

# Le Bar du Bassin

Als sommelier, zytologe en kaasmeester deel ik graag mijn passie voor het combineren van hoogwaardige dranken met heerlijke kazen, charcuterie en andere gerechten. Samen met gerenommeerde partners zoals kaasaffineurs Van Tricht, charcuterie Joka, Fag Creative Foods, streekproducten Deschildre en vele anderen, presenteren we met trots het volgende assortiment.

Geniet ervan! Zoé & het Le Bar-team

Gelieve "1 rekening per tafel" te respecteren.

## **TAPAS - “TO SHARE OR NOT TO SHARE ?”**

*Een perfecte vraag wanneer je geniet van ons zorgvuldig samengestelde assortiment. Of je nu wilt delen met geliefden of liever zelf geniet van al het lekkers, de keuze is aan jou!*

### **KLEINE PLANKJES**

Ardense ‘fuet’ - droge worst met Tierenteyn mosterd	4
Plankje Zwarte Woud ham “gechiffoneerd”	10
Plankje Salame Nostrale van Bodega Di Ado uit Noord-Toscane	12
Plankje Cebón – gedroogde en licht gerookte entre-côte Black Angus	18
Gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd	14
Plankje Tête de Moine kaaskrullen - <i>Zwitserse aperitiefkaas</i>	14
Plankje Fête de Cochon Dierendonck	16

### **WARME TEASERS** (doorlopend te verkrijgen tot 21u)

Kleine garnalkroketjes	2 stuks	12
Kleine kroketjes van Pata Negra ham	4 stuks	20
Kleine Ensor-kroketjes ( <i>schelvis, garnalen, mosseljus</i> )	6 stuks	28
	8 stuks	34
Trio van kroketjes (garnaal, Pata Negra, Ensor)	3 x 2 stuks	28
Huisgemaakte visreepjes met verse tartaar		20
Albondigas		18
<i>Spaanse gehaktballen van lam met licht pikante tomatensaus en mozzarella</i>		
Croque ‘Ensor’		16
<i>Croque monsieur met Ostendse Ensorkaas, gekookte Breydelham geserveerd ‘uit het vuistje’ met licht pikante mayonaise</i>		
Zoete aardappelfrietjes   Parmezaanse kaas   truffelmayo		14

## **CHEF'S SPECIALS** (vanaf 17u30 - 21u en zondag ook 12-15u)

### **Koude specials**

Oesters Irish Gold (6st) met citrus-chili vinaigrette (apart)	24
Sardinellas con aceite de oliva "Felisa Gourmet" met brood <i>sardines zonder graat op traditionele manier ingelegd in Spaanse olijfolie</i>	18
Bekegemse ganzenlever met briochettoast, gerookte kwartel en crumble van appel	24

### **Warme specials**

Scheermessen à la plancha met kruidensaus (volgens aanvoer)	24
Pijlinktvis op Andalusische wijze met aïoli	20
Gegrilde mergpijp met tartaar van rund, gepekelde ui en toast	27
Tagliata van rund – Blonde d'Aquitaine +/-300gr. geserveerd met rucola, tomaat, Parmigiano en focaccia <i>Om de kwaliteit van het vlees te kunnen garanderen serveren wij deze bereiding enkel bleu of saignant</i>	32

### **Zwitserse kaasfondue (vanaf 2p.)**

Geserveerd als volwaardig hoofdgerecht met ambachtelijk brood,  
fijne vleeswaren, salade en gepekelde groenten.

Natuur	38pp
Met truffel	40pp

Supplement salade	3
Supplement brood	3

# **CHARCUTERIE**

<b>Battle of the Butchers</b>	32
+ 50 gr Jamon Iberico de Cebo	12

*Plank met 5 verschillende soorten charcuterie,  
geserveerd met artisaanaal brood en huisgemaakte pickles*

**Mosterdspek St. Amandshof & Coppa Belgascone varken** – DeLaet&VanHaver  
**Paté ‘la Fête du cochon’** – Dierendonck  
**Toscaanse salami met truffel** – **Cebon (Selection Kurado)** gedroogde en licht  
gerookte entre-côte van Black Angus beef met mooie marmering in het vlees.

<b>Bordje Jamón Ibérico de Cebo</b>	25
50% Ibérico gekruist met andere rassen, opgegroeid op boerderijen. De voeding is gebaseerd op voedergranen en peulvruchten.	

<b>Bordje Jamón Ibérico de Bellota – Pata Negra</b>	30
100% raszuivere Ibérico ofwel Pata Negra, heeft vrije uitloop in de weilanden en wordt de laatste maanden gevoed op natuurgras en eikels.	



<b>Bordje Secreto 07 – slagerij De Laet en Van Haver</b>	30
Entrecôte van Rubia Gallega die wordt ingewreven met een mengeling van 7 kruiden en daarna maar liefst 7 weken wordt gerijpt en gedroogd.	

<b>Bordje Duo Pata Negra en Secreto 07</b>	30
De top van de Spaanse charcuterie! Varken en rund naast elkaar.	

## **KAZEN**

### **Plankje kaasmeesters keuze (kan als sharing of als hoofdgerecht)**

Plankje 1 soort kaas naar keuze	12
Plankje 3 soorten kaas	18,5
Plankje 5 soorten kaas	25
Plankje 7 soorten kaas	32

Onze kaasplankjes worden geserveerd met ambachtelijk brood, salade (optioneel vanaf 3 soorten) en garnituur volgens seizoen.

**Kaasselectie vindt u op de volgende pagina.**

### **KUNT U NIET KIEZEN?**

Probeer gewoon een **beetje van beide!**

Plankje “Best of Both worlds” kaas + charcuterie


klein	19,5
groot	30





## Kaasselectie

### GEIT : **OTELLO**


IT



 rauwe melk – Lavalattea – laagje kersencompote binnenin

 Vent de Mer (Sauvignon blanc)  Kriek boon

### SCHAAP : **CAMEMBERT TRELATTI**


IT

 koe-, geit- en schapenmelk – Piemonte

 Angimbé (Chardonnay-Insolia)  Steenuilke blond

### WITSCHIMMEL : **BLANKAART**

BE



 rauwe koemelk – Keiem (Diksmuide) – variant op Franse Chaource

 Cuvée Jan (Chenin, Chard.)  St Feuillien grand cru

### HALFHARD : **MORBIER**

FR

 rauwe koemelk – Jura

 Herdade do Esporao (arinto,...)  Ouwen Duiker blond

### HARD : **LA TRAPPE ISID'OR**

NL



 gepasteuriseerde geitenmelk – met bruin trappistenbier

 Olorosso Sherry  Achel 8° bruin

### HARD : **OLD GROENDAL**

BE

 gepasteuriseerde koemelk – brokkelkaas – Rumbeke

 Henry of Pelham (Baco Noir)  St. Idesbald tripel

### ROODBACTERIE : **EPOISSES FERMIER**


FR

 rauwe koemelk – gewassen met Marc du Bourgogne – Bourgogne

 madeira Boal  Achel 8 bruin

### BLAUWSCHIMMEL : **SHROPSHIRE**

ENG

 gepasteuriseerde koemelk – Colston Basset

 Tawny Port 10y  Quintine Amber

*Er kunnen soms vervangingen zijn omdat de kaas niet voldoende is geaffineerd.*

# Sharing tasting menu Le Bar

vanaf 2 personen

## **2 stuks huisgemaakte mini garnaalkroketjes pp.**

*Onze beroemde garnaalkroketjes, nu in een kleiner formaat*

\*\*\*\*\*

## **Battle of the Butchers**

*Plankje met 5 verschillende soorten charcuterie van o.a. slagerijen Dierendonck en DeLaet&VanHaver, geserveerd met artisanaal brood en huisgemaakte pickles*

\*\*\*\*\*

## **Kaasplank Kaasmeesters keuze**

*Vier soorten kaas, zorgvuldig geselecteerd in samenwerking met kaasaffineurs Van Tricht, worden geserveerd met ambachtelijk brood, een frisse salade en seizoensgebonden garnituur*

40 pp



## **Aperitieven**

Capo Tonic - <i>Italiaans kruidenlikeur met limoensap en tonic</i>	14
Negroni   Negroni Sbagliato ( <i>prosecco ipv. Gin</i> )	14
Campari	10
Aperol Spritz   Campari Spritz	12
Gancia	8
Picon vin blanc	12
Kirr vin blanc	8
Kirr Royal Prosecco	10
Kirr Royal Champagne	16,5
Hierbas Ibicencas - ginger ale	11
Henri Bardouin Pastis	10
Pineau de charentes premier cru	9

## **Gin tonic**

7 sins pride gin – Fever-Tree Mediterranean tonic	<i>citrus, fruitig</i>	15
‘Zeal’ gin ( <b>lokaal</b> ) - Fever-Tree Mediterranean tonic	<i>fris, zacht</i>	15
Blind Tiger Piper Cubeba – Fever-Tree Indian tonic	<i>kruidig, floral</i>	16
Marula pomegranate gin – Fever-Tree Rhubarb tonic	<i>fruitig, zoet</i>	15

## **Spirits**

Mary White vodka		9	
Rum	Plantation 3-stars	<i>wit</i>	9
	Plantation Original Dark	<i>bruin</i>	9,5
Whiskey	Monkey Shoulder ‘Scottish blended malt’		9
<i>Supplement frisdrank</i>			3

## **Vermouth Padro&Co**

Blanco Reserve	<i>wit/fruitig</i>	8,5
Dorado Amargo Suave	<i>wit/kruidig</i>	9
Rojo Classic	<i>rood/fruitig</i>	9
Rojo Amargo Reserva	<i>rood/kruidig</i>	9,5



## **Apero Suggestie**

**Vraag naar onze suggestie van het moment!**

### **Alcoholvrije aperitieven**

Crodino	7,5
Crodino tonic	10
Seedlip spice 94 gin	12
OPIUS tonic – 0.0 Amaro ( <i>kruidenlikeur</i> ), <i>limoensap en tonic</i>	12
Aperol Spritz 0.0 – by Gutss	12

### **Frisdranken**

Eaumege plat / bruis 25cl	3,5
Eaumege plat / bruis 50cl	6
Coca Cola	3,5
Coca cola zero	3,5
Ritchie limonade citroen en framboos	4
Ritchie limonade pompelmoes	4
Lipton Ice Tea	3,5
Sinaasappelaere - sinaasappelsap	5
Appelaere - appelsap	4
Ginger ale / Ginger beer	4
Tonic / light tonic	4
Bitter lemon	4

## Bieren



<b>Op tap</b>	<b>25cl</b>	<b>33cl</b>
Stella Artois - 5,2°	3,5	4
De Ezel Blond – Brouwerij de Brabandere - 6,5°		4,5

*Fris blond bier van hoge gisting, koppig van karakter, zacht van smaak*

## **Op fles**

<b>Witbier</b>	Baptiste white 5°	4
	Krevet van 't Koelschip (Oostende) 5°	5
<b>Blond</b>	Duvel 8,5°	5
	St. Feuillien Grand cru 9,5°	5
	Martha Sexy Blond 8°	5
	Ouwen Duiker 7°	5
	Steenuilke 6,5°	5
<b>IPA</b>	Sloeber 7°	5
<b>Tripel</b>	St. Idesbald tripel 9°	5
	Troubadour Magma 9°	5
	<i>Tripel met de bitterheid van een IPA, aroma's van exotisch fruit</i>	
	Fourchette 7,5° (Huwelijk tussen een tripel en witbier)	5,5
<b>Amber</b>	Quintine 8,5°	5,5
<b>Dubbel</b>	Achel 8°	5
<b>Quadrupel</b>	Martha Brown Eyes 12°	5,5
	Gouden Carolus whisky infused 11,7°	6
	Cuvée Château 11°	5,5
<b>Rood Bruin</b>	Duchesse de Bourgogne 6,2°	4
<b>Geuze</b>	Geuze Mariage Parfait 8° (37.5cl)	8,5
	Oude Geuze Beersel 6,5° (37.5cl)	9,5
<b>Fruitbier</b>	Bacchus framboos 5° (37.5cl)	6,5
	Kriek Boon 4°	4
	Lindemans Pêcheresse 2,5° (Fruitbier van perziken)	4
<b>Alcoholvrij</b>	Troubadour Zestra 0.3° IPA (frisbitter, licht fruitig)	5
	Kwaremont 0.3° (zacht blond)	4,5
	Liefmans fruitesse 0.0° (kriek)	4

## Versterkte wijnen

### Sherry

Manzanilla 'La Gitana' 15°	<i>Hidalgo</i>	<i>droog, fris</i>	7
Don Nuño Oloroso 18°	<i>Lustau</i>	<i>gerijpt, licht zoetig</i>	8
Triana Pedro Ximénez 17°	<i>Hidalgo</i>	<i>zoet, stroopachtig</i>	9,5

### Porto – Quinta Do Noval

Witte port			7
Ruby port			8
Tawny port 10y			11
Tawny port 20y			16
Tawny port <i>Colheita 2003</i>			12

### Madeira – Henriques & Henriques

Sercial 15 years old	<i>droog</i>	14
Boal 15 Years old	<i>half zoet</i>	14
Malvasia 15 years old	<i>zoet</i>	14


## Wijn per glas



### Mousserende wijnen


**IT** Prosecco Superiore 'Brunei' brut – La Torderra 8,5 38

 85% Glera - 10% Bianchetta - 5% Verdiso

 groene appel - peer - litchi - ananas


**IT** Pet Nat 3 POP! – Castello di Cigognola – Provincia di Pavia 10 42

 100% Barbera (**rosé**)

 vruchten - zoete pompelmoes


*Pétillante naturel : natuurlijk gemaakt en niet gefilterd*

**BE** Ruffus 'Blanc de Blancs' – Vignoble des Agaises 12,5 58

 100% Chardonnay

 rijpe appel - honing – brood

**FR** Champagne Vazart-Coquart Extra Brut – Chouilly 16 84


 100% Chardonnay

 amandel - geconfijte citroen - hazelnoot - acacia bloemen


### Witte wijnen


**FR** Le Vent de Mer – Cave de Cers – Pays d'Oc 6,5 32

 100% Sauvignon Blanc


 floraal - citrus - tropisch fruit (*fris, fruitig*)

**IT** Angimbé – Cusumano – Sicilië DOC 8,5 38

 70% Insolia - 30% Chardonnay

 groene meloen - perzik - lychee – ananas (*medium, mineraal*)


**ZA** JAN – Zevenwacht – Stellenbosch 9 40

 Chenin Blanc - Chardonnay - Roussanne – Viognier

 mango - mandarijn - abrikoos - vanille - honing (*vol, zacht*)








**PT** Herdade do Esporao Reserva Branco - Alentejo 9 40

 Arinto - Antao Vaz - Roupeiro





 geconfijte citrus - boter - vanille - gebrand (*krachtig, boterig*)

## Rode wijnen









<b>ES</b>	Pio del Ramo Crianza – Jumilla	6,5	32
	Monastrell - Cabernet Sauvignon - Syrah - Petit Verdot		
	donker fruit - vanille - zoethout ( <i>stevig, complex</i> )		
<b>IT</b>	Frescaripa ‘Bardolino Classico’ – Masi – Veneto	8	36
	Corvina - Rondinella - Molinara		
	rode kers - aalbes - verse kruiden - rooibos ( <i>fruitig, sappig</i> )		
<b>CA</b>	Henry of Pelham – VQA Ontario (Canada)	11	48
	100% Baco Noir (stijl primitivo)		
	zwarte bessen - zoete specerijen - koffie ( <i>medium, zacht</i> )		
<b>IT</b>	Tré – Poggio Verrano – Toscane	11	48
	Cabernet Sauvignon - Merlot - Alicante Bouschet		
	geconfijte pruim - spar - tabak - leder - gebrand ( <i>kruidig, aards</i> )		

## Rosé wijnen

<b>IT</b>	Planeta rosato – Planeta Vini – Sicilië	6,5	32
	100% Syrah		
	roos - granaatappel - aardbei ( <i>floraal, droog</i> )		
<b>FR</b>	Love by Château Léoube – Côtes de Provence	9	40
	40% Grenache - 40% Cinsault - 20% Syrah		
	rode vruchten - citrus - mineraal - licht zilt ( <i>droog</i> )		

## Zoete witte wijnen

<b>IT</b>	Moscato d’Asti – G.D. Vajra – Piemonte	7,5	37
	100% Moscato		
	appel - peer - litchi - geconfijte ananas ( <i>licht sprankelend</i> )		
<b>ES</b>	Melante colección – Castillo de Maetierra – Rioja (50cl)	7,5	30
	100% Muscat		
	perzik - abrikoos - honing - vanille		
<b>FR</b>	Jurançon Symphonie de Novembre – Sud-Ouest (37.5cl)	11,5	32
	100% Petit Manseng		
	gedroogde abrikoos - gele nectarine - honing - noten		

## Wijnen per fles



### Champagne

- FR Deutz Brut Classic** 88  
34% Pinot Noir - 33% Chardonnay - 33% Pinot Meunier
- FR Salmon 'Blanc de Noirs'** 92  
100% Pinot Meunier
- FR Bollinger Special Cuvée Brut** 120  
60% Pinot Noir - 25% Chardonnay - 15% Pinot Meunier

### Witte wijnen

- GR Psarades – Lyrarakis Wines – Kreta** 35  
Dafni  
*citrus - rozemarijn - laurier (fris, kruidig)*
- IT Bombino Bianco – Rivera – Puglia** 35  
Bombino Bianco  
*rode appel - peer - witte bloemen (levendig, fruitig)*
- ES Puesta en Chus – Bodega Frontio – Castilla y León** 38  
Puesta en Cruz  
*groene appel - hooi - citrus (verfrissend, complex)*
- FR Mas de Carrat – Le Pistachier – Languedoc-Rousillon** 40  
Roussanne  
*acacia - vanille - bergamot - witte perzik (vol, zacht)*
- IT Colli di Luni – Cantina Lunae – Ligurië** 45  
Vermentino  
*limoenschil - witte perzik - kamille - mirte (fruitig, floraal)*
- ES Idoia Blanco – Ca N'estruc – Catalonië** 45  
Chardonnay - Macabeu - Garnacha blanca – Xarello  
*perzik - abrikoos - honing - notig (vol, boterig)*

<b><u>DE</u></b>	<b>Herrgottsacker – Weingut Andres – Pfalz</b>	48
	Riesling <i>citrus - peer - limoen - ananas (levendig, extravagant)</i>	
<b><u>ZA</u></b>	<b>Z Collection 360° – Zevenwacht – Stellenbosch</b>	52
	Sauvignon Blanc <i>kruisbes - nectarine - limoen (fris, licht mineraal)</i>	
<b><u>DE</u></b>	<b>Weissburgunder Reserve – Weingut Salwey – Baden</b>	52
	Weissburgunder (Pinot Blanc) <i>gele appel - gele pompelmoes - gebrand (vatgerijpt, complex)</i>	
<b><u>AT</u></b>	<b>Ried Steinsetz – Schloss Gobelsburg – Kamptal</b>	58
	Grüner Veltliner <i>peer - appel - abrikoos - witte peper (fris, gekruid)</i>	
<b><u>FR</u></b>	<b>Arbois Savagnin Grand Elevage – Rijckaert – Jura</b>	65
	Savagnin <i>geconfijte citrus - bergamot - lactisch (zacht, karaktervol)</i>	
<b><u>IT</u></b>	<b>Vorberg ‘Riserva’ – Cantina Terlan – Alto Adige</b>	69
	Pinot Bianco <i>perzik - abrikoos - kruiden (gekruid, complex)</i>	
<b><u>FR</u></b>	<b>Patchwork – B. &amp; S. Tissot – Arbois (Jura)</b>	72
	Chardonnay <i>honing - gele appel - eik - licht oxidatief (flamboyant, speciaal)</i>	
<b><u>FR</u></b>	<b>Mas Cal Demoura ‘L’Etincelle’ – Terrasses du Larzac</b>	75
	Chenin Blanc - Grenache - Roussane - Viognier - Carignan Blanc <i>brood - rijpe peer - wijngaardperzik - mineraal (zacht, juicy)</i>	
<b><u>ES</u></b>	<b>Abacadabra – Trossos del Priorat – Priorat</b>	78
	Garnacha Blanca – Macabeu <i>lychee - sinaasappelbloesem – licht gerookt (rond, elegant)</i>	
<b><u>I</u></b>	<b>Ribolla Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA</b>	85
	Ribolla <i>geconfijte perzik - sinaasappel - gebrand (kruidig, vulkanisch)</i>	



## Rosé wijnen

- FR Clos Cibonne ‘Tradition’ Cru Classé – Provence** 55  
Tibouren  
*mandarijn - sinaasappelschil - mineraal - roze peper*

## Rode wijnen

- HU Eger – Áldás Bikaver Superior – St. Andrea** 42  
Kekfrankos - Merlot - Cab. Sauv. - Cab. Franc - Syrah - Pinot Noir  
*rode en zwarte bessen - pruim - kruiden (sappig, fruitgedreven)*
- FR Madiran Nature – Famille Laplace – Sud-Ouest** 47  
Tannat  
*bramen - zwarte kersen - kruiden (juicy, geconcentreerd)*
- IT Pinot Nero – Elena Walch – Alto Adige** 48  
Pinot Noir  
*rode bessen - kers - aardbei - witte peper (fris, elegant)*
- ES La Locomotora Reserva – Uvas Felices – Rioja** 48  
Tempranillo  
*kers - aalbes - geroosterd - tabak (strak, licht kruidig)*
- LB Château Aurora – Batroun (Noord Libanon)** 50  
Cabernet Franc  
*rode bessen - walnoot - karamel - munt (medium body, excentriek)*
- ZA Z Collection Reserve – Zevenwacht – Stellenbosch** 54  
Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc – Merlot  
*compote van zwarte bessen - leder - tabak (krachtig, robuust)*
- IT Gries Lagrein Riserva – Cantina Terlan – Alto Adige** 57  
Lagrein  
*kers - pruimenconfituur - donkere chocolade (kruidig, fruitig)*



- FR Arbois Trousseau – Rolet – Jura** 58  
Trousseau  
*kriek - aardbei - champignon - sous-bois (medium body, complex)*
- IT Sobi – Bentu Luna – Sardinië** 58  
Barbera – Bovale  
*marasca kers - violet - vanille - peper (vol, zacht)*
- USA Le Cigare Volant – Bonny Doon – Central Coast** 63  
Grenache - Syrah - Cinsault - Petite Syrah  
*rood fruit – zoethout - cederhout - wintergroen (fris, elegant)*
- IT Il Seggio – Poggio al Tesoro – Toscane, Bolgheri (supertuscan)** 67  
Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot  
*bosbessen - kers - kruiden - sigaardoos (vol, vlezig)*
- CA Earthquake – Michael David Winery – Lodi** 75  
Cabernet Sauvignon  
*pruim - braambes - espresso - eik (intens, stevig)*
- SI Merlot Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA** 79  
Merlot  
*zoete kruiden - pruim - jam - cacao - leer - tabak (zacht, licht kruidig)*
- ES Pam de Nas – Trossos del Priorat – Priorat** 80  
Garnacha – Cariñena  
*bramencompote - anijs - laurier - hout (krachtig, gebalanceerd)*

## Magnum rode wijn (1,5L)

- SI Merlot Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA** 130  
Merlot  
*zoete kruiden - pruim - jam - cacao - leer - tabak (zacht, licht kruidig)*

### **Bent u op zoek naar klassieke wijnen?**

*Denk aan verfijnde Bordeaux, elegante Bourgogne of Italiaanse parels.*

*Vraag gerust naar onze uitgebreide “klassieke” wijnkaart van het restaurant.*

## Digestieven

Jenever Filliers <i>jong</i>		6
Jenever Filliers 5y		6,5
Cognac Hennessy VS		10
Armagnac Cles des Ducs VSOP		8,5
Calvados Clos de la Hurvanière 8y		11,5
Calvados Clos de la Hurvanière 12y		13
Hierbas Ibiciencas ( <i>kruidenlikeur uit ibiza</i> )		8,5
Vecchio Amaro Del Capo ( <i>Italiaans kruidenlikeur</i> )		9,5
Cointreau		8,5
Grand Marnier		8,5
Amaretto Adriatico – geroosterde amandelen		9,5
Amaretto Adriatico Blanco – gecrushte amandelen		9,5
Baileys		8,5
Huisgemaakte limoncello		8
Poire Williams		9,5
Grappa Bianco <i>jong</i>		8,5
Grappa Riserva <i>gerijpt</i>		10,5
Sambuca		8,5
Rum Old Monk 7 years 42,8°	<i>India</i>	9,5
Rum Plantation Xaymaca ‘special dry’	<i>Jamaica</i>	10,5
Rum World’s End Dark Spiced 40°	<i>Caraïben</i>	10
Whisky Edradour 10y 40° - highland single malt	<i>Schotland</i>	12
Whiskey Redbreast 12y 40° - pure pot still	<i>Ierland</i>	11
Whisky Macallan ‘Double Cask’ 12y 40° - single malt	<i>Schotland</i>	17
Whisky Lagavulin 8y 48° - single malt, peated	<i>Schotland</i>	15
Whisky Nikka ‘from the barrel’ 51,4° - blended malt	<i>Japan</i>	11

## **Desserts**

Huisgemaakte warme appeltaart met vanille-ijs	12
Baba au Grand Marnier   sinaasroom   vanille   Patisserie Caruso	12
Crème Brulée	10
Dame Blanche (vanille   verse chocoladesaus)	10,5
Coupe 'Bassin' (vanille   butterscotch   karamel   fleur de sel)	10,5
Le Kolonel digestief   citroensorbet   huisgemaakte limoncello	12
Café Glacé	12

## **Warme dranken**

Espresso	3,5
Doppio – dubbele espresso	5
Lungo – koffie	3,5
Deca koffie	3,5
Cappuccino – melkschuim	5
Latte Macchiato	5
Irish Coffee – Whisky	12
Italian Coffee – Amaretto	12

## **Losse thee – Bonapartea** 5

Blue Earl Grey – zwarte thee met blauwe korenbloem
Violet-framboos – groene thee met aroma's van framboos en viooltjes
Bosvruchten – rozebottel thee met wilde bessen en appel

## **Verse thee** 5,5

Verse muntthee
Verse gemberthee