

APERITIEVEN

Cocktail van de maand

Dark 'n stormy (havana)	€ 12
Horse's neck (bourbon whisky)	€ 13
Lazy red cheeks	€ 10

Mocktail van de maand

Gember - limoen - citroengras - rozemarijn	€ 9
Pompelmoes - rozemarijn - limoen	€ 9

Klassiekers

Glas champagne Fourny & fils (blanc de blancs)	€ 12
Glas cava Pupitres brut	€ 6
Aperitief maison	€ 8
Kir / Kir Royale	€ 6 / € 7,5
Picon vin blanc	€ 7
Porto wit / rood - sherry - pineau - martini wit/rood	€ 5
Bacardi - ricard - campari - passoa - safari - pisang - malibu - j&b	€ 7
Havana - captain morgan - don papa - grey goose	€ 9
Huisgin GAUGIN of Bombay - Hendrick's - Gin mare - Monkey 47 - Copperhead)	tssn € 7 - € 12,5
+ tonic - cola - cola zero - gini	€ 2,5
+ vers fruitsap	€ 4
+ fever tree tonic / schweppes premium	€ 3

Non - alcoholisch

No ghost in a bottle (gin 0°) + fever tree Mediterranean	€ 11
--	------

TABLE FOOD (TO SHARE)

Bruschetta's - tomatensalsa	4st/€ 5 6st - € 7
Kingkrabpoten - kruidenboter - pikante Harissa	150 g - € 23
	300g - € 42
Gerookte zalm - toast	€ 17
Scampi - curry	8st/€18 12 st/€ 24
Ribbetjes - salsa dip	€ 12
Seranoham	€ 16
Gegrild breydelspek - mosterddip	€ 9
Garnaal-, kaas- en stoofvleesbolletjes	4 st/€ 7/€ 4/€ 7
	8 st/€ 14/€ 8/€ 14
Scampi - kruidenboter (7st) - quinoa	€ 18
Scampi - capriceboter (7st) - quinoa	€ 18
Tortilla's - chili con carne	€ 12
Rundscarpaccio - rucola - parmezaan	€ 16

Carpaccio Fleur de Wagyu	€ 22
Vitello tonnato	€ 16
Kaaskroket - mangochutney (per stuk)	€ 6
Garnaalkroket - harissa dip (per stuk)	€ 8,5
Gemarineerde kip - terriyaki - crumble van wasabi	€ 8
Nobashi garnalen - basilicumaioli	€ 16
Patatas bravas	€ 8
Zoete frietjes - basilicumaioli	€ 6
Oesters (per stuk)	€ 2,5
Camembert in de oven - stokbrood	€ 13

MAINS

VLEESGERECHTEN

Rosé gebakken lamskroon (per 2 p) - seizoensgroentjes - spekjes - krielaardappelen - vleesjus	€ 60
Chateaubriand (per 2 p) - 1 saus	€ 66
Côte à l'os - Belgisch wit-blauw - 1 saus	1p/€ 30 2p / € 58
Filet pur - Belgisch wit-blauw	€ 32
lerse Hereford rib eye	280g /€ 31 400g/€ 40
Angus rib eye	280 g / € 32 600 g / € 65
Reuzebrochette - runds	€ 24
Steak - schouderhaas	€ 24
Rundstartaar	€ 26

SAUZEN

Bearnaise , pepersaus , champignonsaus , roquefortsaus of vleesjus

SUGGESTIES (Côte à l'os)

Rubia Gallega premium 2p € 82

VISGERECHTEN

Scampi Caprice - rode pestoboter	€ 24
Scampibrochette - kruidendressing	€ 24
Op het vel gebakken kabeljauwhaasje - jonge spinazie - geplette aardappel - bisqueroomsaus - garnalen	€ 28
Sliptongetjes - in de goede boter gebakken (2st van 150g)	€ 22
Salade Caprice (gerookte zalm - garnalen - scampi)	€ 26
Papardelle - scampi - tomaat - basilicum - broccoli - roomsaus	€ 26

Alle vlees- en visgerechten worden geserveerd met sla en frietjes, tenzij anders vermeld.

SUPPLEMENTEN

Extra warme saus	€ 2,5
Mayonaise , tartaar of ketchup	€ 0,5
Portie warme groenten (per 2 pers.)	€ 6
Mixed salade en plus	€ 3

VEGGIE

Puntpaprika in de oven - quinoa - parmezaan	€ 16
met warme groente	€ 22
Porto bello - quinoa - geraspte geitenkaas	€ 15
met warme groente	€ 21

KINDERHOEKJE (tem 12 jaar)

Kipfilet, chipolata, kaashamburger of frikandel - appelmoes – frietjes	€ 10
Kindersteak - sla – frietjes	€ 12

DESSERTS

Coupe colonel (citroensorbet - vodka)	€ 8
Crème brûlée	€ 8
Moelleux au chocolat - vanille ijs	€ 10
Huisgemaakte chocomousse	€ 8
Dame blanche - verse chocoladesaus	€ 8
Café glacé (min. 2p)	€ 8
Passie - mango sorbet	€ 8
Tiramisu 'Caprice'	€ 9
Coupe aardbeien	€ 9
Kinderijsje	€ 4
Sabayon met Liefmans (kriek) (min. 2p)	€ 8