjes of puree)</i>	17.00

DELEN ONDER MAATJES (...WANT HARING IS CARING) *(volgens het tempo van de keuken)*

Tempura van Nobashi / Bouchon mosseltjes kruidenboter/bruschetta zalm	14.95
Wrap van heilbot en groene kruiden / Calamares met knoflook / Pulled pork nachos	16.50
Oester met gepekeld venkel / Tataki van tonijn / Rundscarpaccio	18.95
Wrap scampi en chorizo / olijventapenade / escargots kruidenboter	15.95
Hickory pork ribs / Fajita's met kip / Scampi India	18.95
Spaanse Iberico / gepekeld haring / octopus met soja en lente ui	18.50
Mousse crème brûlée/ profiteroles met vanille-ijs/poffertje	16.50

Visje smijten

#Voorgerechten

Tataki van tonijn met tomatensalsa en citruscrème	19.00
Surf&turf van kalf en king-krab	24.00
Tartaar van zeebaars met coulis van waterkers	16.95
Gerookte zalm met sjalot en mosterd	16.50
King crab met kruidenboter	24.00
Coquilles, kruidenpuree, citrus en mosterd	22.50
Scampi met kruidenboter	16.00
Tartaar van Australische wagyu met rode biet	17.50
Garnaalkroketten	17.50
Carpaccio van Holstein met creme van ganzenlever	17.50
Oesters (6 stuks) met venkelvinaigrette en rode wijnvinaigrette	20.00

Meer info in verband
met allergenen?
Vraag ons personeel
gerust om meer uitleg.

Strelingen voor de tong

#Hoofdgerechten

Paling in't groen / gebakken / in room *	31.90
Zeetong met botersaus *	36.00
Heekfilet met goudgele rijst en zuiderse groenten	24.95
Angus ossenhaas met Blackwell- of natuursaus en slaatje * <i>(supplement ganzenlever 6.95)</i>	30.50
Kabeljauwhaasje met tuinkruidensaus en seizoensgroenten *	25.99
Waterzooi met Noordzeevis *	26.00
Chinese champignons met noedels, paksoi en zalm	24.00
Scampi in kruidenboter *	26.00
Gevulde zoete aardappel met chili con carne	23.95
Saltimbocca a la flamand met tomatensaus en pasta	24.00
Dry aged zesrib, slaatje en bearnaise	34.00

* vergezeld van frietjes, kroketjes of puree

HET NEUSJE VAN DE ZALM - DE KEUZE VAN SKALDU

Fruits de mer royal (verfijnde selectie van kokkels, kreukels, wulken, ongepelde garnalen, kreeft, krab, king crab, mosseltjes, oesters, mayonaise, cocktail)	75.00 pp
Kreeft met lookboter / Belle Vue (600 gram)	47.00

VOOR KLEINE GARNALEN EN WOELWATERTJES (ijsje inbegrepen)

Steak / Zalm / Fishsticks / Spaghetti / Vol-au-vent	15.00
---	-------

In het kielzog

#Desserten

Aarbei, witte chocolade en honing tomaat	12.00
Citroentaartje	10.00
Panna cotta van kokos en gekarameliseerde ananas	10.00
Moelleux met ijs van gezouten karamel	11.00
Crème brûlée	10.00
Witte chocolademousse met speculoos	10.00
Gemarineerde aardbeien met munt en vanille-ijs	13.95
Banaan met gember en ijs	10.00
Sabayon met vanille-ijs	12.50

PANNENSNOEKEN EN WAFELS (van 14.00u tot 17.00u)

Pannenkoek natuur	5.00
Pannenkoek met suiker	5.50
Pannenkoek mikado	8.60
Pannenkoek met gebakken appel en calvados	12.50
Pannenkoek met aardbeien (seizoen)	12.50
Wafel natuur	5.00
Wafel met suiker	5.50
Wafel mikado	8.60
Wafel met aardbeien (seizoen)	12.50

PLAD- EN ANDER IJS

Coupe Vanille	6.60
Coupe Kolonel (met een shotje Vodka)	12.00
Coupe Dame Blanche	8.60
Coupe Advocaat	9.00
Coupe Noisette	8.60
Coupe skaldu (brownie, chocolade mousse, vanille ijs, chocolade saus)	12.00