

# Le Bar du Bassin

Als sommelier en kaasmeester wil ik met jullie mijn passie delen, namelijk de pairing tussen kwalitatieve dranken, lekkere kazen, charcuterie en andere gerechten.

In samenwerking met kaasaffineurs Van Tricht, charcuterie Joka , Fag creative foods, streekproducten Deschildre en nog veel anderen hebben we het volgende assortiment voor jullie.

Geniet ervan  
Zoé & Le Bar-team

## **“TO SHARE OR NOT TO SHARE”:**

### **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 gedroogde Entre-Côte van West-Vlaams rood - Dierendonck | 18 |
| Gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd                      | 12 |
| Plankje Tête de Moine kaaskrullen - Zwitserse aperitiefkaas     | 14 |

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

|   |         |    |
|---|---------|----|
| Mini garnaalkroketjes of  | 2 stuks | 12 |
| Mini kroketjes van Pata Negra ham of  | 4 stuks | 20 |
| Mini Ensor-kroketjes ( <i>schelvis, garnalen, mosseljus</i> )   | 6 stuks | 28 |
|   | 8 stuks | 34 |
| Huisgemaakte visreepjes met verse tartaar   |         | 18 |
| Albondigas  |         | 18 |
| Spaanse gehaktballen van lam met lichtpikante tomatensaus en mozzarella   |         |    |
| Croque ‘Ensor’  |         | 13 |
| - croque monsieur met Ostendse Ensorkaas, gekookte Breydelham van streekproducten Deschildre geserveerd ‘uit het vuistje’ met licht pikante mayonaise |         |    |

Enkel verkrijgbaar tussen 17u30 – 21u

**CHEF'S SPECIALS :**

**Koude specials:**

|  |      |
|--|------|
| Ambachtelijk gerookte zalm   toast   | 19,5 |
| Vitello Tonato   rode ui   tonijndressing   wasabimayonaise                  | 20   |
| Oesters 'Ostendaise'   roggebrood   crème mierikswortel                      | 14   |
| Huisbereide steak tartaar geserveerd met toast van focaccia                  | 25   |
| Sardinellas con aceite de oliva "Felisa Gourmet" met brood                   | 18   |
| - sardines zonder graat op traditionele manier ingelegd in Spaanse olijfolie |      |

**Warme specials:**

|   |    |
|---|----|
| Tagliata van rund – Blonde d'Aquitaine +/-300gr.<br>geserveerd met rucola, tomaat, Parmigiano en focaccia         | 30 |
| → Om de kwaliteit van het vlees te kunnen garanderen serveren wij deze<br>bereiding <u>enkel bleu of saignant</u> |    |
| Toms nacho's   cheddar   tomaat   paprika   zure room   | 14 |
| Zeeuwse mosselen 'à la marinière'   lavas   tomaat   paprika  | 22 |

**EXTRA'S:**

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

## CHARCUTERIE :

- **“BATTLE OF THE BUTCHERS“** 32  
+supplement 50 gr Jamon Iberico de Cebo 12

*Ahumado* licht gerookt en gekruid lendestuk van het rund – DeLaet&VanHaver  
*gedroogde entre-côte van West-Vlaams Rood* – Dierendonck  
*Salame Nostrale – Lomo Serrano* (gekruide en gedroogde varkenslende) –  
*Capocollo Finocchio* (varkenscoppa met venkel)  
*Geserveerd met artisaanaal brood en huisgemaakte pickles*

- **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.

## EEN BEETJE VAN BEIDE:

|   |       |      |
|---|-------|------|
| Plankje "Best of Both worlds" <u>kaas + charcuterie</u> | klein | 19,5 |
|   | groot | 30   |

## KAZEN

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

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

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

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



## Kaasselectie :

### *GEIT* : **LE CHARPEAU**

FR



rauwe melk – Midi-Pyrénées



Vent de Mer (Sauvignon blanc)



Baptiste white

### *SCHAAP* : **CAMEMBERT TRELATTI**

IT



koe-, geit- en schapenmelk – Piemonte



Angimbé (Chardonnay-Insolia)



St Feuillien grand cru

### *WITSCHIMMEL* : **COULOMMIERS**

FR



rauwe koemelk – rijping 3-4 weken – Seine-et-Marne



Cuvée Jan (Chenin, Chard.)



St. Idesbald tripel

### *HALFHARD* : **FUNKY MONK**

BE



gepasteuriseerde koemelk – gewassen korst – 't Groendal (Roeselare)



Lo Noi Del Sac (blanc de noirs)



De Poes Blond

### *HARD* : **CHEDDAR CG40**

ES



rauwe schapenmelk



Olorosso Sherry



Fourchette

### *HARD* : **COMTÉ FORT ST ANTOINE**

FR



rauwe koemelk – min. 12maand rijping – Jura



madeira Sercial



Ouwen Duiker blond

### *ROODBACTERIE* : **TALLEGIO**

IT



rauwe koemelk – gewassen korst – Bergamo



madeira Boal



Achel 8 bruin

### *BLAUWSCHIMMEL* : **LAZULI OUDWIJKER**

NL



gepasteuriseerde koemelk – min. 3maand rijping – Utrecht



Tawny Port 10y



Quintine Amber

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

# Tasting Menu – To Share

Enkel vanaf 2pers., € 40 /pers.

2 stuks huisgemaakte mini garnaalkroketjes pp.

---

## Battle of the Butchers

5 soorten charcuterie van o.a. slagerijen *Dierendonck* en *DeLaet&VanHaver*

+ huisgemaakte pickels en artisanaal brood

---

## Kaasplank Kaasmeesters keuze

4 soorten kaas in samenwerking met kaasaffineurs Vantricht

+ seizoensgarnituur, noten- en krentenbrood



# Aperitieven

|   |                          |                         |      |
|---|--------------------------|-------------------------|------|
| 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  |
| 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, floraal</i> | 16   |
| Marula pomegranate gin – Fever-Tree Rhubarb tonic           |                          | <i>fruitig, zoet</i>    | 15   |
| Capo Tonic - Italiaans kruidenlikeur met limoensap en tonic |                          |                         | 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    |
| Mary White vodka  |                          |                         | 9    |
| Rum   | Plantation 3-stars       | <i>wit</i>              | 9    |
|   | Plantation Original Dark | <i>bruin</i>            | 9,5  |
| Whiskey Monkey Shoulder                                     |                          |                         | 9    |
| <i>Supplement frisdrank</i>                                 |                          |                         | 3    |



# Apero Suggestie!

**ABC by Christian Drouin** (puur/met ijs) 9 (met tonic) 12

→ Franse aperitief op basis van appels, gemaakt door de Franse familie Drouin, gekend voor hun Calvados. Hiervoor haalde de familie inspiratie bij het maken van Pommeau en Vermouth. Zeker het proberen waard!

## Alcoholvrije aperitieven

|   |                    |    |
|---|--------------------|----|
| Crodino + Indian tonic                                      | (zonder tonic) 7,5 | 10 |
| Seedlip spice 94 gin + Indian tonic                         |                    | 12 |
| OPIUS tonic – 0.0 amaro (kruidenlikeur), 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 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

37,5cl

Stella Artois

3,5

4

De Ezel Blond – Brouwerij de Brabandere

4,5

➔ Fris blond bier van hoge gisting – Alc. 6,5% Vol.  
Koppig van karakter, zacht van smaak!

## Op fles

### **Witbier:**

Baptiste white Van Steenberge 4

Krevet 't Koelschip 5

### **Blond:**

Duvel Moortgat 5

St. Feuillien *Grand Cru* St. Feuillien 5

Martha Sexy Blond Brew Society 5

Ouwen Duiker Hedonis 5

De Poes Brouwerij de Poes 5

### **IPA :**

Sloeber Roman 4,5

### **Tripel:**

St. Idesbald tripel Huyghe 5

Troubadour Magma The Musketeers 5

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

Fourchette Van Steenberge 5,5

➔ Huwelijk tussen een tripel en witbier

**33cl****37,5cl**

|                    |                                  |                       |     |
|--------------------|----------------------------------|-----------------------|-----|
| <b>Amber:</b>      | Quintine                         | Brasserie de Légendes | 5,5 |
| <b>Dubbel:</b>     | Achel 8°                         | Achel                 | 5   |
| <b>Quadruppel:</b> | Martha Brown Eyes                | Brew Society          | 5,5 |
|                    | Gouden Carolus whisky infused    |                       | 6   |
|                    | Cuvée Château                    | Vanhonsebrouck        | 5,5 |
| <b>Rood Bruin:</b> | Duchesse de Bourgogne (25cl)     |                       | 4   |
| <b>Geuze:</b>      | Geuze Mariage Parfait            | Boon                  | 8,5 |
|                    | Oude Geuze Beersel               | Oud Beersel           | 9,5 |
| <b>Fruitbier:</b>  | Bacchus framboos                 | Vanhonsebrouck        | 6,5 |
|                    | Kriek Boon (25cl)                | Boon                  | 4   |
|                    | Lindemans Pêcheresse (25cl)      |                       | 4   |
|                    | → Fruitbier gemaakt met perziken |                       |     |

## Alcoholarme bieren

|                        |  |     |
|------------------------|--|-----|
| Troubadour Zestra 0.3  | <i>IPA (frisbitter, licht fruitig)</i> | 4,5 |
| Kwaremont 0.3          | <i>zacht blond</i>                     | 4,5 |
| Liefmans fruitesse 0.0 | <i>kriek</i>                           | 4   |

# Wijn per glas

## Mousserend



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**)



peer - rode vruchten - zoete pompelmoes

→ *Pet Nat staat voor pétillante naturel, dit wil zeggen natuurlijk gemaakt en desondanks uitmuntende kwaliteit, ook 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

→ *Deze rijkelijke Grand Cru Champagne bevat slechts 1,5gram restsuiker, dit is uitzonderlijk weinig !*

## Wit



FR Le Vent de Mer – Cave de Cers – Pays d’Oc

6,5

32



100% Sauvignon Blanc

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

ES Lo Noi del Sac - Pascona - Montsant

8

36



100% Merlot (Blanc de Noirs)

meloen - citrus - beetje honing (*fris, zacht*)

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 - boter - honing (*vol, boterig*)



**\*Overige wijnen per glas op suggestiekaartje\***

→ Wijnen per fles te vinden verder in de kaart

→ Vraag ook eens om eventuele kelderrestjes per fles!

## Rood



ES Pio del Ramo Crianza – Jumilla

6,5

32



Monastrell - Cabernet Sauvignon - Syrah - Petit Verdot



donker fruit - vanille - zoethout - licht kruidig (*vol, complex*)



ES Pescuda Tinto – Bodegas Fulcro – DO Bierzo

8,5

38



Mencia - Alicante Bouschet



rode kers - framboos - aalbes - granaatappel (*fruitig, sappig*)

CA Henry of Pelham – VQA Ontario (Canada)

11

45



100% Baco Noir (stijl primitivo)



zwarte bessen - zoete specerijen - koffie (*vol, zacht*)



IT Etna Rosso – Le Vigne di Eli – Sicilië

12

48



Nerello Mascalese - Nerello Cappucio











rode kers - aalbes - ceder – gebrand (*fris, vulkanisch*)









**\*Overige wijnen per glas op suggestiekaartje\***

## Rosé



- IT** Planeta rosato – Planeta Vini – Sicilië 6,5 32  
 100% Syrah  
 roos - granaatappel - aardbei (*floraal, droog*)
- ES** Larrosa Rosado – Bodega Aroa – Navarra 7 35  
 100% Garnacha Tinta  
 bosaardbei - framboos - lactisch (*fruitig*)
- FR** Love by Château Léoube – Côtes de Provence 9 40  
 40% Grenache - 40% Cinsault - 20% Syrah  
 rode vruchten - citrus - mineraal - licht zilt (*droog*)
- FR** Clos Cibonne 'Tradition' Cru Classé – Provence 45  
 100% Tibouren  
 mandarijn - sinaasappelschil - mineraal - roze peper

## Zoet wit





- IT** Moscato d'Asti – Poderi Luigi Einaudi – Piemonte 7,5 37  
 100% Moscato  
 appel - peer - litchi - geconfijte ananas (*licht sprankelend*)
- ES** Melante colección – Castillo de Maetierra – Rioja 7,5 30  
 100% Muscat →50cl  
 perzik - abrikoos - honing - vanille
- FR** Jurançon Symphonie de Novembre – Sud-Ouest 11,5 32  
 100% Petit Manseng →37,5cl  
 gedroogde abrikoos - gele nectarine - honing - noten

# Wijn per fles

## Champagne

½














|           |   |     |
|-----------|---|-----|
| <u>FR</u> | Deutz Brut Classic  | 88  |
|           |  34% Pinot Noir - 33% Chardonnay - 33% Pinot Meunier |     |
| <u>FR</u> | Salmon 'Blanc de Noirs'   | 92  |
|           |  100% Pinot Meunier                                  |     |
| <u>FR</u> | Bollinger Special Cuvée Brut  | 120 |
|           |  60% Pinot Noir - 25% Chardonnay - 15% Pinot Meunier |     |
| <u>FR</u> | Perle d'Ayala   | 150 |
|           |  80% Chardonnay - 20% Pinot Noir                     |     |

## Wit

|           |   |    |
|-----------|---|----|
| <u>GR</u> | Psarades – Lyrarakis Wines – Kreta  | 35 |
|           |  Dafni                       |    |
| <u>IT</u> | Bombino Bianco – Rivera – Puglia  | 35 |
|           |  Bombino Bianco            |    |
| <u>ES</u> | Puesta en Chus – Bodega Frontio – Castilla y León   | 38 |
|           |  Puesta en Cruz            |    |
| <u>FR</u> | Emotions – Château Cap de Fouste – Côtes de Rousillion  | 38 |
|           |  Marsanne - Grenache blanc |    |
| <u>IT</u> | Colli di Luni – Cantina Lunae – Ligurië   | 45 |
|           |  Vermentino                |    |








|                  |  |    |
|------------------|--|----|
| <b><u>ES</u></b> | Idoia Blanco – Ca N’estruc – Catalonië   | 45 |
|                  |  Chardonnay - Macabeu - Garnacha blanca - Xarello                 |    |
| <b><u>ZA</u></b> | Z Collection 360° – Zevenwacht – stellenbosch  | 52 |
|                  |  Sauvignon Blanc  |    |
| <b><u>DE</u></b> | Weissburgunder Reserve – Weingut Salwey – Baden  | 52 |
|                  |  Weissburgunder (Pinot Blanc)                                     |    |
| <b><u>AT</u></b> | Ried Steinsetz – Schloss Gobelsburg – Kamptal  | 58 |
|                  |  Grüner Veltliner   |    |
| <b><u>DE</u></b> | Piesporter – Julian Haart – Mosel  | 65 |
|                  |  Riesling   |    |
| <b><u>FR</u></b> | Arbois Savagnin Grand Elevage – Rijckaert – Jura   | 65 |
|                  |  Savagnin   |    |
| <b><u>IT</u></b> | Vorberg ‘Riserva’ – Cantina Terlan – Alto Adige  | 69 |
|                  |  Pinot Bianco   |    |
| <b><u>FR</u></b> | Patchwork – B. & S. Tissot – Arbois (Jura)   | 72 |
|                  |  Chardonnay  |    |
| <b><u>FR</u></b> | Mas Cal Demoura ‘L’Etincelle’– Terrasses du Larzac   | 75 |
|                  |  Chenin Blanc - Grenache - Roussane - Viognier - Carignan Blanc |    |
| <b><u>ES</u></b> | Abracadabra – Trossos del Priorat – Priorat  | 78 |
|                  |  Garnacha Blanca - Macabeu                                      |    |
| <b><u>SI</u></b> | Ribolla Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA   | 85 |
|                  |  Ribolla  |    |

## Rood



½



|           |  |    |
|-----------|--|----|
| <u>HU</u> | Eger – Áldás Bikaver Superior – St. Andrea   | 42 |
|           |  Kekfrankos - Merlot - Cab. Sauv. - Cab. Franc - Syrah - Pinot Noir |    |
| <u>FR</u> | Madiran Nature – Famille Laplace – Sud-Ouest   | 47 |
|           |  Tannat   |    |
| <u>ES</u> | La Locomotora Reserva – Uvas Felices – Rioja   | 48 |
|           |  Tempranillo  |    |
| <u>LB</u> | Château Aurora – Batroun (Noord Libanon)   | 50 |
|           |  Cabernet Franc   |    |
| <u>ZA</u> | Z Collection Reserve – Zevenwacht – Stellenbosch   | 54 |
|           |  Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot                       |    |
| <u>IT</u> | Gries Lagrein Riserva – Cantina Terlan – Alto Adige  | 57 |
|           |  Lagrein  |    |
| <u>FR</u> | Arbois Trousseau – Rolet – Jura  | 58 |
|           |  Trousseau   |    |
| <u>IT</u> | Sobi – Bentu Luna – Sardinië   | 58 |
|           |  Barbera - Bovale   |    |
| <u>AT</u> | Pinot Noir Reserve – Juris – Burgenland  | 61 |
|           |  Pinot Noir   |    |

|                   |   |    |
|-------------------|---|----|
| <b><u>USA</u></b> | Le Cigare Volant – Bonny Doon – Central Coast   | 63 |
|                   |  Grenache - Syrah - Cinsault - Petite Syrah                  |    |
| <b><u>IT</u></b>  | Il Seggio – Poggio al Tesoro – Toscane (supertuscan)  | 67 |
|                   |  Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot |    |
| <b><u>CA</u></b>  | Earthquake – Michael David Winery – Lodi  | 75 |
|                   |  Cabernet Sauvignon  |    |
| <b><u>SI</u></b>  | Merlot Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA   | 79 |
|                   |  Merlot  |    |
| <b><u>ES</u></b>  | Pam de Nas – Trossos del Priorat – Priorat  | 80 |
|                   |  Garnacha – Cariñena   |    |

## **Magnums rood**

|                  |   |     |
|------------------|---|-----|
| <b><u>ES</u></b> | Matsu ‘El Recio’ – Matsu – Toro   | 89  |
|                  |  Tinta de Toro (Tempranillo)   |     |
| <b><u>IT</u></b> | Pinot Nero ‘Patricia’ – Cantina Girlan – Alto Adige   | 99  |
|                  |  Pinot Nero (Pinot Noir)     |     |
| <b><u>FR</u></b> | Les Haldes de Luchey – Pessac-Léognan   | 95  |
|                  |  Cabernet Sauvignon - Merlot |     |
| <b><u>SI</u></b> | Merlot Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA   | 130 |
|                  |  Merlot                      |     |

**→ Op zoek naar iets klassiekere wijnen?  
Bordeaux's, Bourgogne's, Italiaanse toppers, etc.?  
Vraag gerust onze wijnkaart van het restaurant.**

## Versterkte wijnen

### Sherry

|                          |                |                              |     |
|--------------------------|----------------|------------------------------|-----|
| Fino Clasica 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 | 10years old   |  | 10 |
| Tawny port | 20years old   |  | 13 |
| Tawny port | Colheita 2003 |  | 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 |

# Digestieven

|  |                  |      |
|--|------------------|------|
| Jenever Filliers   | jong             | 6    |
|  | 5 years          | 6,5  |
| Cognac Hennessy VS                                       |                  | 10   |
| Armagnac Cles des Ducs VSOP                              |                  | 8,5  |
| Calvados Clos de la Hurvanière                           | 8 years          | 11,5 |
|  | 12 years         | 13   |
| Hierbas Ibiciencas (kruidenlikeur uit ibiza)             |                  | 8,5  |
| Vecchio Amaro Del Capo (Italiaans kruidenlikeur)         |                  | 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  |
| Poire Williams   |                  | 9,5  |
| Grappa Bianco  | jong             | 8,5  |
| Grappa Riserva   | gerijpt          | 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 10 years 40° - highland single malt      | <i>Schotland</i> | 11   |
| Whiskey Redbreast 12 years 40° - pure pot still          | <i>Ierland</i>   | 12   |
| Whisky Macallan 'Double Cask' 12 years 40° - single malt | <i>Schotland</i> | 14   |
| Whisky Lagavulin 8 years 48° - single malt, peated       | <i>Schotland</i> | 14   |
| Whisky Nikka 'from the barrel' 51,4° - blended malt      | <i>Japan</i>     | 13   |
| Huisgemaakte limoncello                                  |                  | 8    |

## **Desserts**

|  |      |
|--|------|
| Huisgemaakte warme appeltaart met vanille-ijs                        | 12   |
| Frambozentaartje 'Bakkerij Sanders'   citroenbiscuit   vanillemousse | 12   |
| Crème Brulée   | 10   |
| Dame Blanche (vanille   stracciatella   verse chocoladesaus)         | 10,5 |
| Coupe 'Bassin' (vanille   butterscotch   karamel   fleur de sel)     | 10,5 |
| Le Kolonel digestief   citroensorbet   huisgemaakte limoncello       | 12   |
| Eton Mess   mascarpone   rood fruit   méringue   witte chocolade     | 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 met citroen |