

## Aperitieven

### **Aperitief van het huis :**

Cava CM met cuberdonjenever en cuberdon € 8,00

### **Bubbels en Champagne :**

Glas Cava GM, Gusto & Motion, brut € 6,50

Fles Cava GM, Gusto & Motion, brut € 30,00

Glas Champagne "Den Berg", premier cru, extra brut, Gilbert Père et Fils € 9,00

Champagne "Den Berg", premier cru, extra brut, Gilbert Père et Fils € 49,00

Champagne Veuve Clicquot, brut € 80,00

### **Alcoholvrije aperitieven :**

Virgin Mojito € 8,00

Bitter "Campari" met pompelmoessap € 8,00

### **Aperitieven :**

Aperol Spritz € 8,00

Kir € 6,00

Kir Royal € 9,00

Porto wit - rood € 5,00

Martini wit - rood € 5,00

Sherry Dry € 5,00

Pineau des Charentes € 5,00

Picon witte wijn € 6,50

Ricard € 6,50

Campari € 5,00

Pisang € 5,00

Bacardi 6 cl € 7,00

Vodka wit 6 cl € 7,00

Jenever jong - oud 6 cl € 5,00

### **Gin :**

"Den Berg", florale gin, België 6 cl € 10,00

Gordon's, London dry gin, Engeland 6 cl € 7,00

Bombay Sapphire, London dry gin, Engeland 6 cl € 8,00

Hendrick's, super premium gin, Schotland 6 cl € 10,00

Monkey 47, dry gin, Duitsland 6 cl € 10,00

Mare, premium mediterrane gin, Spanje 6 cl € 9,00

### **Supplement frisdrank :**

Cola - Cola zero € 2,80

Minute Maid € 3,00

Schweppes Tonic € 3,30

Fever Tree : Premium Indian - Mediterranean € 3,50

## *Bieren*

Estaminet Premium Pils, lokaal bier Brouwerij Palm, Pils, 25 cl, 5,2 %	€ 2,80
Estaminet 0 %, lokaal bier Brouwerij Palm, Pils, 25 cl, 0 %	€ 2,80
Palm, amberkleurig, lokaal bier Brouwerij Palm, hoge gisting, 33 cl, 6%	€ 2,80
Hoegaarden Brouwerij De Kluis, witbier, hoge gisting, 25 cl, 4,9%	€ 3,00
Kriek Lindemans Brouwerij Lindemans, fruitbier, 25 cl, 3,5%	€ 3,50
Vedett Extra Blond, lokaal bier Brouwerij Duvel Moortgat, blond, 33 cl, 5,2%	€ 3,80
Grimbergen Blond Brouwerij Alken Maes, hoge gisting, 33 cl, 6,7%	€ 4,50
Karmeliet, lokaal bier Brouwerij Bosteels, tripel, 33 cl, 8,4%	€ 4,50
Duvel, lokaal bier Brouwerij Duvel Moortgat, hoge gisting, zwaar blond, 33 cl, 8,5%	€ 4,50
Cornet, lokaal bier Brouwerij Palm, hoge gisting, zwaar blond, 33 cl, 8,5%	€ 4,50
Westmalle Dubbel Brouwerij Westmalle, trappist, 33 cl, 7%	€ 4,50
Westmalle Tripel Brouwerij Westmalle, trappist, 33 cl, 9,5%	€ 5,00
Chimay Tripel Abdij Notre-Dame, trappist, 33 cl, 8%	€ 5,00
Orval Brouwerij Notre Dame d'Orval, trappist, 33 cl, 6,2%	€ 6,00

## *Frisdranken*

Cola	€ 2,80
Cola Zero	€ 2,80
Fanta	€ 2,80
Ice Tea	€ 2,80
Schweppes Tonic	€ 3,30
Fever Tree Premium Indian Tonic	€ 3,50
Fever Tree Mediterranean Tonic	€ 3,50
Minute Maid sinaasappel	€ 3,00
Minute Maid pompelmoes	€ 3,00
Vers sinaasappelsap	€ 5,00
Fles plat water 25 cl, Chaudfontaine	€ 2,50
Fles plat water 50 cl, Chaudfontaine	€ 4,80
Fles plat water 1 l, Chaudfontaine	€ 8,00
Fles bruis water 25 cl, Chaudfontaine	€ 2,50
Fles bruis water 50 cl, Chaudfontaine	€ 4,80
Fles bruis water 1 l, Chaudfontaine	€ 8,00

## Voorgerechten

Pompoensoep met spekreepjes en broodcoûtons	€ 5,00
Artisanale kaaskroket vergezeld van een fris slaatje	1 stuk € 7,50
	2 stuks € 14,00
Artisanale garnaalkroket "Jean sur Mer" met zeewiersla en een fris slaatje	1 stuk € 9,50
	2 stuks € 16,50
<i>De eerste garnaalkroket met MSC-label, zonder bewaarmiddelen, met 46% garnalen. Na vangst worden de garnalen onmiddellijk gekookt en gepeld, zo behouden ze hun kwaliteit, smaak en versheid. Niet zout maar ziltig zoet!</i>	
Duo van artisanale kaas- en garnaalkroketten	€ 15,50
Carpaccio van rundsvlees, Cambozola, gedroogde Gandaham, pijnboompitten, truffelmayonaise en ruccola	€ 16,00
Sint Jacobsvruchten en petit-gris de Namur met witloof, koriander en mayonaise van verse chilli's	€ 17,00
Scampi's, beukenzwam, paprika, look en olijfolie "extra vierge" 	€ 16,50

Voor een vlotte bediening,  
gelieve uw keuze te beperken tot drie verschillende gerechten

Vraag naar onze allergenenkaart

## Hoofdgerechten

### Vlees


Rumsteak van Haspengouwse Blanc Bleu (250 gram) € 28,00  
vergezeld van een gemengd slaatje en verse frieten

Sausen : champignon-, zwarte peper- of béarnaisesaus

*De Haspengouwse Blanc Bleu graast op ruime en groene weides met een gebalanceerde voeding rijk aan Omega 3 en Omega 6. HBB is een rijkelijk gemarmerd mager stukje kwaliteitsvlees, zijn aangename volle smaak en de fijne structuur worden aanbevolen door vele Belgische topchefs.*

Jonge eendenborst, duxelle van champignons, groentenloempia, € 26,00  
pomme Anna en kumquatsaus

Varkenswangetjes, langzaam gegaard in Westmalle Dubbel, € 24,00  
dragon, witloofslatje en kroketten


Kip "La Belle Flamande" met cashewnoten, gebakken courgette € 24,00  
met pesto en Parmazaan 

*La Belle Flamande wordt gevoerd met 100 % plantaardige grondstoffen. De omgeving van de kippen is verrijkt met strobalen en zitplatforms. Er worden volle granen gestrooid om hun natuurlijk gedrag en activiteit te stimuleren.  
Een kiplekker stukje vlees!*

### Vis

Zeebaars, zalf van venkel en kokosmelk, € 28,00  
jonge spinazie, paarse aardappelen, mousseline van gegrilde paprika en chimi-churri

Koolvishaasje, tempura van soft-shell crab, prei, € 27,00  
bieslookpuree en een gele currysaus

Zalm gegaard met miso, groene asperges, edamame, € 26,00  
zongedroogde tomaten en pijnboompitten 

Voor een vlotte bediening,  
gelieve uw keuze te beperken tot drie verschillende gerechten

Vraag naar onze allergenenkaart


## Vegan

Gebakken kikkererwten met paprika, ui, kerstomaten, rozemarijn en een mengeling van zaden en noten € 22,00

## Maaltijdsalades

Sla met geitenkaas "Saint Maure Cendre Bio", spekreepjes, appeltjes en frambozenvinaigrette € 24,00

*Geitenkaas uit Méan, Durbuy Ardennen. De kaas is een variant op zijn Franse broer die de AOP heeft. Deze kaas wordt gemaakt uit rauwe melk en bestrooid met gezouten houtskoolas.*

Mexicaans slaatje met kip, rode bonen, maïs, guacamole en jalapeño-dressing  € 22,00

Supplement : verse frieten of kroketten € 2,50

## Kinderkaart

Koninginnenhapje met kroketten € 11,00

Gepanneerde pladijsfilets, tartaarsaus en aardappelpuree € 11,00

Voor een vlotte bediening,  
gelieve uw keuze te beperken tot drie verschillende gerechten

Vraag naar onze allergenenkaart

## Huiswijnen

glas € 5,00

karaf 50 cl € 16,50

fles 75 cl € 24,00

### Wit

#### **Bodegas La Rural San Felipe, Classic Chardonnay**

Streek : Mendoza – Argentinië

Druif : Chardonnay

Een intens gele wijn. Rijke aroma's van rijp geel fruit.

Dit is een frisse Chardonnay gemaakt zonder houtrijping.

Hij heeft een vlotte volle frisse aanzet met een intens fruitige toets en een droge afdronk.

### Rosé

#### **Buitengewoon "Wild Rose"**

Streek : Western-Cape - Zuid Afrika

Druif : Pinotage

Een frisse en goed gebalanceerde wijn met aroma's van grenadine en framboos.

Fruitig en levendig met hinten van aardbeien en aangename zuren.

### Rood

#### **Bodegas La Rural San Felipe, Malbec barrel select**

Streek : Mendoza – Argentinië

Druif : Malbec

Kruidig, vol en rond, donker fruit. Goed gemaakt.

Rijp zwart fruit en specerijen, wat rozijntjes en zacht tannine.

## *Alcoholvrije wijnen*

glas € 6,50

karaf 50 cl € 21,00

fles 75 cl € 29,00

### **Wit**

#### **Torres Natureo Blanco**

Streek : Catalonië - Spanje

Druif : Muscat d'Alexandria

Rijke, uitbundige wijn met geurige rozen als ondertoon en met toetsen van peer, perzik en citrus. Lichtzoete smaken op het einde die worden gecompenseerd door frisse zuren.

De wijn werd gefermenteerd waarna de alcohol eruit werd geëxtraheerd. In tegenstelling tot veel andere alcoholvrije wijnen is deze wijn complex en beschikt hij over delicate smaken en geuren.

### **Rood**

#### **Torres Natureo, Syrah**

Streek : Catalonië - Spanje

Druif : Garnacha en Syrah

Deze wijn heeft een mooie dieprode kleur en is gemaakt van de beste Garnacha en Syrah druiven.

Met aroma's van granaatappel, rode bessen en een vleugje vanille is de smaak vol, zuiver en mooi in balans met zachte tannine en delicate zuurgraad.



## Wijnkaart

### Wit

**Altavilla,** 37,5 cl € 18,50

Streek : Sicilië - Italië

Druif : Grillo

*Lichtgeel, in de neus eerst ingetogen, daarna citrus, limoen en exotisch fruit. In de mond nogal vetzig en mooi aanhoudend, ietsje kruidig en een lichte alcoholtoets in de afdronk.*

**Ontañón, Edición Limitada** € 28,00

Streek : Rioja - Spanje

Druif : Tempranillo Blanco

*De wijn geeft een krachtig aroma van groene appel, citrusfruit, ananas, witte bloemen en gedroogde kruiden. De wijn is volmondig en fris zuurzoet met goede structuur en lange afdronk.*

**Zenato, Pinot Grigio delle Venezie** € 30,00

Streek : Veneto - Italië

Druif : Pinot Grigio

*Een lichtgele witte wijn met lichtgroene tinten en frisse citrus aroma's. Zijn afdronk is elegant en fris in een aangenaam geheel van goed gedoseerde zuren. 100 % Pinot Grigio uit het noorden van Italië waar het klimaat zorgt voor een langzame en volledige rijping van de druiven. Daardoor vindt deze wijn evenwicht tussen fruitigheid en aciditeit.*

**Mount Riley** € 30,00

Streek : Marlborough - Nieuw-Zeeland

Druif : Sauvignon Blanc

*Een zeer aromatische wijn met toetsen van fris groen gras en geuren van meloen, groene asperges en citrus. Het is een frisse en intense wijn die zalig lang aanwezig blijft in de mond.*

**Grüner Veltliner, Weingut Pieter Dolle, Strassertale** € 30,00

Streek : Kamptal – Oostenrijk

Druif : Grüner Veltliner

*Lichtgele wijn met groene tinten, aangenaam en elegante aroma's van vers fruit en kruiden. De mooie witte vruchten doen denken aan klaveren, tabakbladeren met een peperige afdronk.*

## Wijnkaart

### Wit

**Genoels Elderen, Wit** € 32,00

Streek : Haspengauw - België

Druif : Chardonnay

*Koele vergisting op vaten. Fraaie goudgele kleur. In de neus veel tropisch fruit, indrukken van ananas, noten en een hint vanille. De smaak van deze Chardonnay is vol, mooi evenwichtig, met in de afdrank opnieuw veel fruit.*

**Wente "Morning Fog"** € 33,00

Streek : Livermore Valley – Californië

Druif : Chardonnay

*In de mond hinten van appel, getoast brood, boter en subtiel hout. Deze Chardonnay is mondvullend met een halfflange, verfrissende afdrank.*

**Sancerre, Domaine Fournier Les Belles Vignes Blanc** € 45,00

Streek : Loire – Frankrijk

Druif : Sauvignon Blanc

*Een krachtige volle wijn, heel geurig en rijp, kruisbessen, mooi wit fruit zoals peer en perzik met goede zuren.*

**Saint Veran, Reserve, Collovray - Terrier** € 49,00

Streek : Bourgogne – Frankrijk

Druif : Chardonnay

*In de neus rijke aroma's van witte bloemen en wit fruit zoals perzik, abrikoos en peer. Intense en ronde smaak, delicaat gestructureerd en lichte geparfumeerd met minerale tonen. De elegante afdrank beklemtoont de mineraliteit en de citrus smaken.*

**Pouilly-Fuissé, Reserve, Collovray - Terrier** € 49,00

Streek : Bourgogne – Frankrijk

Druif : Chardonnay

*Intense neus met tonen van rijpe perzik, meloen, bloesem, iets van vanille en een lichte toast. De smaak is gul en uitbundig, biedt zwoel rijp fruit, mineralen, een mooie complexiteit en uitstekende zuren.*

## Wijnkaart

### Rood

#### **La Cetto** € 27,00

Streek : Baja California - Mexico

Druif : Cabernet Sauvignon

*Een dieprode, robijnrode wijn met aroma's van rood en zwart rijp fruit. Een toets van kaneel zorgt voor een aangename en verrassende kruidigheid in een degelijke en evenwichtige structuur met mooi geïntegreerde tannines. 100% Cabernet Sauvignon die 12 maanden heeft gerijpt op Franse eikenhouten vaten.*

#### **Ontañón, Crianza** € 28,00

Streek : Rioja – Spanje 37,5 cl € 17,00

Druif : Tempranillo, Garnacha

*Het is een intens rode wijn op basis van 90% Tempranillo en 10% Garnacha vieilles Vignes. Rijk aan aroma's van rijp fruit, pruimen en hinten van koffie. Vol en krachtig in de mond.*

#### **Wente "Sandstone"** € 33,00

Streek : Livermore Valley – Californië

Druif : Merlot

*Aroma's van rood en zwart fruit als cassis en framboos, maar tevens ook toetsen van kruidnagel, terroir en ceder. De wijn werd gedurende een 4 tal maanden gerijpt in zowel Franse en Amerikaanse vaten, waardoor deze Merlot een ronde, mondvullende structuur krijgt.*

#### **Mount Riley** € 39,00

Streek : Marlborough - Nieuw-Zeeland

Druif : Pinot Noir

*Aroma's van rijp rood fruit zoals kersen, bessen en ook pruimen. In de mond zacht en soepel met een fijne textuur. Slanke maar goed gevulde wijn. Harmonieus met een goede lengte.*

## Wijnkaart

### Rood

**Château Des Moines** € 40,00

Streek : Lalande De Pomerol - Frankrijk 37,5 cl € 25,00

Druif : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec

*Een heerlijke Pomerol gedomineerd door de merlot-druif. Mooie tonen van sappige rode vruchten en hinten van drop, laurier en leder.*

**Morellino Di Scansano Riserva, DOC – Il Grillesino** € 44,00

Streek : Toscane - Italië

Druif : Sangiovese, Cabernet Sauvignon

*Gemaakt van Sangiovese en een beetje Cabernet Sauvignon uit de wijngaarden van Maremma uit Toscane. De wijn wordt gelagerd in nieuwe eigen vaten voor tenminste twaalf maanden, daarna wordt de wijn tenminste zes maanden op de fles geouderd. Een complexe wijn met een stevige structuur die verbetert met ouder worden.*

**Fabre Montmayou Gran Reservado** € 46,00

Streek : Mendoza – Argentinië

Druif : Malbec

*Deze violetrode wijn getuigt van pure klasse en elegantie. Handgeplukte druiven van 60 jaar oude Malbec stokken werden 16 maanden gerijpt op nieuwe Franse eiken vaten. De wijn heeft een intens en complex bouquet van rijp zwart fruit, versmolten met een ondersteunende houttoets. Het is een volle, ronde en krachtige wijn met een lange aangename finale.*

**Dominio de la Abadesa, Reserva** € 57,00

Streek : Ribera del Duero – Spanje

Druif : Tempranillo

*Geuren van donker en rijp zwart fruit met een vleugje cacao en balsamico kenmerken deze kersenrode Tempranillo. Zijn smaken zijn rond en eindigen krachtig, maar beschikken over een uitzonderlijke finesse. 100% Tempranillo uit Ribera del Duero, 27 maanden gerijpt op Amerikaanse en Franse eiken vaten. Daar bovenop nog eens 14 maanden gerijpt op fles.*

## *Nagerechten*

Crème brûlée met Amaretto	€
Dame blanche, net iets anders	€
Zandtaartje van mango en panna-cotta, aardbeiencoulis en sorbet van duindoornbes	€
Warm appeltaartje, vanilleroomijs en crème anglaise met Calvados	€

Voor een vlotte bediening,  
gelieve uw keuze te beperken tot drie verschillende gerechten

Vraag naar onze allergenenkaart

7,50

9,00

9,00

9,00

## **Warme Dranken**

Koffie - Décafiné - Mokka	€ 2,80
Koffie verkeerd - Cappuccino	€ 3,00
Thee naar keuze :	€ 2,80
Ceylon - Earl Grey - English Breakfast - Groene Sencha - Citroen - Rozebottel - Bosvruchten - Rooibos - Kamille - Munt	
Verse muntthee	€ 3,60

## **Sterke koffie**

Irish Coffee - Whisky	€ 9,00
French Coffee - Cognac of Grand Marnier	€ 9,00
Normandische Coffee - Calvados	€ 9,00
Hasseltse Coffee - Jenever	€ 9,00
Italian Coffee - Amaretto	€ 9,00
Baileys Coffee	€ 9,00

## **Digestieven**

Whisky JB	€ 6,50
Whisky William Lawson's	€ 6,50
Whisky Jack Daniels	€ 8,00
Whisky Glenfiddich, 12 jaar	€ 9,00
Whisky Bowmore, 12 jaar	€ 11,00
Cognac Courvoisier VS	€ 8,00
Cognac Rémy Martin VSOP	€ 11,00
Calvados Château du Breuil	€ 9,00
Cointreau	€ 8,00
Amaretto	€ 7,00
Baileys	€ 6,00
Grand Marnier	€ 8,00
Jenever jong - oud	€ 5,00
Sambuca	€ 7,00
Grappa	€ 8,50
Limoncello Villa Massa	€ 7,50

## Voorgerechten

Pompoensoep met spekreepjes en broodcoûtons	€	5,00
Artisanale kaaskroket vergezeld van een fris slaatje	1 stuk €	7,50
	2 stuks €	14,00
Artisanale garnaalkroket "Jean sur Mer" met zewiersla en een fris slaatje	1 stuk €	9,50
	2 stuks €	16,50
Duo van artisanale kaas- en garnaalkroketten	€	15,50
Carpaccio van rundsvlees, Cambozola, gedroogde Gandaham, pijnboompitten, truffelmayonaise en ruccola	€	16,00
Sint Jacobsvruchten en petit-gris de Namur met witloof, koriander en mayonaise van verse chilli's	€	17,00
Scampi's, beukenzwam, paprika, look en olijfolie	€	16,50
<b>Vlees</b>		
Rumsteak van Haspengouwse Blanc Bleu (250 gram) vergezeld van een gemengd slaatje en verse frieten	€	28,00
Sausen : champignon-, zwarte peper- of béarnaisesaus		
Jonge eendenborst, duxelle van champignons, groentenloempia, pomme Anna en kumquatsaus	€	26,00
Varkenswangetjes, langzaam gegaard in Westmalle Dubbel, dragon, witloofslaatje en kroketten	€	24,00
Kip "La Belle Flamande" met cashewnoten, gebakken courgette met pesto en Parmazaan	€	24,00
<b>Vis</b>		
Zeebaars, zalf van venkel en kokosmelk, jonge spinazie, paarse aardappelen, mousseline van gegrilde paprika en chimi-churri	€	28,00
Koolvishaasje, tempura van soft-shell crab, prei, bieslookpuree en een gele currysaus	€	27,00
Zalm gegaard met miso, groene asperges, edamame, zongedroogde tomaten en pijnboompitten	€	26,00
<b>Vegan</b>		
Gebakken kikkererwten met paprika, ui, kerstomaten, rozemarijn en een mengeling van zaden en noten	€	22,00
<b>Maaltijdsalades</b>		
Sla met geitenkaas "Saint Maure Cendre Bio", spekreepjes, appeltjes en frambozenvinaigrette	€	24,00
Mexicaans slaatje met kip, rode bonen, maïs, guacamole en jalapeño-dressing	€	22,00
Supplement : verse frieten of kroketten	€	2,50
<b>Kinderkaart</b>		
Koninginnenhapje met kroketten	€	11,00
Gepanneerde pladijsfilets, tartaarsaus en aardappelpuree	€	11,00
<b>Nagerechten</b>		
Crème brûlée met Amaretto	€	7,50
Dame blanche, net iets anders	€	9,00
Zandtaartje van mango en panna-cotta, aardbeiencoulis en sorbet van duindoornbes	€	9,00
Warm appeltaartje, vanilleroomijs en crème anglaise met Calvados	€	9,00