

***DAILY FROM 5PM TO 10PM***

***DAGELIJKS VAN 17U TOT 22U***

***TOUS LES JOURS DE 17H* À *22H***

**OPENING HOURS**



You can’t live a full life on an empty stomach.

our menu

##### DRIEGANGENMENU

##### Voorgerecht – Hoofdgerecht – Dessert

€48,00 P.P.

Spruitensoep met spekjes en zure room

Reepaté met huisbereide rabarberconfituur

Huisbereide Gravad Lax met mierikswortel en limoen

Hertenragoût met krieltjes

Zeeduivel met botersausje en kokkels, zeekraal, romanesco en grijze garnalen

Ravioli met ricotta en spinazie

Moelleux van Valrhona chocolade

Tartelette tatin met vanille ijs

Fantasie van kersen met Bastogne en kwark

##### THREE COURSE MENU

##### Appetizer – Main course – Dessert

€48,00 P.P.

Brussels sprout soup with bacon and sour cream

Venison pate with home-made rhubarb jam

Home-made Gravad Lax with horseradish and lime

Venison ragout with potatoes

Monkfish with butter sauce and cockles, samphire, romanesco and gray shrimps

Ravioli with ricotta and spinach

Moelleux from Valrhona chocolate

Tartelette tatin with vanilla ice cream

Fantasy of cherries with Bastogne and quark

**MENU TROIS SERVICES**  
 **Entrée – Plat principal – Dessert**

€48,00 P.P.

Soupe de choux de Bruxelles, bacon et crème fraiche

Pâté de chevreuil avec confiture de rhubarbe maison

Lax Gravad maison au raifort et au citron vert

Ragoût de cerf aux pommes de terre

Lotte zsauce au beurre avec coques, salicorne, romanesco et crevettes grises

Raviolis à la ricotta et aux épinards

Moelleux du chocolat Valrhona

Tartelette Tatin à la glace vanille

Fantaisie de cerises au Bastogne et fromage blanc



# à la carte

Gelieve vanaf 6 personen de keuze te beperken tot 3 hoofdgerechten.

1 rekening per tafel

Please limit the choice to 3 main courses from 6 people.

1 bill per table

Merci de limiter le choix à 3 plats à partir de 6 personnes.

1 facture par table

## **SOEPEN**

## SOUPS-SOUPES

|  |  |
| --- | --- |
| Tomatensoep Tomato soup  Soupe à la tomate | €8.00 |
| Dagsoep | €8.00 |
| Soup of the day  Potage du jour |  |
|  |
|  |  |
|  |  |

**SALADES**

Caesar Kip Salade €21.00

Caesar Chicken Salad Salade César au Poulet

Salade met gegratineerde geitenkaas, spek, honing en walnoot €21.50 Salad with gratinated goat cheese, bacon, honey and walnut

Salade au chèvre gratiné, lard, miel et noix

Griekse salade met scampi, calamares en fetakaas €23.00 Greek salad with scampi, calamares and feta cheese

Salade Grecque avec scampi, calamares et feta fromage

**SIDE DISHES**

Frieten/Fries/Frites €3.50

Krieltjes/Baby potatoes/Pommes de terre grelots €3.50

Kroketten/Croquettes/Croquettes €3.50

Pasta/Pasta/Pâtes €3.50

Puree/Mashed potatoes/Purée €3.50

## **PASTA’S**

## **PASTAS-PÂTES**

Spaghetti Bolognaise €17.00

Spaghetti Bolognaise Spaghetti Bolognaise

Penne Milanaise (spek en olijven) €20.00

Penne Milanaise (bacon and olives) Penne Milanaise (bacon et olives)

Linguine kip mediteraanse wijze HALAL €22.00

Linguine chicken mediterranean style HALAL

Linguine poulet à la méditerrané HALAL

Spaghetti Carbonara €19.00

Spaghetti Carbonara Spaghetti Carbonara

**Vegetarian**

Salade geitenkaas €19.50

Salad with gratinated goat cheese, honey and walnut

Salade au chèvre gratiné, lard, miel et noix

Pasta met quorn, wokgroenten en tuinkruiden €20.00

Pasta with quorn, wok vegetables and garden herbs

Pasta avec quorn, wok de légumes et épices du jardin.

Vegetarische sojaburger met frieten €21.00

Vegetarian soya burger with French fries

Burger végétarien à base de soya, pommes frites

Vegetarische tajine met feta €21.00

Vegetarian tajine with feta

Tajine végétarien avec feta

## **VOORGERECHTEN**

**STARTERS – ENTREES**

Duo van kaas en garnaalkroket €19.00 Duo of cheese and shrimp croquette

Duo de croquettes fromage et crevettes

Carpaccio ‘Belgisch-witblauw’ met parmezaan, balsamico en rucola €18.00

Carpaccio ‘Belgian-white blue’ with parmesan, balsamico and rocket salad Carpaccio ‘Blanc-bleu-Belge’ avec parmesan, balsamique et rucola

Spruitjes soep met spekjes en zure room €9.50 Brussels sprout soup with bacon and sour cream

Soupe de choux de Bruxelles, bacon et crème fraiche

Reepaté met huisbereidde rabarberconfituur €20.00 Venisson pate with home-made rhubarb jam

Pâté de chevreuil avec confiture de rhubarbe maison

Huisbereidde Gravad lax met mierikswortel en limoen €21.00 Homemade Gravad Lax with horseradish and lime

Lax Gravad maison au raifort et au citron vert

**Vis/Fish/Poissons Starter Main**

Scampi diabolique €20.00 €23.00

Scampi lookboter / garlic butter / beurre d’ail €20.00 €23.00

Scampi curry €20.00 €23.00

Zalmfilet met wokgroenten en kreeftensaus €26.00 Salmon fillet with wok vegetables and lobstersauce Filet de saumon, wok de légumes et sauce d’homard

Vispannetje €24.50 Fish stew

Ragoût de poissons

## **HOOFDGERECHTEN**

**MAIN COURSES - PLATS PRINCIPAUX**

Vol au Vent (Belgische frieten / salade) €21.00

Vol au vent (chicken stew / Belgian fries / salad) Vol au vent (avec pommes frites / salade)

Stoofvlees met donkere Leffe (Belgische frieten / salade) €22.00

Beefstew with Leffe Brown (Belgian fries / salad) Carbonade à Leffe Brune (pommes frites / salade)

Gebakken kipfilet (Belgische frieten / salade) €19.00

Baked chicken fillet (Belgian fries / salad) poitrine de poulet (pommes frites / salade)

Spare Ribs (Belgische frieten / salade) €22.00

Spare ribs (Belgian fries / salad) Spare ribs (pommes frites / salade)

Steak ‘Ierse Angus‘ (Belgische frieten / salade) €26.00 Steak ‘Irish Angus’ (Belgian fries / salad)

Steak ‘angus irlandais’ (pommes frites belges / salade)

*sauzen: peperroom / kruidenboter/ champignonroom / stroganoff* €3.00

*sauces: pepper cream / herb butter / mushroom cream / stroganoff*

*sauces : crème au poivre / beurre aux herbes / crème champignons / stroganoff*

Radisson Burger (100% rund/spek/cheddar/1000 island saus/salade//frieten) HALAL €23.00 Radisson Burger (100% beef/bacon/cheddar/salad/1000 island sauce/fries) HALAL

Radisson Burger (100% viande de boeuf/bacon/cheddar/salade/1000 island sauce/frites) HALAL

Mix grill (biefstuk, spareribs, kip en lams) met frieten en salade €24.50 Mixed grill (steak, spare ribs, chicken and lamb) with fries and salad

Mixed-grill (steak, côtes, poulet et filet d’agneau) avec frites et salade

*sauzen: peperroom / kruidenboter/ champignonroom* €3.00

*sauces: pepper cream / herb butter / mushroom cream*

*sauces : crème au poivre / beurre aux herbes maître d’hôtel / crème champignons*

Hertenragoût met krieltjes €27.00

Venison ragout with potatoes Ragoût de cerf aux pommes de terre

Zeeduivel met botersausje en kokkels, zeekraal, romanesco en grijze garnalen €32.00 Monkfish with butter sauce and cockles, samphire, romanesco and gray shrimps Lotte sauce au beurre avec coques, salicorne, romanesco et crevettes grises

Ravioli met ricotta en spinazie €20.00 Ravioli with ricotta and spinach

Raviolis à la ricotta et aux épinards



LOVE AT FIRST BITE!

## **DESSERTS**

Dame blanche (vanille ijs / chocoladesaus) €10.00

Dame blanche (vanilla ice / chocolate sauce)

Dame blanche (glace à la vanille / sauce au chocolat)

Moelleux van Valrhona chocolade €12.00

Moelleux from Valrhona chocolate Moelleux du chocolat Valrhona

Tartelette tatin met vanille ijs €11.00

Tartelette tatin with vanilla ice cream Tartelette Tatin à la glace vanille

Fantasie van kersen met Bastogne en kwark €10.00

Fantasy of cherries with Bastogne and quark

## Fantaisie de cerises au Bastogne et fromage blanc

## **KINDERGERECHTEN**

## **CHILDREN’S DISHES-PLATS POUR ENFANTS**

Kinder Spaghetti €10.00

Kids Spaghetti Spaghetti Enfant

Kinder Vol-Au-Vent €11.00

Kids Vol-Au-Vent

Vol-Au-Vent Enfant

Chickennuggets met frietjes €10.00

Chicken nuggets with fries Nuggets de poulet avec frites

Frikandel met frietjes €10.00

Frikandel with fries Fricadelle avec frites

Kipfilet met appelmoes en frietjes €13.00

Chicken fillet with apple sauce and fries

Filet de poulet à la compote de pommes et frites

Kinderijsje €6.00

Kids ice cream

Glace pour enfants

###### Wij werken met dagverse producten waardoor wij afhankelijk zijn van het marktaanbod. Wij kunnen bijgevolg niet garanderen dat alle producten voorradig zijn.

We work with daily fresh products, so we are dependent on the market supply. We can therefore not guarantee that all products are in stock.

Nous travaillons avec des produits frais du jour, de sorte que nous dépendons de l’offre du marché. Donc nous ne pouvons pas garantir que tous les produits soient disponibles.

**Vanaf 6 personen vragen wij u beleefd om te kiezen uit 3 verschillende gerechten.**

**Wij danken u voor uw begrip.**

From 6 people we ask you politely to choose from 3 different dishes. Thank you for your understanding.

À partir de 6 personnes nous vous demandons poliment de choisir parmi 3 plats. Nous vous remercions de votre compréhension.

**Een rekening per tafel.**

One bill per table.

Une facture par table.



# DRINKS

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SOFT DRINKS** |  | **WATER** |  |
| Coca Cola | €3,30 | Chaud Fontaine 25cl | €3,00 |
| Coca Cola Light | €3,30 | Still/Plat **of** Sparkling/Bruisend |  |
| Coca Cola Zero | €3,30 | Chaud Fontaine 25cl | €4,50 |
| Fanta Orange | €3,30 | Still/Plat **of** Sparkling/Bruisend |  |
| Sprite | €3,30 | Chaud Fontaine 1l | €6,00 |
| Schweppes Agrum | €3,60 | Still/Plat **of** Sparkling/Bruisend |  |
| Gini | €3,60 | San Pellegrino | €4,50 |
| Lipton Ice Tea | €3,60 |  |  |
| Red Bull | €5,00 | **JUICE** |  |
| Double Dutch Tonic | €4,70 |  |  |
| Double Lemon | €4,70 | Looza Appelsap | €3,30 |
| Ginger Ale | €4,70 | Looza Orange | €3,30 |
| Ginger Beer | €4,70 | Looza Pompelmoes | €3,30 |
| Raspberry Lemonade | €4,70 | Looza Appel Kers | €3,30 |
| Elderflower Lemonade | €4,70 | Looza Ace | €3,30 |
| Orange and Grapefruit Lemonade | €4,70 | Looza | €3,30 |
| **BEER** |  |  |  |
| Stella 25cl | €4,00 |  |  |
| Stella 50cl | €6,00 |  |  |
| Leffe Blond 33cl | €6,00 |  |  |
| Leffe Donker 33cl | €6,00 |  |  |
| Vedett | €6,00 |  |  |
| Duvel | €6,00 |  |  |
| Jupiler 0,0% | €4,00 |  |  |
| Hoegaarden Wit | €4,50 |  |  |
| Belle Vue Kriek | €4,50 |  |  |
| Ter Dolen Blond | €6,00 |  |  |
| Ter Dolen Donker | €6,00 |  |  |
| Trappist Westmalle Trippel | €6,00 |  |  |
| Omer | €6,00 |  |  |

### HOT DRINKS

Koffie €3,30

Deca €3,30

Espresso €3,30

Dubbele Espresso €3,30

Cappuccino €3,70

Latte Machiatto €3,70

Hasseltse Koffie €7,50

Spaanse Koffie €7,50

Franse Koffie €7,50

Irish Koffie €7,50

Italiaanse Koffie €7,50

Warme choco €3,70

Theepot €4,50

Thee selectie €3,00

(zie onderaan/see below/voir ci-dessous)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **Green Dragon** | **Typische groene thee**  Typical green tea/ Thé vert typique |  |
| **Earl Grey** | **Zwarte thee met bergamot smaak**  Flavoured black tea with bergamot flavour/Thé noir parfumé à la bergamote |  |
| **Refreshing mint** | **Frisse muntsmaak met citroengras**  Flavour of mint with a taste of lemon grass/Saveur de menthe avec un goût de citronnelle |  |
| **Fruity Camomile** | **Heerlijke infusie met een klein beetje oranjebloem**  A delicious infusion with the gentle sweetness of orange petals/Une délicieuse infusion à la douce douceur des pétales d’oranger |  |
| **English Breakfast** | **Zwarte thee met sprankelende smaken**  A full-bodied black tea with sparkling flavours/Un thé noir aux saveurs pétillantes |  |
| **Fruity White** | **Witte thee met karakters van peer en rijpe perzik**  Flavoured white tea with pear and peach flavour/Thé blanc aromatisé à la poire et à la pêche |  |
| **Sweet Berries** | **Verrassende volle smaak van zwarte bessen, appel en framboos**  Surprising full taste of black berries, apple and raspberry flavour/Infusion de fruits au goût de baies noires, de pomme et de framboise |  |
| **Classic Green** | **Klassieke groene thee met een subtiele zoetheid**  Ripe fruit/rich taste with very refined acidity/white pepper/herbs  Fruit mûr/gout riche avec une acidité très raffinée/poivre blanc/herbes |  |
| **Peppermint** | **Frisse, ontspannende thee met munt**  Relaxing tea full of freshness with natural menthol/Thé relaxant plein de fraîcheur au menthol naturel |  |
| **Red Berries** | **Fruitige thee met aardbeien en framboos**  Fruity flavour tea with strawberry and raspberry/Thé saveur fruitée à la fraise et à la framboise |  |
| **Lemon Sky** | **Verfrissende en citroenachtige thee met citroensap en citroengas**  Refreshing and lemony with lemon juice and lemon grass/Rafraîchissant et citronné avec du jus de citron et de la citronnelle |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **APERO** |  |
| Green House Apero | €11,00 |
| Martini (wit of rood) | €6,30 |
| Martini Extra | €6,30 |
| Campari | €6,30 |
| Aperol Spritz | €12,00 |
| Ricard | €7,50 |
| Porto (wit of rood) | €6,30 |
| Pineau de Charentes | €6,30 |
| Kir | €7,50 |
| Kir Royal | €11,00 |
|  |  |
| **APERO (NON-ALCOHOLIC)**  Copperhead Gin  Opius Amaro (tonic)  Opius Nigredo (ginger beer)  Opius Albedo (ginger ale)  **COGNAC**  Martel VS | €11,00  €6,30  €6,30  €6,30  €8,00 |
| Remy Martin VSOP | €10,00 |
|  |  |
| **WHISKY** |  |
| Jameson | €8,00 |
| Jack Daniels | €8,00 |
| Johnny Walker Black | €8,00 |
| Laphroaig | €12,00 |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **JENEVER** |  |
| Smeets Extra | €5,50 |
| Bessen Jenever | €4,50 |
| Appel Jenever | €4,50 |
| Jägermeister | €6,50 |
| **STRONG**  Batida de Coco | €8,00 |
| Eristoff | €8,00 |
| Eristoff Red | €8,00 |
| Grey Goose | €11,00 |
| **DIGESTIEF** |  |
| Licor 43 | €8,00 |
| Baileys | €8,00 |
| Amaretto di Saronno | €8,00 |
| Cointreau | €8,00 |
| Grand Marnier | €8,50 |
| Sambuca | €7,00 |
| Limoncello | €5,00 |
| Tequila | €8,00 |
| **RUM** |  |
| Bacardi Wit | €7,50 |
| Bacardi Reserve | €9,00 |
| Havana 7y | €9,00 |
|  |  |



**Buss 509 Raspberry** €15,00

Franklin and Sons Tonic Pink Grapefruit

Smaak/taste/gôut: fruiting/fruity/fruité

**Drunken Horse** €15,00

Double Dutch Indian Tonic

Smaak/taste/gôut: kruidig/spicy/épicé

**Double You** €14,00

Franklin and Sons Tonic

Smaak/taste/gôut: floral

**Ocus Organic Gin** €14,00

Double Dutch Cranberry & Ginger Tonic

Smaak/taste/gôut: floral & kruidig/spicy/épicé

**Buffel Gin** €16,00

Franklin and Sons Tonic Grapefruit

Smaak/taste/gôut: citrus/agrumes

**Tanqueray Rangpur** €14,00

Franklin and Sons Tonic

Smaak/Taste/gôut: citrus/agrumes

**WHITE WINES-VINS BLANCS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Grüner Veltliner ‘Fruchtspiel’, Weingut Kolkmann |  | €40,00 |
| *Origin: Wagram, Niederostereich – Grapes: Grüner Veltliner (sur lie inox cuves)* |  |  |
| *Frisse fruitige smaak, ragfijne aciditeit / rijpe appel en citrus / witte peper* |  |  |
| *Fresh fruity taste / juicy apple and lime / white pepper* |  |  |
| *Goût frais et fruité / pomme mûre et citron / poivre blanc* |  |  |
| La Almendrera Verdejo, Bodegas Val de Vid | €8,50 | €40,00 |
| *Origin : Rueda, Castilla y Léon, Spain – Grapes: 100 % Verdejo (inox cuves)* |  |  |
| *Speels festival tussen fruit en aciditeit / meloen en passievrucht / bloemen / vers gras* |  |  |
| *Playful festival between fruit and acidity / melon and passion fruit / flowers / fresh grass* |  |  |
| *Festival ludique entre fruit et acidité / melon et fruit de la passion / fleurs / herbe fraiche* |  |  |
| Albariño - Naï e Seňora - Terra de Assorei |  | €42,00 |
| *Origin : Rias Baixas – Galicië - Spanje - Grapes: Albariño* |  |  |
| *Ziltig - fris – puur – mineraal – mango – limoen – pompelmoes – munt Salé - frais - pur - minéral - mangue - citron vert - pamplemousse – menthe Salty - fresh - pure - mineral - mango - lime - grapefruit – mint* |  |  |
| Skok Pinot Grigio, D.O.C. Collio | €9,00 | €42,00 |
| *Origin : Friuli, Italy – Grapes: Pinot Grigio (sur lie inox cuves)* |  |  |
| *Soepele, verfijnde en intense smaak / abrikoos / gerookte mineralen / hazelnoot* |  |  |
| *Smooth, refined and intense flavour / apricot / smoked minerals / hazelnut* |  |  |
| *Goût intense raffiné et doux/ abricot / minéraux fumés / noisette* |  |  |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Reserva Chordonnay Bodega del Fin del Mundo | €8,50 | €45,00 |
| *Origin: Patagonia, Argentina – Grapes: Chardonnay (12 months French barrels)* |  |  |
| *Boterig en sappig tropisch fruit / amandel / vanille*  *Buttery and juicy tropical fruit / almond / vanilla* |  |  |
| *Beurré et fruits tropicaux juteux / amande / vanilla* |  |  |
| Pinot Gris , Aldeneyck | €10,00 | €50,00 |
| *Origin : Maasvallei Limburg, Maaseik Belgium – Grapes: Pinot Gris (sur lie inox cuves)* |  |  |
| *Rijp fruit / rijke smaak met ragfijne zuren / witte peper / kruiden*  *Ripe fruit / rich taste with very refined acidity / white pepper / herbs* |  |  |
| *Fruits mûrs / gout riche avec une acidité très fins / poivre blanc / herbes* |  |  |
| Macon-Fuissé - Château Vitallis |  | €55,00 |
| *Origin : Macon-Fuissé – Bourgogne - France Grapes : Chardonnay ( inox cuves )* |  |  |

*Heerlijke volle Chardonnay / rijpe perzik en peer / getoast notenbrood / bloesems / botertoets Delicious full Chardonnay / ripe peach and pear / toasted nut bread / blossoms / buttery Chardonnay plein délicieux / pêche mûre et poire / pain aux noix grillé / fleurs / touche de beurre*

Langhe La Rocca ‘Cortese’ Albino Rocca €68,00

*Origin : Langhe – Piëmonte – Italy Grapes : Cortese ( 5 months French barrels )*

*Romig en rijk met de nodige frisheid – biscuit – perzik – marsepijn – vanille Creamy and rich with the necessary frechness – biscuit – peach – marzipan - vanilla Crémeux et riche avec la fraîcheur nécessaire – biscuit – pêche – massepein - vanille*





**RED WINES-VINS ROUGES**

Domaine Magellan Rouge BIO €38,00

*Origin : Languedoc - France Grapes : 55 % Grenache Noir - 30% Syrah - 15% Carignan (4 months French barrels)*

*Elegante wijn met fijne tannines / fraicheur / bessen / kruiden van de Garrigue / cederhout*

*Elegant wine with fine tannins / freshness / berries / spice from the Garrigue /cedar wood Vin élégant avec des tanins fins / fraîcheur / baies / épices de la Garrigue / bois de cèdre*

Rioja Crianza Bodegas Vivanco €9,00 €45,00

*Origin : Rioja – Spain Grapes : Tempranillo – Graciano – Maturana Tinta (16 months American barrels)*

*Harmonieus rond en elegant / rijpe tannines / zwarte kers / kruiden / zoethout Harmoniously round and elegant / ripe tannins / black cherry / herbs / licorice Harmonieusement rond & élégant / tanins mûres / cerise noir / herbes / réglisse*

Campo Marina Primitivo, Merlot €9,00 €40,00

*Origin : Puglia, Italy – Grapes : 70% Primitivo, 30% Merlot (6 months French barrels)*

*Fluwelige sappige wijn / zachte tannines / rijpe bosvruchten / moka / kaneel*

*Velvety juicy wine - soft tannins - ripe forest fruits - mocha - cinnamon Vin vélouté juteux - tanins doux - fruits de la forest mûres - moka - canelle*

Nebbiolo d’Alba - Albino Rocca €65,00

*Origin : Nebbiolo d’Alba – Pïemonte - Italy Grapes: 100% Nebbiolo ( 12 months Austrian barrels )*

*Zeer elegante kracht – bessen en kersen – viooltjes – kruiden – tabak – vanille Very elegant power – berries and cherries – violets - spicy – tabacco - vanilla Puissance très élégante – baies et cerises – violettes - épicé – le tabac - vanille*

Chianti Classico, Chioccioli Altadonna €70,00

*Origin : Chianti Classico, Toscane, Italy*

*Grapes: 85% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Syrah (14 months French barrels)*

*Intense elegante wijn met fijne tannines / frambozen en zwarte kers / zwarte thee / cederhout*

*Intense elegant wine with fine tannins / raspberries and black cherry / black tea / cedar wood Vin élégant intense avec des tannins fins / framboises et cerises noires / thé noir / bois de cèdre*



**Rosé wines-Vins rosés**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Gris de Gris ‘Les Reflets’ | €8,00 | €37,00 |
| *Origin : Languedoc, France – Grapes: Grenache Noir, Cinsaut (inox cuves)* |  |  |
| *Heerlijk fris / droog mineraal / witte perzik / pompelmoes / framboos*  *Delicious fresh / dry mineral / white peach / grapefruit / raspberry* |  |  |
| *Frais / minéral sec / pêche blanche / pamplemousse / framboise* |  |  |
| Fedele Organic Rosé (Vegan friendly) | €8,00 | €40,00 |
| *Origin : Sicily, Italy – Grapes : Nero d’Avola (inox cuves)* |  |  |
| *Zeer levendige en karaktervolle rosé / verse rode bessen / kruiden / violet*  *Very lively and distinctive rosé / fresh red berries / herbs / violet* |  |  |
| *Rosé très vif et distinctif / baies rouges fraîches / herbes / violette* |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| WIT — WHITE—  BLANC  Domaine Fontareche Sauvignon blanc | €6,00 | €35,00 |
| Frankrijk — France |  |  |
| Domaine Fontareche Les Cabanes Chardonnay Pays d’Oc  Frankrijk - France | €6,00 | €35,00 |
| ROOD — RED—  ROUGE  Domaine Fontareche Merlot | €6,00 | €35,00 |
| Frankrijk — France |  |  |
| ROSÉ — ROSÉ  Fontareche Rosé Frankrijk — France | €6,00 | €35,00 |
| ZOET - SWEET  Côtes de bergerac Frankrijk — France | €6,00 | €35,00 |

**BIO & VEGAN**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Fedele Organic Rosé (Vegan friendly) | €8,50 | €40,00 |
| *Origin : Sicily, Italy – Grapes : Nero d’Avola (inox cuves)* |  |  |
| *Zeer levendige en karaktervolle rosé / verse rode bessen / kruiden / violet*  *Very lively and distinctive rosé / fresh red berries / herbs / violet* |  |  |
| *Rosé très vif et distinctif / baies rouges fraîches / herbes / violette* |  |  |
| Fedele Bianco (Vegan friendly) | €8,50 | €40,00 |
| *Origin : Sicily – Italy Grapes : Catarratto – Inzolia - Grecanico (inoxe cuves)* |  |  |

*Fris fruitig – mineraal – citrus – mango Fresh fruity - mineral - citrus – mango Fruité frais - minéral - agrumes – mangue*

Fedele Rosso (Vegan friendly) €8,50 €40,00

Origin : Sicily – Italy Grapes : Nero d’Avola – Merlot - Shiraz (inoxe cuves)

*Sappige elegante structuur – rode en blauwe bes – zwarte peper*

Juicy elegant structure - red and blue berry - black pepper Structure élégante juteuse - baies rouges et bleues - poivre noir

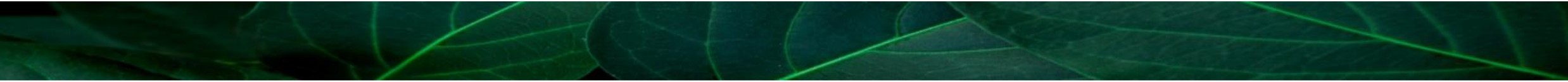
 

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Cava Pere Ventura Primer Brut Spanje — Spain—l’Espagne | €10,00 | €45,00 |
| Cava Pere Ventura Tresor Brut Reserva Rosé Spanje — Spain— l’Espagne | €10,00 | €45,00 |
| Champagne Claude Baron Cuvée Brut Frankrijk — France | €15,00 | €70,00 |



BON APPETIT &

HAVE A GOOD TIME!





...

I •

