

Le Bar du Bassin

Als sommelier, zythologe 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 (doorlopend te verkrijgen tot +/- 22u)

Ardense ‘fuet’ - droge worst met Tierenteyn mosterd	4
Plankje Zwarte Woud ham “gechiffoneerd”	12
Plankje Salame Nostrale van Bodega Di Ado uit Noord-Toscane	14
Plankje Coppa van Oedslach rund – Dierendonck	18
Gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd - Deschildre	14
Plankje Tête de Moine kaaskrullen - <i>Zwitserse aperitiefkaas</i>	14
Plankje boerenpaté ‘La Fête de Cochon’ - Dierendonck	16
Plankje wildpaté (vlg seizoen) – Dierendonck	20

WARME TEASERS (doorlopend te verkrijgen tot 21u)

Kleine garnaalkroketjes	2 stuks	12
Kleine kaaskroketjes	4 stuks	20
	6 stuks	28
	8 stuks	34
Trio van kroketjes (garnaal, Pata Negra, kaas)	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 pittige mayonaise</i>		
Zoete aardappelfrietjes Parmezaanse kaas truffelmayo		14

CHEF'S SPECIALS (17u30 tot 21u ; zon-/ feestdagen ook tussen 12u en 15u)

Koude specials

Oesters Irish Gold (6st) met azijn-sjalotten vinaigrette (apart)	24
Huisgemaakte salade van Noordzeekrab crackers kwartelei	26
Sardinellas con aceite de oliva “Felisa Gourmet” met brood <i>sardines zonder graat op traditionele manier ingelegd in Spaanse olijfolie</i>	18
Terrine Bekegemse ganzenlever briochetoast confituur van vijg, peer en pijnboompitten crumble van peperkoek	28
Toast gebakken boschampionns rundscoppa ‘Oedslach’	26
* <i>Veggie versie met Parmesan ipv Coppa</i>	24

Warme specials

Schelpjes (venusschelpen en kokkels) witte wijn sjalot peterselie Parmezaanse kaas	24
Pijlintkvis à la plancha prei chorizo peterselie	26
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

KAASFONDUE

*Dit hoofdgerecht wordt geserveerd met fijne chacuterie, gepekeld
groenten, een frisse sla en brood*

Natuur	pp	38
Truffel	pp	40

CHARCUTERIE (doorlopend te verkrijgen tot +/- 22u)

Battle of the Butchers	32
+ 50 gr Jamon Iberico de Cebo	12

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

Enigma (picanha) & Mosterdspek St Amandshof (De Laet & Van Haver),
Wildpaté (van het moment) & Rundscoppa 'Oedslach' (Dierendonck),
Salami van everzwijn

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

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



Bordje Enigma (Picanha) – slagerij De Laet en Van Haver	25
Gekruid staartstuk, ofwel picanha, van Black Angus rund. Licht gerookt op beukenhout.	

Bordje Duo Pata Negra en Picanha	30
De top van de Spaanse charcuterie! Varken en rund naast elkaar.	

KAZEN (doorlopend te verkrijgen tot +/- 22u)

Plankje kaasmeesters keuze (kan als sharing of als hoofdgerecht)

Plankje 1 soort kaas naar keuze	12
Plankje 3 soorten kaas	19
Plankje 5 soorten kaas	26
Plankje 7 soorten kaas	33

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?

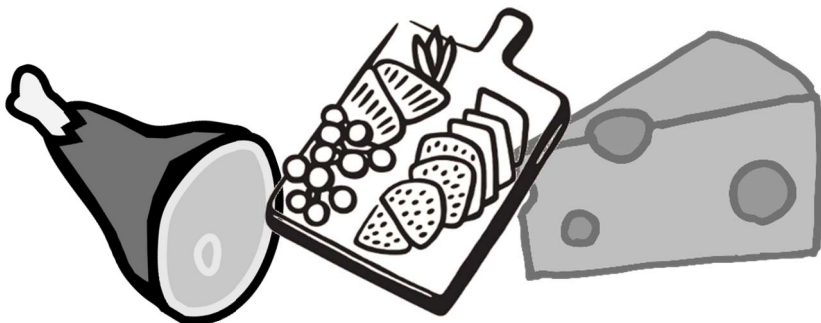
Probeer gewoon een **beetje van beide!**

Plankje “Best of Both worlds” kaas + charcuterie

klein	(2 x kaas en 2 x charcuterie)	20
groot	(3 x kaas en 3 x charcuterie)	31

Extras

Supplement salade	3,5
Supplement brood	3



Kaasselectie

GEIT : CHABICHOU DE POITOU

FR

 rauwe melk – Poitou-Charentes

 Vent de Mer (Sauvignon blanc)

 Baptiste white

SCHAAP : TORTA DE OVEJA

ES

 rauwe melk – lepelkaas – Extremadura

 Herdade do Esporao (arinto,...)

 St-Feuillien grand cru

WIT : WITTE VAN DE KÖNING

NL

 rauwe koemelk – type camembert – Laag-Keppel

 Goru (Chardonnay)

 St Idesbald tripel

HALFHARD : PAS DE ROUGE

BE

 rauwe koemelk – kaasmakerij 't Hinkelspel – Sleidinge

 Herdade do Esporao (arinto,...)

 Martha blond

HARD (GEIT) : SMOKKELAAR

BE

 gepasteuriseerde geitenmelk – kaasboerderij de Moerenaar - Veurne

 Sherry Olorosso

 Steenuilke blond

HARD (KOE) : GRUYERE D'ALPAGE

CH

 rauwe koemelk – bergkaas – Zwitserse Alpen

 Pelle Tokaij (Dry)

 Fourchette

ROODBACTERIE : MUNSTER FERMIER MINOUX

FR

 rauwe koemelk – gewassen korst – Elzas

 Madeira Boal (halfzoet)

 Quintine Amber

BLAUWSCHIMMEL : DOLOMITICO

IT

 gepasteuriseerde koemelk – rijping in bruin bier – Dolomieten

 Tawny Port 10y

 Cuvée du Château

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

Copperhead 'Scarves Bar' – Mediterranean tonic	<i>citrus, fruitig</i>	15
'Zeal' gin (lokaal) - Mediterranean tonic	<i>fris, zacht</i>	15
Blind Tiger Piper Cubeba – Indian tonic	<i>kruidig, floral</i>	16
Marula pomegranate gin – Raspberry&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

Laat u zich graag eens verrassen?

Vraag naar onze apero 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



Op tap

25cl

33cl

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

Witbier

Baptiste white 5°

4

Krevet van 't Koelschip (Oostende) 5°

5

Blond

Duvel 8,5°

5

St. Feuillien Grand cru 9,5°

5

Martha Sexy Blond 8°

5

Ouwen Duiker 7°

5

Steenuilke 6,5°

5

IPA

Sloeber 7°

5

Tripel

St. Idesbald tripel 9°

5

Troubadour Magma 9°

5

Tripel met de bitterheid van een IPA, aroma's van exotisch fruit

Fourchette 7,5° (Huwelijk tussen een tripel en witbier)

5,5

Amber

Quintine 8,5°

5,5

Dubbel

Achel 8°

5

Quadrupel

Martha Brown Eyes 12°

5,5

Gouden Carolus whisky infused 11,7°

6

Cuvée Château 11°

5,5

Rood Bruin

Duchesse de Bourgogne 6,2°

4

Geuze

Geuze Mariage Parfait 8° (37.5cl)

8,5

Oude Geuze Beersel 6,5° (37.5cl)

9,5

Fruitbier

Bacchus framboos 5° (37.5cl)

6,5

Kriek Boon 4°

4

Lindemans Pêcheresse 2,5° (Fruitbier van perziken)

4

Alcoholvrij

Troubadour Zestra 0.3° IPA (frisbitter, licht fruitig)

5

Kwaremont 0.0°

(zacht blond)

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 Colheita 2003		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

Zoete witte wijnen



<u>IT</u> Moscato d'Asti – G.D. Vajra – Piemonte	7,5	37
--	-----	----



100% Moscato



appel - peer - litchi - geconfijte ananas (*licht sprankelend*)

<u>ES</u> Melante colección – Castillo de Maetierra – Rioja (50cl)	7,5	30
--	-----	----



100% Muscat



perzik - abrikoos - honing – vanille

<u>FR</u> Jurançon Symphonie de Novembre – Sud-Ouest (37.5cl)	11,5	32
---	------	----



100% Petit Manseng



gedroogde abrikoos - gele nectarine - honing - noten

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 – Haute Vallée de l'Orb IGP (Pays d'Oc) 6,5 32



100% Sauvignon Blanc



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

ES El Goru – EGO Bodegas – Jumilla 7,5 37



100% Chardonnay



perzik - vanille - ananas - honing (*vol, boterig*)

HU Pelle – Tokaji – Mád 8 40



100% Furmint



peer – witte nectarine - vuursteen (*mineraal, fris*)

PT Herdade do Esporao Reserva Branco – Alentejo 9 45



Arinto - Antao Vaz - Roupeiro



geconfijte citrus - boter - vanille - gebrand (*karaktervol, mineraal*)

Rode wijnen



FR	La Belle Vie – Haute Valée de l’Orb IGP (Pays d’Oc)	6,5	32
	 Grenache - Syrah		
	 donker fruit - zoethout - linde (<i>medium, zacht</i>)		
GR	Xinomavro – Thymiopoulos – Macedonië	8	40
	 100 % Xinomauro - Molinara		
	 rode kers - aalbes - tijm - peper (<i>fris, excentriek</i>)		
UY	Overground – Viña Progreso – Uruguay	8	40
	 100% Cabernet Franc		
	 donker fruit - blonde tabak - sigaardoosje (<i>kruidig, complex</i>)		
ES	Care – Finca Marimú – DOP Cariñena	9	45
	 100% Carignan		
	 donkere bessen – peper – pruim – zoete specerijen (<i>intens, krachtig</i>)		

Rosé wijnen

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

Nog meer keuze ?

Vraag gerust naar onze suggestiewijnen van het moment !

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	
	<i>citrus - rozemarijn - laurier (fris, kruidig)</i>	
IT	Bombino Bianco – Rivera – Puglia	35
	Bombino Bianco	
	<i>rode appel - peer - witte bloemen (levendig, fruitig)</i>	
ES	Puesta en Chus – Bodega Frontio – Castilla y León	38
	Puesta en Cruz	
	<i>groene appel - hooi - citrus (verfrissend, complex)</i>	
FR	Mas de Carrat – Le Pistachier – Languedoc-Rousillon	40
	Roussanne	
	<i>acacia - vanille - bergamot - witte perzik (vol, zacht)</i>	
ES	Idoia Blanco – Ca N'estruc – Catalonië	45
	Chardonnay - Macabeu - Garnacha blanca – Xarello	
	<i>perzik - abrikoos - honing - notig (vol, boterig)</i>	
DE	Herrgottsacker – Weingut Andres – Pfalz	48
	Riesling	
	<i>citrus - peer - limoen - ananas (fris, licht mineraal)</i>	

<u>AR</u>	Poligonos – Fam. Zuccardi – Valle de Uco, Mendoza, Argentina	50
	Semillon <i>Geconfijte citrus - hooi - gebrand (vol, licht mineraal)</i>	
<u>ZA</u>	Z Collection 360° – Zevenwacht – Stellenbosch	52
	Sauvignon Blanc <i>kruisbes - nectarine - verse kruiden (levendig, extravagant)</i>	
<u>DE</u>	Weissburgunder Reserve – Weingut Salwey – Baden	52
	Weissburgunder (Pinot Blanc) <i>gele appel - gele pompelmoes - gebrand (vatgerijpt, complex)</i>	
<u>AT</u>	Ried Steinsetz – Schloss Gobelsburg – Kamptal	58
	Grüner Veltliner <i>peer - appel - abrikoos - witte peper (fris, gekruid)</i>	
<u>FR</u>	Arbois Savagnin Grand Elevage – Rijckaert – Jura	65
	Savagnin <i>geconfijte citrus - bergamot - lactisch (zacht, karaktervol)</i>	
<u>IT</u>	Vorberg ‘Riserva’ – Cantina Terlan – Alto Adige	69
	Pinot Bianco <i>perzik - abrikoos - kruiden (gekruid, complex)</i>	
<u>FR</u>	Patchwork – B. & S. Tissot – Arbois (Jura)	72
	Chardonnay <i>honing - gele appel - eik - licht oxidatief (flamboyant, speciaal)</i>	
<u>FR</u>	Mas Cal Demoura ‘L’Etincelle’ – Terrasses du Larzac	75
	Chenin Blanc - Grenache - Roussane - Viognier - Carignan Blanc <i>brood - rijpe peer - wijngaardperzik - mineraal (zacht, juicy)</i>	
<u>ES</u>	Abracadabra – Trossos del Priorat – Priorat	78
	Garnacha Blanca – Macabeu <i>lychee - sinaasappelbloesem – licht gerookt (rond, elegant)</i>	
<u>SI</u>	Ribolla Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA	85
	Ribolla (amberkleurige druivensoort) <i>geconfijte perzik - sinaasappel - gebrand (kruidig, vulkanisch)</i>	



Rosé wijnen

- ES Larossa Rosado – Bodega Aroa – Navarra** 35
Garnacha tinta
bosaardbei – framboos – bosbes (zacht, fruitig)
- FR Clos Cibonne ‘Tradition’ Cru Classé – Provence** 55
Tibouren
mandarijn - sinaasappelschil - mineraal - roze peper (droog, strak)

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)
- LB Château Aurora – Batroun (Noord Libanon)** 50
Cabernet Franc
rode bessen - walnoot - karamel - munt (medium body, excentriek)
- ZA Whole Berry – Springfield Estate – Robertson Valley** 52
Cabernet Sauvignon
braambes - leder - tabak – kruiden (rokerig, vol)
- IT Gries Lagrein Riserva – Cantina Terlan – Alto Adige** 57
Lagrein
kers - pruimenconfituur - donkere chocolade (kruidig, fruitig)
- ES Lopez de Haro Gran Reserva – Bodega Hacienda - Rioja** 58
Tempranillo - Graciano
kers - leder - tabak (krachtig, kruidig)

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

Magnum rode wijn (1,5L) ?

Vraag naar de wijnkaart van het restaurant.

Zin in een klassieke wijn?

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

Crème Brulée	10
Dame Blanche (vanille verse chocoladesaus)	14
Coupe 'Bassin' (vanille butterscotch karamel fleur de sel)	14
Le Kolonel digestief citroensorbet huisgemaakte limoncello	14
Huisgemaakte warme appeltaart met vanille-ijs	13
Churros chocoladesaus dulce de leche	14
Deconstructed Cheesecake Amarena kersen crumble van speculoos	14

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

Blue Earl Grey – <i>zwarte thee met blauwe korenbloem</i>	5
Violet-framboos – <i>groene thee met aroma's van framboos en viooltjes</i>	
Bosvruchten – <i>rozebottel thee met wilde bessen en appel</i>	

Verse thee

Verse muntthee	5,5
Verse gemberthee	