

MORNINGSTAR

BUBBELS

Prosecco van het huis (glas)	9
Prosecco van het huis (fles)	45
Champagne van het huis (fles)	75

APERITIFS

Porto tawny / white	7
Sherry fino / medium	7
Martini bianco / rosso	7
Kir au vin blanc	7
Picon au vin blanc	11
Pineau des Charentes	7,5
Ricard	7,5
Campari	7,5
+ Softdrink	3,5
+ Fever Tree	4

Aperol Spritz	12
Aperol, Prosecco, bruiswater	

Apero Morningstar	12
Hierbas de las Dunas, Prosecco, vers fruitsap	

FRISDRANKEN - SOFTS

Chaudfontaine plat/bruis	
25cl - 50cl - 1l	3,5 / 6 / 9
Coca Cola	4
Coca Cola Zero	4
Fanta	4
Sprite	4
Schweppes tonic	4,5
Schweppes agrum	4,5
Lipton ice tea	4,5
Lipton ice tea green	4,5
Sinaasappelsap - appelsap	4,5
Tönisteiner Orange	4,5
Tönisteiner Zitron	4,5

BIEREN

Beers on tap	
Stella 33 cl / 50 cl (5,2%)	4,5 / 6,5
Brugse zot 33 cl / 50 cl (6,0%)	6 / 8

Bottled beers	
Hoegaarden (4,9%)	4,5
Liefmans kriel (3,8%)	4,5

Westmalle dubbel (7,0%)	6
Westmalle tripel (9,5%)	6
Duvel (8,5%)	6
Omer (8,0%)	6
Chimay Bleu (9,0%)	6
Brugge Triple (8,7%)	6
Cornet Oaked (8,5%)	6

Alcoholfree beers	
Brugse zot sportzot (0,4%)	6

GIN SELECTIE

Bombay Dry	8,5
Bombay Sapphire	9
Buss 509 Raspberry	10
Hendrick's	12

+ Softdrink	3,5
+ Fever Tree	4

COCKTAILS

Espresso Martini	12
Wodka, koffielikeur, koffie, suikersiroop	
Mojito	13
Rum, limoen, munt, suikersiroop, soda	
Negroni	12
Campari, Vermouth, Gin	

ALCOHOLFEE CORNER

Nona spritz	12
Bloedsinaas & tonic	
Virgin Mojito	12
Munt, limoen, suikerwater	
Buloo sparkling wine 33cl	16.5

+ Softdrink	3,5
+ Fever Tree	4

DIGESTIEVEN

Amaretto	9
Havana rum	9
Baileys	9
Courvoisier VS	9
Courvoisier VSOP	10
Cointreau	9
Grand Marnier	9
Grappa	9
Absolut Wodka	9
Jack Daniels	9
Jameson	9
Aberfeldy 12 years	16
Glenmorangie 10 years	14

Staat wat je wenst er niet tussen?
We hebben meer dranken achter de bar.

Verwenkoffie

Assortiment gebakjes naar humeur van de chef (koffie of thee)

Café Gourmand

Assortiment aux petits desserts aux choix du chef (café ou thé)

Surprise coffee

Selection of small desserts by the chef (coffee or tea)

12,5

CARANTOS TEA SELECTIE

English breakfast	4,9
Pure peppermint	4,9
Darjeeling	4,9
Black Mojito	4,9
Orange & ginger	4,9
Cockail maison	4,9

KOFFIE - CAFÉ - COFFEE

Koffie	3,7
Déca koffie	3,7
Mokka - Ristretto	3,7
Cappuccino slagroom / melk	4,9
Latte macchiato	4,9
Warme chocolademelk	4,9
Warme melk	3,5
Irish coffee 'Irish Whisky'	12
French coffee 'Cognac'	12
Italian coffee 'Amaretto'	12
Marnissimo 'Grand-Marnier'	12
Baileys coffee 'Baileys'	12
+ Slagroom - crème fraîche - whipped cream	1,5

Vraag naar ons wijnkaart

Ask for the winelist

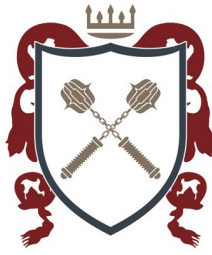
DESSERTS

Rijstpap & crumble van kaneel	10
Riz au lait & crumble de canelle	
Rice pudding & cinnamon crumble	

Dame blanche met Belgische chocolade & gezoete room	10
Dame blanche au chocolat Belge & chantilly	
Vanilla ice cream with Belgian chocolate & sweetened cream	

Crème brûlée (custard cream)	10
-------------------------------------	----

Alle prijzen zijn in euro, service & taks inclusief. Wij prefereren cashless betalingen.



MORNINGSTAR

Fingerfood

Tapasplank 2 personen	29,90
'Oud Brugge' kaas, olijven, kaasballetjes, loempia, humus & crackers, huisgerookte zalm & brood	
Plateau de tapas 2 personnes	
fromage 'Oud Brugge', olives, croquettes au fromage, humus & crackers, mini nems, saumon fumé & du pain	
Tapas platter 2 persons	
'Oud Brugge' cheese, olives, cheese croquettes, mini springrolls, humus & crackers, smoked salmon & bread	
'Oud Brugge' kaas, olijven & mosterd	12
Fromage 'Oud Brugge', olives & moutarde 'Oud Brugge' cheese, olives & mustard	
Kaaskroketjes 8 stuks	14
Mini croquettes au fromage 8 pièces Mini cheese croquettes 8 pieces	
Mini loempia's met zoetzure saus 8 stuks	11
Mini nems avec sauce aigre-douce 8 pièces Mini springrolls with sweet-and-sour sauce 8 pieces	
Huisgemaakte humus & crackers	11
Humus fait maison & crackers Homemade humus & crackers	

Star LUNCH

12h00 - 14h00

Soep & hoofdgerecht	23,5
Soupe & plat du jour Soup & main dish	
Voorgerecht & hoofdgerecht	26
Entrée & plat principal Starter & main dish	

Voorgerechten - Entrées - Starters

Trio van kaaskroket & kruidenslaatje	19,5
Trio de croquettes aux fromages & salade aux herbes Trio of cheese croquettes & herb salad	
Verse dagsoep & broodkrokantjes	9
Soupe du jour & croustillants Soup of the day & breadcrumbs	
Huisgerookte zalm, mierikswortel, Jonagold, & walnoten	23
Saumon fumée à la maison, raifort, Jonagold & noix Home smoked salmon, horseradish, Jonagold & walnuts	
Carpaccio van Limousin rund - basilicum & kruidenslaatje	22
Carpaccio de boeuf Limousin, basilic & salade aux herbes Carpaccio of beef Limousin, basil & herb salad	
Scampi, tuinkruiden & hoeveboter	23
Scampi, fines herbes & beurre de ferme Big prawns, garden herbs & artisanal butter	

Hoofdgerechten - Plats principaux - Main Courses

Stoverij van Belgisch rund, Chimay bleu, Luikse siroop & frietjes	29
Carbonades à la Flamande, Chimay bleu, sirop Liègoise & pommes frites Belgian beef stew, Chimay bleu, Liège syrup & fries	
Steak tartare, mayonaise van 'Brugse zot', kaviaar van mosterdzaad & frietjes	28
Steak tartare, mayonaise de 'Brugse Zot', caviar de grains au moutarde & pommes frites Steak tartare (raw meat), mayonaise of 'Brugse Zot', caviar of mustard seed & fries	
Catch of the day, puree van polderaardappel, groene groentjes & jus van grijze garnalen	34
Catch of the day, purée de pommes de terre, légumes verts & jus de crevettes grises Catch of the day, mashed potatoes, vegetables, grey shrimps gravy	
Salade geitenkaas, appel, noten & esdoornsiroop	25
Salade de chèvre chaud, pommes, noisette & sirop d'érable Lukewarm goat cheese salad, apple, nuts & maple syrup	
Filet mignon van Limousin rund, vers geklopte béarnaise, marktgroentjes & frietjes	38
Filet mignon Limousin, sauce béarnaise fouetté à la minute, légumes & pommes frites Filet of beef Limousin, bearnaise sauce, vegetables & fries	
Vegetarische lasagne met marktgroenten en Gorgonzola	22,5
Lasagne vegetarian, légumes et Gorgonzola Vegétarian lasagne, vegetables and Gorgonzola	
Tagliatelle, scampi, knoflook, marktgroentjes & Parmezaan	27
Tagliatelle, scampi, légumes, l'ail & Parmesan Tagliatelle, big prawns, vegetables, garlic & Parmesan cheese	
Tagliatelle, maïskip, marktgroentjes & romig dragonsausje	25
Tagliatelle, poulet jaune, légumes & sauce crémeuse à l'estragon Tagliatelle, corn fed chicken, vegetables & creamy tarragon sauce	

Kindergerechten

Plats enfants

Childrens dishes

(-12 jaar / alle gerechten in kinderportie)

Kipnuggets, appelmoes & frietjes	12
Nuggets de poulet, compote de pommes & frites Chicken nuggets with apple sauce and fries	
Kinderijsje	8
Crème glace enfants Childrens ice cream	

**Bent u allergisch? Meld het ons! De samenstelling van onze producten kan steeds wijzigen.
Alle prijzen zijn in euro, service & taks inclusief. Wij prefereren cashless betalingen.**

Graag vragen wij u om zich te beperken tot maximum 4 verschillende gerechten per tafel, dit om u een vlotte service te garanderen.