

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 (Selectiun Kurado) – Spaanse charcuterie van rund | 18 |
| Gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd | 12 |
| Plankje Tête de Moine kaaskrullen - Zwitserse aperitiefkaas | 14 |
| Plankje wildpaté van Dierendonck (volgens aanbod) | 18 |

WARME TEASERS (doorlopend te verkrijgen tot 21u)

| | | |
|---|-------------|----|
| Kleine garnaalkroketjes | 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’ | | 14 |
| <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 (te verkrijgen vanaf 17u30 tot 21u)

Koude specials

| | |
|---|----|
| Huisgemaakte Noordzeekrabsalade met toast (volgens aanvoer) | 24 |
| Oesters (6st) met roggebrood en crème van mierikswortel | 24 |
| Sardinellas con aceite de oliva "Felisa Gourmet" met brood <i>sardines zonder graat op traditionele manier ingelegd in Spaanse olijfolie</i> | 18 |
| Huisbereide steak tartaar geserveerd met toast van focaccia | 25 |
| Bekegemse ganzenlever met briochettoast, vijg en uienconfituur | 24 |

Warme specials

| | |
|---|----|
| Scheermessen à la plancha met kruidenboter (volgens aanvoer) | 24 |
| Gegrilde mergpijp met rozemarijn en toast van boerenbrood | 20 |
| 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> | 30 |

Zwitserse kaasfondue (vanaf 2p.)

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

| | |
|-------------|------|
| Natuur | 38pp |
| Met truffel | 40pp |

| | |
|-------------------|---|
| Supplement salade | 3 |
| Supplement brood | 3 |

CHARCUTERIE

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

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

Mosterdspek St. Amandshof – DeLaet&VanHaver
wildpaté (volgens aanbod)– Dierendonck
salami van everzwijn – gedroogde hertenbout (ham) –
Cebon (Selection Kurado) mannelijk kalf dat op jonge leeftijd wordt gecastreerd om zo meer marmering te hebben in het vlees, dit wordt gedroogd en gerookt.

| | |
|--|----|
| 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 natuurgras en eikels. | |



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

| | |
|---|----|
| Bordje Duo Pata Negra en Secreto 07 | 30 |
| De top van de Spaanse charcuterie! Varken en rund naast elkaar. | |

KAZEN

Plankje kaasmeesters keuze (kan als sharing of als hoofdgerecht)

| | |
|--------------------------------|------|
| Plankje 1 stuk kaas naar keuze | 10 |
| Plankje 3 stukken kaas | 18,5 |
| Plankje 5 stukken kaas | 25 |
| Plankje 7 stukken kaas | 32 |

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

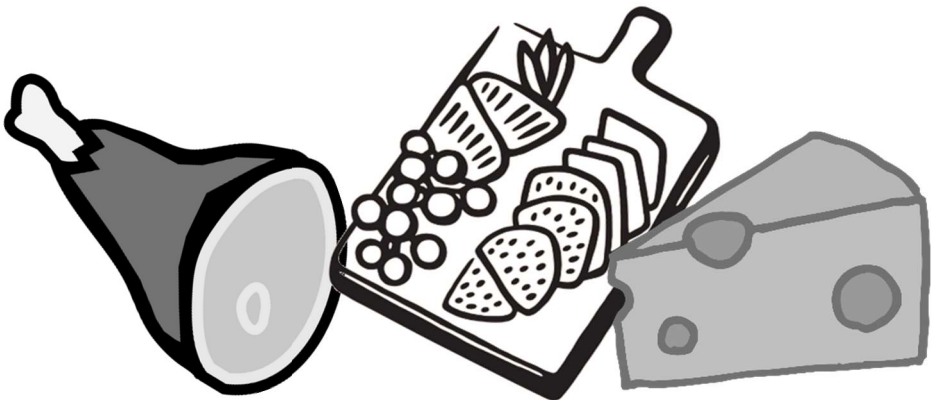
Kaasselectie vindt u op de volgende pagina.

KUNT U NIET KIEZEN?

Probeer gewoon een **beetje van beide!**


Plankje “Best of Both worlds” kaas + charcuterie


| | |
|-------|------|
| klein | 19,5 |
| groot | 30 |



Kaasselectie

GEIT : SAINT MAURE DE TOURRAINE

 rauwe melk – Tourraine (Loire)


 Vent de Mer (Sauvignon blanc)


FR



Baptiste white

SCHAAP : CAMEMBERT TRELATTI

 koe-, geit- en schapenmelk – Piemonte

 Angimbé (Chardonnay-Insolia)


IT



St Feuillien grand cru

WITSCHIMMEL : BRIE DE MEAUX

 rauwe koemelk – Ile-de-France

 Cuvée Jan (Chenin, Chard.)


FR



De Poes Blond

HALFHARD : ALPENCHEDDAR

 rauwe koemelk – Beieren


 Herdade do Esporao (arinto,...)


DE



St. Idesbald tripel

HARD : CAMPOSTRELLA CURADO

 rauwe schapenmelk


 Olorosso Sherry


ES



Fourchette

HARD : COMTÉ FORT ST ANTOINE

 rauwe koemelk – min. 12maand rijping – Jura


 Frescaripa 'Bardolino Classico'


FR



Ouwen Duiker blond

ROODBACTERIE : TEGELEIR

 rauwe koemelk – gewassen met abdijbier – Catharinadal (Hamont-Achel)


 madeira Boal


BE



Achel 8 bruin

BLAUWSCHIMMEL : LAZULI OUDWIJKER

 gepasteuriseerde koemelk – min. 3maand rijping – Utrecht

 Tawny Port 10y

NL



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 | 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 (lokaal) - 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

Green Apple Gin Fizz

15

Cocktail op basis van Copperhead Scarfes Bar Gin, citroen, groene appel, suiker en sodawater. Lekker zoet-zuur, zeker het proberen waard!*

**Copperhead Scarfes Bar is een Belgische gin gemaakt in samenwerking met de Scarfes Bar in Londen, de gin heeft aroma's van appel en dennenbloesem*

Alcoholvrije aperitieven

| | |
|--|-----|
| Crodino | 7,5 |
| Crodino tonic | 10 |
| Seedlip spice 94 gin | 12 |
| OPIUS tonic – 0.0 Amaro (<i>kruidenlikeur</i>), limoensap en tonic | 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 pompoelmoes | 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 | 3,5 | 4 |
| De Ezel Blond – Brouwerij de Brabandere - 6,5° | | 4,5 |
| <i>Fris blond bier van hoge gisting, koppig van karakter, zacht van smaak</i> | | |

Op fles

| | | |
|--------------------|---|--|
| Witbier | Baptiste white | 4 |
| | Krevet van 't Koelschip (Oostende) | 5 |
| Blond | Duvel | 5 |
| | St. Feuillien Grand cru | 5 |
| | Martha Sexy Blond | 5 |
| | Ouwen Duiker | 5 |
| | De Poes blond | 5 |
| IPA | Sloeber | 4,5 |
| Tripel | St. Idesbald tripel | 5 |
| | Troubadour Magma | 5 |
| | <i>Tripel met de bitterheid van een IPA, aroma's van exotisch fruit</i> | |
| | Fourchette | 5,5 |
| | <i>(Huwelijk tussen een tripel en witbier)</i> | |
| Amber | Quintine | 5,5 |
| Dubbel | Achel 8° | 5 |
| Quadruppel | Martha Brown Eyes | 5,5 |
| | Gouden Carolus whisky infused | 6 |
| | Cuvée Château | 5,5 |
| Rood Bruin | Duchesse de Bourgogne | 4 |
| Geuze | Geuze Mariage Parfait (37.5cl) | 8,5 |
| | Oude Geuze Beersel (37.5cl) | 9,5 |
| Fruitbier | Bacchus framboos (37.5cl) | 6,5 |
| | Kriek Boon | 4 |
| | Lindemans Pêcheresse | 4 |
| | <i>(Fruitbier gemaakt met perziken)</i> | |
| Alcoholvrij | Troubadour Zestra 0.3° IPA | <i>(frisbitter, licht fruitig)</i> 4,5 |
| | Kwaremont 0.3° | <i>(zacht blond)</i> 4,5 |
| | Liefmans fruitesse 0.0° | <i>(kriek)</i> 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 | | | 10 |
| Tawny port 20y | | | 13 |
| Tawny port <i>Colheita 2003</i> | | | 11 |

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

Bevat slechts 1,5g restsuiker, dit is uitzonderlijk weinig


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









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

Zoete witte wijnen

| | | | |
|---|--|------|----|
| IT | Moscato d’Asti – G.D. Vajra – Piemonte | 7,5 | 37 |
|  | 100% Moscato | | |
|  | appel - peer - litchi - geconfijte ananas (<i>licht sprankelend</i>) | | |
| 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 | | |

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> | |
| IT | Colli di Luni – Cantina Lunae – Ligurië | 45 |
| | Vermentino | |
| | <i>limoenschil - witte perzik - kamille - mirte (fruitig, floraal)</i> | |
| ES | Idoia Blanco – Ca N'estruc – Catalonië | 45 |
| | Chardonnay - Macabeu - Garnacha blanca – Xarello | |
| | <i>perzik - abrikoos - honing - notig (vol, boterig)</i> | |

| | | |
|------------------|---|----|
| <u>ZA</u> | Z Collection 360° – Zevenwacht – Stellenbosch | 52 |
| | Sauvignon Blanc <i>kruisbes - nectarine - limoen (fris, 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>DE</u> | Piesporter – Julian Haart – Mosel | 65 |
| | Riesling <i>honing - appelcompote - mineraal - mango (fris, excentriek)</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> | Abacadabra – 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 <i>geconfijte perzik - sinaasappel - gebrand (kruidig, vulkanisch)</i> | |



Rosé wijnen

- FR Clos Cibonne 'Tradition' Cru Classé – Provence** 45
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 <i>5y</i> | | 6,5 |
| Cognac Hennessy VS | | 10 |
| Armagnac Cles des Ducs VSOP | | 8,5 |
| Calvados Clos de la Hurvanière <i>8y</i> | | 11,5 |
| Calvados Clos de la Hurvanière <i>12y</i> | | 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 ‘ <i>special dry</i> ’ | <i>Jamaica</i> | 10,5 |
| Rum World’s End Dark Spiced 40° | <i>Caraiben</i> | 10 |
| | | |
| Whisky Edradour 10y 40° - highland single malt | <i>Schotland</i> | 11 |
| Whiskey Redbreast 12y 40° - pure pot still | <i>Ierland</i> | 12 |
| Whisky Macallan ‘Double Cask’ 12y 40° - single malt | <i>Schotland</i> | 14 |
| Whisky Lagavulin 8y 48° - single malt, peated | <i>Schotland</i> | 14 |
| Whisky Nikka ‘from the barrel’ 51,4° - blended malt | <i>Japan</i> | 13 |

Desserts

| | |
|--|------|
| Huisgemaakte warme appeltaart met vanille-ijs | 12 |
| Misérable 'Bakkerij Sanders' botercrème amandel | 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

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

Verse thee

| | |
|------------------|-----|
| Verse muntthee | 5,5 |
| Verse gemberthee | |