

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.
Ons terras is rookvrij, om te roken is er een aparte ruimte voorzien.

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

Ardense ‘fuet’ - droge worst met Tierenteyn mosterd	5
Plankje Zwarte Woud ham “gechiffoneerd”	14
Plankje Salame Nostrale van Bodega Di Ado uit Noord-Toscane	16
Plankje Salame Toscana Tartufo – truffelsalami	18
Plankje Coppa Menapii varken – Dierendonck	18
Plankje Wildpaté volgens seizoen met brood en garnituur	20
Plankje Old Groendal kaas - <i>Oude brokkelkaas uit Roeselare</i>	14
Sardinellas con aceite de oliva “Felisa Gourmet” met brood <i>sardines zonder graat op traditionele manier ingelegd in Spaanse olijfolie</i>	18

WARM TEASERS (doorlopend te verkrijgen tot 21u)

Kleine garnaalkroketjes	per	2 stuks	12
Portie kaaskroketjes		6 stuks	14
Trio van kroketjes (garnaal, Pata Negra, kaas)			29
Huisgemaakte visreepjes met verse tartaar			20
Gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd - Deschildre			14
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>			

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

Koude specials

Oesters Irish Gold met azijn-sjalotten vinaigrette (apart) (per 2 stuks)	8
Ambachtelijk gerookte zalm ui peterselie toast	22
Langoustinestaarten 'Ostendse gatjes' cocktailsaus citroenmayo	16
Bekegemse Ganzenlever peperkoek chutney van mandarijn brioche 'bakkerij Sanders' confituur van peer	25

Warme specials

Gegratineerde oester fine Champagne prei (per 2 stuks)	10
Pijlinktvis 'Andalusian style' aioli	20
Pulpo gebakken Muhammara krokante aardappel	26
North Sea Fish Taco (per 2 stuks)	20
Zoete aardappelfrietjes Parmezaanse kaas truffelmayonaise	14
Gegrilde mergpijp rudstartaar mayonaise van gerookte ui	27
Tagliata van rund – Blonde d'Aquitaine +/-300gr. geserveerd met rucola, tomaat, Parmigiano en focaccia	32

*Om de kwaliteit van het vlees te kunnen garanderen serveren wij deze bereiding
enkel bleu of saignant*

KAASFONDUE

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

Natuur	pp	38
Truffel	pp	40

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

Battle of the Butchers

35

Plank met 5 verschillende soorten charcuterie van Dierendonck en De Laet & Van Haver, geserveerd met artisanaal brood en huisgemaakte pickels

Mosterdspek & Smokey Beef (De Laet & Van Haver) -

Coppa Menapii varken & Wildpaté (Dierendonck) - **Salame Toscana Tartufo**

Bordje Jamón Ibérico de Cebo

28

50% Ibérico gekruist met andere rassen, opgegroeid op boerderijen.

De voeding is gebaseerd op voedergranen en peulvruchten.

Bordje Jamón Ibérico de Bellota – Pata Negra

32

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



Bordje Crèmeux de Boeuf – slagerij Dierendonck

32

Gedroogde entrecôte van West-Vlaams rood rund, 3 à 4 maanden gerijpt.

Boterig en nodig van smaak.

Bordje Duo Pata Negra en Crèmeux de Boeuf

32

De top van de charcuterie! Varken en rund naast elkaar.

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

Plankje kaasmeeesters keuze (kan als sharing of als hoofdgerecht)

Plankje 1 soort kaas naar keuze	12,5
Plankje 3 soorten kaas	19,5
Plankje 5 soorten kaas	29,5
Plankje 7 soorten kaas	35

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?

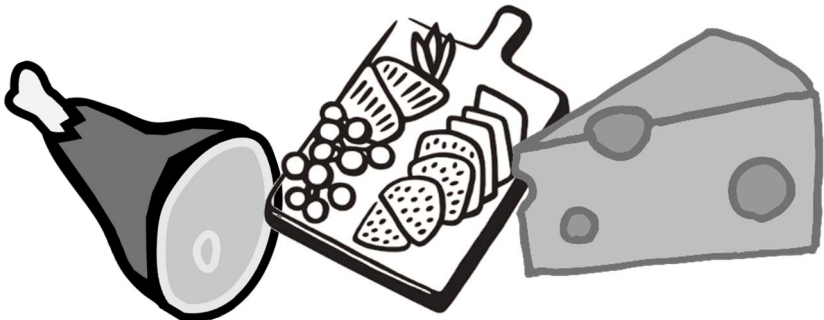
Probeer gewoon een **beetje van beide!**

Plankje “Best of Both worlds” kaas + charcuterie

klein	(2 x kaas en 2 x charcuterie)	25
groot	(3 x kaas en 3 x charcuterie)	35

Extras

Supplement salade	3,5
Supplement brood	3,5



Kaasselectie

GEIT : **ROBIOLA DI ROCCAVERANO**

IT



rauwe melk – stadje Roccaverona – Piemonte



Vent de Mer (Sauvignon blanc)



Baptiste white

SCHAAP : **LE BERGERIN**

BE



rauwe melk – Fromagerie du Chemin de Châtaigne – Luik



Herdade do Esporao (arinto,...)



Fourchette

WIT : **BARISIEN**

FR



rauwe koemelk – triple-crème – Grand-Est



CA 66 (Chardonnay)



St Feuillien Grand Cru

HALFHARD : **MORBIER**

FR



rauwe koemelk – eetbare as middenin – Jura



Herdade do Esporao (arinto,...)



Ezel blond

HARD (SCHAAP) : **PECORINO DEBBENE**

IT



rauwe schapenmelk – Sardinië



Torre Zambra (pecorino,...)



Steenuilke blond

HARD (KOE) : **OLD GROENDAL**

BE



gepasteuriseerde koemelk – 18 maand rijping – Roeselare



CA 66 (Chardonnay)



St Idesbald Tripel

ROODBACTERIE : **TEGELEIR**

BE



rauwe koemelk – gewassen korst – Catharinadal (Hamont-Achel)



Madeira Boal (halfzoet)



Quintine Amber

BLAUWSCHIMMEL : **SCHROPSHIRE**

ENG



gepasteuriseerde koemelk – rijping 6-8 maand – Nottingham



Tawny Port 10y



Cuvée du Château

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

Sharing tasting menu Le Bar

Een assortiment van onze charcuterie en kazen, ideaal om onze selectie te ontdekken en gezellig om te delen.
vanaf 2 personen – per tafel te bestellen

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 en seizoensgebonden garnituur

42 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	9
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 dranken

Crodino	7,5
Crodino tonic	10
'Zeal' 0.0 gin (lokaal) - Mediterranean tonic	12
OPIUS tonic – 0.0 Amaro (<i>kruidenlikeur</i>), <i>limoensap en tonic</i>	12
Aperol Spritz 0.0 – by Gutss	12
Botanical Bliss Mocktail (appel, peer, pompelmoes, jamijn, verveine)	14
Sparkling Tea White – C.Kloss (verfrissend, licht kruidig)	11

Frisdranken

Eaumega plat / bruis 25cl	4
Eaumega plat / bruis 50cl	7
Coca Cola	4
Coca cola zero	4
Ritchie limonade citroen en framboos	4,5
Ritchie limonade pompelmoes	4,5
Lipton Ice Tea	4
Sinaasappelaere - sinaasappelsap	5,5
Appelaere - appelsap	4,5
Ginger ale / Ginger beer	4,2
Tonic / light tonic	4,2
Bitter lemon	4,2

Bieren



Op tap

25cl

33cl

Stella Artois - 5,2°

4

4,5

De Ezel Blond – Brouwerij de Brabandere - 6,5°

5

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

Op fles

Witbier Baptiste white 5°

5

Blond Duvel 8,5°

5,8

St. Feuillien Grand cru 9,5°

5,8

Martha Sexy Blond 8°

5,8

Ouwen Duiker 7°

5,8

Steenuilke 6,5°

5,8

IPA Sloeber 7°

5,8

Tripel St. Idesbald tripel 9°

5,8

Troubadour Magma 9°

5,8

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

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

6

Amber Quintine 8,5°

5,8

Dubbel Achel 8°

5,8

Quadrupel Martha Brown Eyes 12°

6

Gouden Carolus whisky infused 11,7°

6

Cuvée Château 11°

6

Rood Bruin Duchesse de Bourgogne 6,2°

4,5

Geuze Geuze Mariage Parfait 8° (37.5cl)

8,5

Oude Geuze Beersel 6,5° (37.5cl)

9,5

Fruitbier Bacchus framboos 5° (37.5cl)

7

Kriek Boon 4°

4,5

Lindemans Pêcheresse 2,5° (*Fruitbier van perziken*)

4,5

Alcoholvrij Troubadour Zestra 0.3° IPA (*frisbitter, licht fruitig*)

5,5

Kwaremont 0.0° (*zacht blond*)

5,5

Liefmans fruitesse 0.0° (*kriek*)

4,5

Versterkte wijnen

Sherry

Manzanilla ‘La Gitana’ 15°	<i>Hidalgo</i>	<i>droog, fris</i>	8
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	8
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



IT Moscato d’Asti – G.D. Vajra – Piemonte

8

39



100% Moscato



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

ES Melante colección – Castillo de Maetierra – Rioja (50cl)

7,5

30



100% Muscat



perzik - abrikoos - honing – vanille

FR 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	41
 85% Glera - 10% Bianchetta - 5% Verdiso		
 groene appel - peer - litchi - ananas		
IT Prosecco Rosé 'Tor sè' brut – La Torderra	8,5	41
 90% Glera - 10% Pinot Noir		
 aardbei - framboos - rode appel		
BE Ruffus 'Blanc de Blancs' – Vignoble des Agaises	13,5	58
 100% Chardonnay		
 rijpe appel - honing - brood		
FR Champagne G. Richomme 'L'Originelle' – Avize	16	84
 70% Chardonnay - 30% Pinot Noir		
 citrus - acacia bloemen - tropisch fruit - brioche		

Witte wijnen

FR Le Vent de Mer – Haute Vallée de l'Orb IGP (Pays d'Oc)	7	33
 100% Sauvignon Blanc		
 floraal - citrus - tropisch fruit (<i>fris, fruitig</i>)		
IT Incastro Bianco – Torre Zambra – Abruzzo	8	40
 50% Pecorino - 30% Passerina - 20% Trebbiano		
 ananas - lychee - mango - rozen (<i>zacht, fruitig, speels</i>)		
AT CA 66 – Weingut H. Sabathi – Steiermark (Oostenrijk)	8	40
 100% Chardonnay		
 sappige peer - vanille - mango - honing (<i>vol, rond</i>)		
PT Herdade do Esporao Reserva Branco – Alentejo	9,5	45
 Arinto - Antao Vaz - Roupeiro		
 geconfijte citrus - noten - gebrand (<i>karaktervol, mineraal</i>)		

Rode wijnen



FR La Belle Vie – Haute Valée de l’Orb IGP (Pays d’Oc)

7

33



Grenache - Syrah



donker fruit - zoethout - linde (*medium, zacht*)

IT Carvinea Primitivo – Salento, Puglia

8

40



100% Primitivo



zwarte kers - pruim - violet - chocolade - tabak (*vol, zacht*)

ES Pepe Mendoza Tinto – Alicante

8

40



70% Monastrell - 25% Giró - 5% Alicante Bouschet



vers rood fruit - rozemarijn - lavendel (*elegant, sappig*)

AR Zuccardi ‘Serie Q’ – Santa Rosa – Mendoza (Argentinië)

9,5

45



100% Tempranillo



kers - pruim - vanille - karamel - tabak (*krachtig, kruidig*)

Rosé wijnen

FR Liparis – Domaine Auriol – Languedoc

7

33



100% Pinot Noir



rode bessen - violet - cassis (*droog, fris*)

IT Planeta – Planeta Vini – Sicilië

8

40



100% Syrah



roos - granaatappel - aardbei (*floraal, droog*)

ES Lo Noi del Saxo Rosado – Terra Alta

8

40



100% Garnacha



aardbei - kers - bloedsinaas - vuursteen (*excentriek, licht fruitig*)

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	Champagne Vazart–Coquart Extra Brut Blanc de Blancs	90
	100% Chardonnay	
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	37
	Dafni <i>citrus - rozemarijn - laurier (fris, kruidig)</i>	
IT	Bombino Bianco – Rivera – Puglia	37
	Bombino Bianco <i>rode appel - peer - witte bloemen (levendig, fruitig)</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>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** 37
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>		7
Jenever Filliers	<i>5y</i>		7
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			8,5
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	<i>‘special dry’</i>	<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
Café glacé	14
Le Kolonel digestief citroensorbet huisgemaakte limoncello	14
Home-made Snickers – bakkerij Sanders	14
Huisgemaakte warme appeltaart vanille-ijs slagroom	14
Banana Foster (banaan-rum-karamel-vanille) – Ice Ice Amy	16

Warme dranken

Espresso	4
Doppio – dubbele espresso	5,5
Lungo – koffie	4
Deca koffie	4
Cappuccino – melkschuim	5,5
Latte Macchiato	5,5
Irish Coffee – Whisky	13
Italian Coffee – Amaretto	13

Losse thee – Bonapartea

5,5

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

6

Verse muntthee
Verse gemberthee