

Foodcafé / Restaurant

Juli 2022

Zondag : lazy sunday brunch aanvang om 10u aan € 55 pp

Maandagavond : Discover Chef Lorenz @Monday Afterwork : € 40 pp

Donderdag avond : Aperero dining menu aan € 35 pp

### ONTDEKKINGSMENU :

Aperitiefhapjes:

- Romesco fetaspread met naanbrood en gedroogde Spaanse ham
- Mosselsoepje Billy By
- Paling in het groen

Voorgerecht: Carpaccio van tonijn

Tussengerecht\*: Steak tartaar met oester

Hoofdgerecht: Stoofpotje van Noorzeevis of  
Kalfsfilet met dragon en zomerse groenten

Dessert : Parfait van zomerfruit

|              | Menu | met aangepaste wijnen | All-in |
|--------------|------|-----------------------|--------|
| 3 gangen     | € 45 | € 61                  | € 73   |
| 4 gangen *   | € 55 | € 74                  | € 86   |
| 5 gangen *** | € 65 | € 85                  | € 97   |

( All-in = aperitief van het huis, menu, aangepaste wijnen, water, koffie)

Extra : - Kaas: dessert vervangen door kaas + € 7

- Afwijkingen van het menu kunnen leiden tot een supplement.

## A LA CARTE:

### Aperitiefhapjes :

|                                      | Prijs pp |
|--------------------------------------|----------|
| * Oester natuur per stuk             | € 2.00   |
| * Romesco fetaspread met Spaanse ham | € 3.00   |
| * Mosselsoepje Billy By              | € 3.00   |
| * Paling in het groen                | € 4.00   |

### Snacks :

|   |         |
|---|---------|
| ● Krokante kip, inktvis en spicy wedges | € 18.00 |
| ● Wokschotel met noedels en diamanthaas | € 22.00 |
| ● Pasta met gerookte zalm en scampi     | € 22.00 |
| ● Pasta pesto met mosselen              | € 21.00 |
| ● Spaghetti Bolognaise                  | € 14.00 |
| ● Lasagne al forno ( gegratineerd)      | € 14.00 |

### Vis , schaal- en schelpdieren

|  | prijs pp      |
|--|---------------|
| ● Bretoense Zeetong meunière, puree, salade, garnalen  | € 45.00       |
| ● Tarbotmoot met puree en salade   | € 37.00       |
| ● Pasta Lorenz : ½ kreeft, scampi en kruiden   | € 35.00       |
| ● Mosselen natuur, frieten en mosselsaus   | € 24.00       |
| ● Mosselen witte wijn , frieten  | € 27.00       |
| ● Mosselen Provençaalse saus , frieten   | € 27.00       |
| ● Mosselen lookroom, frieten   | € 27.00       |
| ● Mosselen met Pastis en venkel ( brood)   | € 27.00       |
| ● Mosselen Thaise curry ( brood)   | € 28.00       |
| ● Mosselen op Italiaanse wijze (pesto) en brood  | € 28.00       |
| ● Mosselen op Spaanse wijze ( chorizo -manchego)<br><b>geserveerd met tomaten- lookbrood</b> | <b>€30.00</b> |

### Maaltijdsalades

- Salade met spek, geitenkaas en framboos € 22.00
- Salade met krokante kip en honing- mosterd € 21.00
- Salade met scampi en gerookte zalm € 25.00
- Salade Babykreeft Belle vue € 35.00

### Vlees:

- Spareribs, salade en frieten € 24.00
- Filet van Duroc, zomerse groenten, kroketten € 25.00
- Diamanthaas ( steak) huissaus, Alt- Hoeselts hooi, salade € 26.00
- Holstein Entrecôte , saus nk., salade, frieten € 31.00
- Côte a l'os, dry aged, saus nk. salade, friet (min 2 p) € 39.00

### Dessert:

- Kaas: keuze van de chariot € 12.00
- Parfait van zomerfruit € 9.00
- Ijskoffie € 8.00
- Sabayon met ijs € 8.00
- Moulleux met vanilleijs € 8.00
- Coupe dame blanche met slagroom € 7.50
- Coupe aardbeien met slagroom € 10.00
- Coupe vers fruit € 9.00

**Kids :** Een leeg bordje om mee te eten met mama of papa? Geen probleem. Vinden ze hun keuze niet? Vraag gerust waar ze zin in hebben, als we het in huis hebben maken we het graag.

| Aperitieven :                  | Fles | Glas  |
|--------------------------------|------|-------|
| Aperol Spritz                  |      | € 7   |
| Schuimwijn                     | € 22 | € 5.5 |
| Cava MVSA                      | € 27 | € 6.5 |
| Champagne Laurent Perrier 1812 | € 59 |       |
| Champagne rosé Laurent Perrier | € 69 |       |
| Porto Offley wit/ rood         |      | € 5   |
| Martini bianco / rosso         |      | € 5   |
| Ricard                         |      | € 5   |
| Campari                        |      | € 5   |
| Pineau des Charentes           |      | € 5   |
| Sherry Medium/ Fino            |      | € 5   |
| Kirr                           |      | € 5   |
| Kirr Royal                     |      | € 7   |

### Gin's incl. tonic

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Bombay infused                   | € 10 |
| Hendrick's                       | € 11 |
| W double you                     | € 13 |
| Mare                             | € 13 |
| Alcoholvrije Gin Seedlip kruiden |      |
| Alcoholvrije Gin Fryns Spice     |      |

### Cocktails en Mocktails all home made ® :

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Het Vrij Valkske tequilla | € 8 |
| Het Vrij Valkske virgin   | € 6 |
| Mojito bruine rum         | € 8 |
| Mojito virgin             | € 6 |
| Strawberry wodka          | € 8 |
| Strawberry virgin         | € 6 |
| Pina colada witte rum     | € 8 |
| Pina colada virgin        | € 6 |
| Cosmopolitan              | € 8 |

| Wijnen :                             | Glas | Pichet | Fles |
|--------------------------------------|------|--------|------|
| Huiswijn wit chardonnay              | € 5  | € 15   | € 20 |
| Huiswijn wit zoet Muscadel           | € 5  | € 15   | € 20 |
| Huiswijn rood Merlot                 | € 5  | € 15   | € 20 |
| Huiswijn rosé de Syrah               | € 5  | € 15   | € 22 |
| Alcoholvrije wijn wit/ rood Vintense |      |        |      |

**Frisdranken :**

|   |       |
|---|-------|
| Chaudfonteine bruis /plat 50 cl             | € 5   |
| Chaudfonteine bruis/plat 25 cl              | € 2.5 |
| Cola - Cola zero/ Sprite / Fanta            | € 2.5 |
| Tonisteiner: orange / citroen/ vruchtenkorf | € 2.5 |
| Tonic:                                      |       |
| schweppes/ nordic / fevertree mediteranee   | € 2.5 |
| Looza: Sinaas/ Appel                        | € 2.5 |
| Ice tea                                     | € 2.5 |
| Fuze tea: sparkling lemon / mango - kamille | € 2.5 |
| Gini  | € 2.5 |
| Nordic mist Bitter Lemon                    | € 2.5 |

**Bieren :**

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Cristal                   | € 2   |
| Chouffe van het vat       | € 3   |
| Omer                      | € 3   |
| Hapkin 8,5° 4 x gehopt    | € 3   |
| Duvel                     | € 3.5 |
| Leffe blond               | € 3.5 |
| Tripel K streekbier 7,5 ° | € 3.5 |
| David streekbier 8, 5°    | € 3.5 |
| Cornet Blond Oaked        | € 3.5 |
| Karmeliet Tripple         | € 3.5 |
| Kriek                     | € 3.5 |
| Westmalle dubbel/ trippel | € 3.5 |
| Scotch in koperen beker   | € 3   |
| Chimay blauw              | € 3.5 |
| Jupiler 0/0               | € 2.5 |

**Warme dranken :**

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Koffie / Espresso / Deca     | € 2.5 |
| Thee                         | € 3   |
| Latte Macchiato              | € 3   |
| Cappuccino met room          | € 3,5 |
| Warme chocolademelk met room | € 4   |
| Italian koffie (amaretto)    | € 8.5 |
| Baileys koffie (baileys)     | € 8.5 |
| Irish koffie (whisky)        | € 8.5 |
| French koffie (cognac )      | € 8.5 |

**Degustieven :**

|  |       |
|--|-------|
| Acquavite D' Uva Most Barolo Barrique        | € 10  |
| Amaretto Disaronno                           | € 6   |
| Amaretto Saliza 28°                          | € 6.5 |
| Amaro 30° /Averna                            | € 6   |
| Armagnac Cles des Ducs                       | € 6   |
| Armagnac Bas Armagnac/ Alain Faget           | € 8   |
| Baileys                                      | € 6   |
| Calvados Magloire Maitre Pierre              | € 6   |
| Cognac Otard VSOP                            | € 8   |
| Cognac Château de Beaulon 12 j               | € 10  |
| Cointreau                                    | € 6   |
| Eau - de- vie de Poires Williams / Framboise | € 7   |
| Limburgs levenswater Genoels- Elderen Goud   | € 9   |
| Grand Marnier                                | € 6   |
| Grappa Julia                                 | € 5   |
| Grappa Agricola 50°                          | € 8   |
| Grappa Chianti                               | € 8   |
| Grappa I legni 42°                           | € 9   |
| Jenever Extra Smeets                         |       |
| Jenever Citroen Peterman                     |       |
| Limoncello                                   | € 5   |
| Sambucca                                     | € 7   |
| Vodka Smirnoff / Absolute                    | € 6   |

**Rumkaart :**

|   |       |
|---|-------|
| Omerta Wilderen (geblend Jamaicaanse Rum) | € 7   |
| Contra Bando (Dominicaanse Rum)           | € 6   |
| Don Papa (Filipijnse Rum)                 | € 8.5 |
| Saint James (Rum uit Martinique)          | € 7   |
| Dos Maderas 5+5 years old (Spaanse Rum)   | € 9.5 |

**Whiskykaart :**

|   |      |
|---|------|
| Whisky Johny Walker Red , J&B, Wiliiam Lawson's | € 6  |
| Ballentine's finest blended Scotch              | € 6  |
| Jim Beam Bourbon                                | € 6  |
| Jack Daniel's Tennessee Fire                    | € 6  |
| Whisky Talisker 10 years                        | € 12 |
| Whisky Chivas Regal blended 12 years            | € 10 |
| Whisky Glen Deveron 10 years SGL Malt           | € 12 |
| Whisky Glenfiddich Malt 12 years                | € 12 |
| Whisky Ballentines Malt 12 years                | € 12 |
| Whisky Cragganmore 12 jaar SGL malt             | € 12 |
| Whiskey Lagavulin Islay Single Malt 16 years    | € 14 |

**Mixkaart :**

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Whisky cola                  | € 5 |
| Rum (bruine) cola            | € 5 |
| Rum ( witte ) orange         | € 5 |
| Wodka tonic                  | € 5 |
| Safari orange                | € 5 |
| Pisang orange                | € 5 |
| Pasoa orange                 | € 5 |
| Tequilla orange              | € 5 |
| Gin Fuze tea sparkling Lemon | € 5 |

## Wijnkaart

### Witte wijnen:

Laurent Miquel / Frankrijk/ Viognier € 27.00

Henri Bourgeois Sancerre Grande Reserve

Château Tour Mirambeau Entre 2 Mers  
Frankrijk / Chardonnay € 25.00

Quinta Couselo Barbuntin Rias Baixas  
Spanje / Albarino € 26.00

Teresa Raiz Italië / Pinot Grigio € 29.50

Domaine Begude Etoile Limoux  
Frankrijk/ Chardonnay  
Nieuwe Franse eiken vaten € 39.00

Domaine Reverdy – Ducroux Sancerre  
Frankrijk / Sauvignon Blanc € 42.00

Cottas Branco Reserva  
Portugal / Arinto en Viosinho € 40.00

Palagetto Vernacia di San Gimignano Riserva  
Italië / Chardonnay € 39.50  
18 maanden hout

André Goichot Rully 1° Cru Blanc Les CLoux  
Frankrijk / Chardonnay € 55.00  
Top Bourgogne – houtlagering

### Rosé wijn:



Château de Berne Esprit Méditerranée € 29.50  
Frankrijk / Cabernet Sauvignon / Carignan / Cinsault en Merlot

## Rode wijn:

Al onze rode wijnen hebben gerijpt op houten vaten !

Lopez de Haro Crianza € 22.00  
Spanje/ Garciano- Grenache en Tempranillo

Cantele Primitivo € 27.00  
Italië / Primitivo

Cantina Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo € 27.00  
Italië / Montepulciano

Château du Vieux Parc Corbières Sélection Rouge € 32.50  
Frankrijk / Carrignan- Syrah- Grenache en Mourvèdre

Palagetto Chianti Colli Senesi Riserva € 42.00  
Italië / Sangiovese en Merlot

Rocca Sveva Valpollicella Superiore Ripasso € 41.00  
Italië / Corvina – Rondinella en Molinara

Matsu El Recio € 44.00  
Spanje / Tempranillo

Vietti Barbera d'Alba € 51.00  
Italië / Barbera

Domaine de la Pigeade Vacqueras Rouge € 50.00

Frankrijk / Grenache – Syrah en Mourvèdre

Château Moncets Lalande de Pomerol € 53.50  
Frankrijk / Merlot – Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon

## Zoete wijnen:

Glas

Arnaud de Villeneuve Rivesaltes Ambré Plaisir € 5.50  
Frankrijk / Macabeo - Muscat  
5 jaar gerijpt in houten vaten

Porto Cottas Tawny € 6.50  
Portugal / Macabeo – Muscat  
Top kwaliteit Tawny gerijpt in kleine houten vaten