

Foodcafé / Restaurant

Juli / augustus 2024

Menu van de Chef:Amuses :

- Tomaat - basilicum – zure room – Jamon Iberico
- Pani puri – gegrilde paprika - Chorizo
- Flan van mosselen – venkel

Brood - miso-boter - basilicumboter

Menu :

- Makreel - komkommer – yuzu – dragon – olie-gepofte rijst
- Schelvishaasje – spinazie - dille - bouillon van garnalen
- *Duo van kreeft:
gepocheerd in boter- tom kha kai – springrolls
- Melkkalf– little gem- gefermenteerde look -
Mousseline van Duvel
- Abrikoos - bladerdeeg – witte chocolade -
Yoghurt
Of Assortiment geaffineerde kazen (+ €7.00)

	Menu	AW	All-in
<u>4 gangen :</u>	67	95	110
<u>*5 gangen :</u>	84	118	133

AW: menu + aangepaste wijnen

All-in : menu + aperitief vh huis/ aangepaste wijnen/ water/
koffie/ thee + versnaperingen

A LA CARTE :

1 rekening per tafel

Uit ons homarium :

- | | Prijs 1/2 | 1/1 |
|--|-----------|-------|
| • Babykreeft Canadees | | |
| - Kreeft Belle vue met salade en brood | € 24.00 | 33.00 |
| - Pasta van het huis met kreeft, look, tomaat | € 25.00 | 35.00 |
| - Kreeft Thermidor met pasta , parmezaan
mosterd roomsaus (gegratineerd) | € 26.00 | 37.00 |
| - Gegrilde kreeft met wok-groenten,
Thaise Curry en noedels | € 25.00 | 35.00 |

Uit de zee:

vg / hg

- | | |
|--|--------------|
| - Zeetong meunière, salade, grijze garnalen, puree | - / € 42.00 |
| - Gamba's a la plancha, salade, looksaus | € 7.00/ stuk |
| - Makreel, komkommer, yuzu | € 21.00 / - |
| - Schelvishaasje –spinazie - dille - garnalenbouillon | € 23.00 / - |
| - Rogvleugel, puree en sauce vierge (kappers/ tomaat/olijf) | € 37.00 |

Van de lavasteengrill :

- | Bakwijze rundvlees: bleu, saignant, a-point | Prijs |
|--|---------|
| - Lady steak kogel (heup) lers 180 g | € 23.00 |
| - Zesrib (smaakvolste deel van de entrecote) Brazilië 320 g | € 28.00 |
| - Côte a l'os Charolais Dry aged 850 g (2 p) | € 65.00 |
| - Entrecôte Rubia Gallega 280 - 300 g | € 37.00 |
| - Filet puur BWB 220 g | € 33.00 |
| - Picanha Kalf rosé (Holstein) 300 g | € 19.00 |
| - Wagyu burger, spek, béarnaise, sla, tomaat, ui | € 23.00 |
| - Spareribben met bbq-saus | € 22.00 |
| - Spies van gemarineerde hoevekip | € 19.00 |
| - Vegan Plant based burger (V) | € 21.00 |

Sauzen:

- peperroom, maison, champignonroom € 3.50
- Béarnaise, champignon natuursaus, Provençaalse saus € 4.50
- Rossini (truffel – kalfsjus en gebakken ganzenlever) € 16.00

Bijgerechten:

- Gestoomde krielaardappelen met peterselie en hoeveboter € 4.00
- Kroketten, puree, pasta, frieten, Alt- Hoeselts hooi, gebakken aardappelen € 3.00
- Op zout gegaarde krieltjes (Himalaya- zout) € 6.00

Groenten:

- Warme seizoengroenten € 5.00
- Gebakken champignons met look en peterselie € 6.00
- Seizoensalade € 3.50

Zomer 2024 :

- Salade geitenkaas, framboos, scampi en spekblokjes € 26.00
- Pasta el ragu van ossenstaart rucola en parmezaan € 28.00
- Tagliata di manzo (ribeye) € 35.00
- Vegetarisch: noedels met wokgroenten en thaise curry € 23.00
- Mosselen : zie bord

We vinden het zeer tof om grotere groepen te ontvangen. Denk echter aan de andere klanten en beperk je keuze tot max. 5 verschillende gerechten, om grote wachttijden te vermijden. Dankjewel!

DESSERTKAART:

- Kaasbord (5 soorten) € 13.00
- Tijgersoes met chocolade, ijs en slagroom € 11.00
- Sabayon met vanille-ijs € 9.00
- Dame blanche met slagroom € 9.50
- Coupe aardbeien met slagroom € 11.00
- Zomers dessert met chocolade en fruit € 13.00
- Café glacé € 9.00

Laatste rondje om 23.30!

Aperitieven :	Fles	Glas
Aperol Spritz vh vat!		€ 9.5
Cava	€ 35	€ 9
Champagne	€ 65	
Champagne Laurent Perrier 1812	€ 85	
Porto Offley wit/ rood		€ 6
Martini bianco / rosso		€ 6
Ricard		€ 6
Campari		€ 6
Pineau des Charentes		€ 6
Sherry Medium/ Fino		€ 6
Kirr		€ 7
Kirr Royal		€ 10

Gin's incl. tonic

Gin van het huis	€ 13
Bombay infused	€ 12
Gordon	€ 11.5
Hendrick's	€ 14
W double you	€ 15.5
Mare	€ 16
Nordés	€ 15

Cocktails

Pornstar Martini (vodka, passie, vanille)	€ 12
Mojito (limoen, munt, rietsuiker, bruine rum)	€ 13
Strawberry Daiquiri (rum, aardbei, limoen)	€ 12
Espresso Martini (vodka, koffie , vanille)	€ 12

Bring me back to Bali

(vodka, pandan, aloë Vera, passie)	€ 13
Negroni (Gin, vermouthe, Angustura)	€ 12
Lala Paloma (tequila, limoen, pompelmoes)	€ 12

Alcoholvrij : 0% alcohol

Cava	€ 9
Mocktails:	
Ginger mule	€ 10
Mojito	€ 10
Passion Martini	€ 11
Gin Seedlip/ kruiden/ Bliss Royal	€ 12
Biondo Orange	€ 11.5
Crodino	€ 7
Wijnen (wit / rood) Vintense	€ 7
Bieren :	
Jupiler 0/0	€ 2.5
La Chouffe 0,4%	€ 5
Cornet Blond 0,3 %	€ 5

Tapwijnen :	Glas	Pichet	Fles
Huiswijn wit chardonnay	€ 6	€ 18	€ 25
Huiswijn wit zoet Muscadel	€ 6	€ 18	€ 25
Huiswijn rood Merlot	€ 6	€ 18	€ 25
Huiswijn rosé de Syrah	€ 6	€ 18	€ 25

Frisdranken :

Water bruis/ plat van de tap 75 cl	€ 5
Chaudfonteine bruis /plat 50 cl	€ 7
Chaudfonteine bruis/plat 25 cl	€ 2.5
Cola - Cola zero/ Sprite / Fanta	€ 3
Tonisteiner: orange / citroen/ vruchtenkorf	€ 3.5
Tonic:	
Schweppes	€ 3
Fever -tree Raspberry – rhubarb	€ 4
Bliss Royal	€ 4
Looza Sinaas / appel	€ 3.5
Ice tea	€ 3.5
Fuze tea mango – kamille	€ 3.5

Bieren :

Assortiment zoutjes/ kaas/salami	€ 6
Assortiment frituurhapjes	€ 12
Cristal van het vat	€ 2.5
Bier van de maand (vat)	zie bord
Cherry Chouffe	€ 5
Omer	€ 5
Hapkin 8,5° 4 x gehopt	€ 5
Duvel	€ 4.5
Leffe blond/ donker	€ 4.5
Tripel K streekbier 7,5 °	€ 5
David streekbier 8, 5°	€ 6
Cornet Blond Oaked	€ 5
Karmeliet Tripple	€ 5,5
Kriek	€ 4
Westmalle dubbel/ trippel	€ 4 / 4.5
Scotch Campbell's	€ 3.5
Chimay blauw	€ 5.5
Jupiler	€ 3
Oude geuze Boon 37.5 cl	€ 7

Warme dranken

Koffie versnaperingen	€ 4
Espresso/ ristretto / Deca	€ 3
Thee	€ 3.5
Latte Macchiato	€ 4
Cappuccino met melk	€ 3.5
Warme chocolademelk	€ 3.5

Special coffee :

Italian koffie (amaretto)	€ 12
Baileys koffie (baileys)	€ 12
Irish koffie (whisky)	€ 12
French koffie (cognac)	€ 12

Degustieven :

Acquavite D' Uva Most Barolo Barrique	€ 10
Amaretto Disaronno	€ 6
Amaretto Saliza	€ 9
Amaro 30° /Averna	€ 6
Armagnac Cles des Duucs	€ 6
Armagnac Bas Armagnac/ Alain Faget	€ 8
Baileys	€ 6
Calvados Magloire Maitre Pierre	€ 6
Calvados Chateau du Breuil reserve 8 Y	€ 13
Cointreau	€ 6
Eau - de- vie de Poires Williams / Framboise	€ 7
Grand Marnier	€ 6
Grappa Julia	€ 5
Grappa Agricola 50°	€ 9
Grappa Chianti	€ 9
Grappa I legni 42°	€ 10
Jenever Extra Smeets /citroen Peterman	€ 3.5
Limoncello	€ 6
Sambucca	€ 8
Vodka Smirnoff / Absolute	€ 6.5

Cognackaart :

Martell VS	€ 7
Remy Martin VSOP	€ 9

Rumkaart :

Contra Bando (Dominicaanse Rum)	€ 6
Don Papa (Filipijnse Rum) = lieveling van Dirk	€ 8.5
Saint James (Rum uit Martinique)	€ 7
Dos Maderas 5+5 years old (Spaanse Rum)	€ 9.5
Remedy – spiced rum	€ 8

Whiskykaart :

Whisky Johny Walker Red , Wiliam Lawson's, Jack D	€ 8
Jim Beam Bourbon	€ 6
Whisky Talisker SGL Malt	€ 9
Whisky Glen Deveron SGL Malt 10 jaar	€ 12
Whisky Chivas Regal blended 12 jaar	€ 10
Whisky Glenfiddich SGL Malt 12 jaar	€ 12
Whisky Cragganmore SGL malt 12 jaar	€ 12
Whisky Singleton SGL Malt 12 jaar	€ 14
Whisky Lagavulin Islay Single Malt 16 jaar	€ 16

Mixkaart :

Whisky cola	€ 12
Rum (bruine) cola	€ 12
Rum (witte) orange	€ 12
Wodka tonic	€ 12
Pisang / Pasa / Tequilla / Safari -orange	€ 12

Wijnkaart

Witte wijnen:

Laurent Miquel / Frankrijk/ Viognier € 31.00
Gegilde vis, schaaldieren en Aziatische keuken

Quinta Couselo Barbuntin Rias Baixas € 31.00
Spanje / Albarino
Zalm, tonijn, varkensvlees

Teresa Raiz Italië / Pinot Grigio € 33.00
Oosterse gerechten, visgerechten

Domaine Begude Etoile Limoux
Frankrijk/ Chardonnay
Nieuwe Franse eiken vaten € 43.00
Oosterse en wok-gerechten

Domaine Reverdy – Ducroux Sancerre
Frankrijk / Sauvignon Blanc € 46.00
Visgerechten

André Goichot Rully 1° Cru Blanc Les CLoux
Frankrijk / Chardonnay € 60.00
Top Bourgogne – houtlagering
Zeebaars, zeetong

Rosé wijn:

Château de Berne Esprit Mediterranée € 33.00
Frankrijk / Cabernet Sauvignon / Carignan / Cinsault en Merlot

Rode wijn:

Al onze rode wijnen hebben gerijpt op houten vaten !

Lopez de Haro Crianza	€ 30.00
Spanje/ Garciano- Grenache en Tempranillo	
Entrecote, steak	
Cantele Primitivo	€ 33.00
Italië / Primitivo	
Rood vlees, eend	
Cantina Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo	€ 30.00
Italië / Montepulciano	
Pulled porc, spare ribs	
Château du Vieux Parc Corbières Sélection Rouge	€ 36.00
Frankrijk / Carrignan- Syrah- Grenache en Mourvèdre	
Filet pure, côte a l'os, entrecôte, ..	
Palagetto Chianti Colli Senesi Riserva	€ 46.00
Italië / Sangiovese en Merlot	
Pasta's, saltimbocca	
Vaqueras Domaine De La Pigeode	
Frankrijk - Côtes du Rhône Grenache – Syrah -Mourvèdre	
Kazen / rood vlees / steak	€ 65.00
Vietti Barbera d'Alba	€ 56.00
Italië / Barbera	
Gevogelte, varkens	
Château Moncets Lalande de Pomerol	€ 56.00
Frankrijk / Merlot – Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon	
Matsu El PICARO	€ 38.00
Spanje/ Tinta de Toro (wit en rood vlees, salades)	
Matsu El Recio	€ 49.00
Spanje / Tempranillo	
Boerderijhert, stevige vleesgerechten	
Matsu El viejo	€ 90.00

Spanje/ Tinta de Toro (wild, rood vlees, grill)

Zoete wijnen:

Glas

Arnaud de Villeneuve Rivesaltes Ambré Plaisir

€ 6.00

Frankrijk / Macabeo - Muscat

5 jaar gerijpt in houten vaten

Porto Cottas Tawny

€ 7.00

Portugal / Macabeo – Muscat

Top kwaliteit Tawny gerijpt in kleine houten vaten

Dessertkaart :**prijs pp**

- Kaas: 6 stuks naar keuze van de kaaswagen € 14.00
- Chocolade, citroen, hazelnoot € 12.00
- Chocolade, mandarijn, gepofte granen € 11.00
- Duo van Sorbet met cava en munt € 9.00
- Verwenkoffie € 14.00
- Ijskoffie € 9.00
- Oreokoffie € 9.00
- Sabayon met ijs € 10.00
- Moulleux met vanilleijs € 9.00
- Coupe dame blanche met slagroom € 8.50

Aan tafel ... :

- Irish koffie € 14.00
- French koffie € 14.00

Enkele degustieven :

- Acquavite D' Uva Most Barolo Barrique € 10
- Amaretto Disaronno € 6
- Amaretto Saliza 28° € 6.5
- Amaro 30° /Averna € 6
- Armagnac Cles des Duacs € 6
- Armagnac Bas Armagnac/ Alain Faget € 8
- Baileys € 6
- Calvados Magloire Maitre Pierre € 6
- Calvados Vsop Pays D' Auge
- 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 /citroen Peterman € 3
- Limoncello € 5
- Sambucca € 7
- Vodka Smirnoff / Absolute € 6

Cognackaart :

Martell VS	€ 7
Remy Martin VSOP	€ 9
Comte Joseph XO	€ 11

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, Wiliam Lawson's	€ 6
Ballentine's finest blended Scotch	€ 7
Jim Beam Bourbon	€ 6
Jack Daniel's Tennessee Fire	€ 6
Whisky Talisker SGL Malt	€ 9
Whisky Glen Deveron SGL Malt 10 jaar	€ 12
Whisky Chivas Regal blended 12 jaar	€ 10
Whisky Glenfiddich SGL Malt 12 jaar	€ 12
Whisky Cragganmore SGL malt 12 jaar	€ 12
Whisky Singleton SGL Malt 12 jaar	€ 14
Whisky Lagavulin Islay Single Malt 16 jaar	€ 16

