

Aperitieven-Apéritifs

Aperitief maison (gin & ginger) 9

Porto rood thienpont 7

Sherry Fino 7

Martini 7

Campari 7

Pisang 7

Ricard 7

Picon witte wijn- Picon vin blanc 8

Whisky ginger ale 13

Kir 7,5

Kir Royal 12,5

Champagne 12,5

Cava 8,5

Aperol spritz 9,5

Glas Huiswijn 7

Glas Kasteelwijn 9

Supplement frisdrank 3,5

Bieren-Bières

Vedett blond 4

Ename blond 5

Duvel 5,5

Liefmans goudenband 5,5

Valeir blond 5

Pêtre Devos 5

Sportzot (0.4%) 5

Gin & tonic

Gordon's 8

Hendrick's 11

Copper Head 12,5

Monkey 47 12,5

Colombian "rumbarrel aged" 11

Mare 11

Nona 0.0% 7

Supplement tonic 3,5

Frisdranken-Boissons Rafraichissantes

Coca cola-coca cola zero- ice tea-fanta 3,5

Fever tree ginger ale/ ginger beer/ tonic 4,8

Vers Fruitsap 6

Alcohol vrije wijn 5,5

Mocktail (vers fruitsap & ginger) 8

Geestrijke dranken-Spiritueux

J&B 10

Glenfiddich 12y 13

Glenlivet 15 y 15

Grappa 9,5

Calvados (Château du Breuil) 9

Calvados 15y (Château du Breuil) 15

Amaretto 9

Jenever Jong Filliers 8

Poire Williams 8

Limoncello 9

Cognac 9

Grand Marnier 9

Cointreau 9

Grey Goose Vodka 11

Bacardi White rum 9,5

Bacardi Carto Oro 9,5

Supplement Frisdrank 3,5

Water- Eau

San Pellegrino 25 cl 3,5

Aqua Panna 25 cl 3,5

San Pellegrino 50 cl 7

Aqua Panna 50 cl 7

Champagne- Cava

Cava, Vallformosa, MVSA, reserva, brut 40

Champagne, Beamont de Crayères, brut 65

Witte wijn- Vin blanc

Rioja, Señore de Arnedo para Thienpont Wine, 2019 28,5

Loire, Poitou, Marigny-neuf, Sauvignon, 2018 33

Riesling, Deep Roots, Trocken, 2019 30

Mercury, Francois de Nicolay, Montelons, 2017 62

Chablis Village, Domaine de la Genillotte, 2018 42

Pouilly-Fuissé, Domaine de la Soufrandise, Vieilles Vignes, 2018 55

Rode wijn- Vin rouge

Rioja, Señore de Arnedo para Thienpont Wine, 2019 28,5

Côtes du Rhône Villages, Cassagnes de la Nerthe, 2016 41

Graves, Thienpont Sélection, 2018 34

Fronsac, Château de Carles, 2017 37

Saint-Émilion Grand Cru, Château Fonbel, 2013 42

Lalande de Pomerol, La Chenade, 2017 46

Bordeaux, Supérieur, Thienpont Sélection, 2016 36

Bordeaux, pessac -léognan, Château Couhins, 2014 62

Pomerol, Gravette de Certan, 2015 110

Saint-Julien, Les Fiefs de Lagrange, 2016 61

Châteauneuf-du-pape, La Nerthe 2015 81

Gevrey Chambertin Village, Les Jeunes Rois, 2017 95

Pomerol, Vieux Château Certan, 2007 180

Rosé wijn- Vin rosé

Venezia, Giulie, Rosalba 2019 31

Warme dranken- Boissons chaudes

Espresso 3,8

Espresso deca 3,8

Mokka 3,8

Mokka deca 3,8

Cappuccino 4,5

Latte Macchiato 5

Theekannetje 5

Irish koffie 10

Italian koffie 10

French koffie 10

Normandische koffie 10

Flemish koffie 10

Menu La Bonnotte

tartaar van rund met oester/ tartare de boeuf et huitre/ tartare of beef with oyster

of

kreeft met avocado & tomaat/ homard, avocat & tomate / lobster with with avocado & tomato (+ 2 Euro)

tongrolletjes met garnaal & mossel/ roulades de sol, crevette et moule/ sol roll, shrimp and mussel

of

filet pur van rund met bearnaise en frietjes/filet pur de boeuf, frites et bearnaise/ filet of beef, chips and bearnaise (+ 5 Euro)

dame blanche

of

eton mess met passievrucht en mango/ eton mess de fruit de la passion et mangue / eton mess with passion fruit and mango

50 (+24 voor aangepaste wijnen tot en met het hoofdgerecht)

Al onze menu's worden per tafel geserveerd

Gastronomisch menu

tartaar van tonijn met gebakken ganzenlever/ tartare de thon et foie d'oie poêlé /
tartare of tuna and pan fried foie gras

kalfszwezerik met erwtencrème/ ris de veau et crème petits-pois/ veal sweet breads with
pea purée

mille-feuille van aardbei/ mille-feuille de fraise/ strawberry mille-feuille

65

Al onze menu's worden per tafel geserveerd

Marktmenu (Niet op vrijdagavond en zaterdagavond)

carpaccio van nobashigarnaal/ carpaccio de crevette nobashi / carpaccio of nobashi shrimp

rode poon met hazelnootboter/ perlon et beurre noisette/ gurnard and hazelnut butter

*café glacé *

2 gangen 28

3 gangen 36

Aanpassingen aan een gerecht of menu kunnen steeds in overleg. Deze worden verrekend.

Voor allergenen gelieve uitleg te vragen aan de chef

Al onze menu's worden per tafel geserveerd

À la carte

Voorgerecht

tartaar van rund met oester/ tartare de boeuf et huitre/ tartare of beef with oyster 22

kreeft met avocado & tomaat/ homard, avocat & tomate / lobster with with avocado & tomato 27

tartaar van tonijn met gebakken ganzenlever/ tartare de thon et foie d'oie poêlé / tartare of tuna and pan fried foie gras 25

carpaccio van nobashigarnaal/ carpaccio de crevette nobashi / carpaccio of nobashi shrimp 20

Hoofdgerecht

filet pur van rund met bearnaise en frietjes/Filet pur de boeuf, frites et bearnaise/ Filet of beef, chips and bearnaise 34

tongrolletjes met garnaal & mossel/ roulades de sol, crevette et moule/ sol roll, shrimp and mussel 34

kalfszwezerik met erwtencrème/ ris de veau et crème petits-pois/ veal sweet breads with pea purée 39

rode poon met hazelnootboter/ perlon et beurre noisette/ gurnard and hazelnut butter 30

Dessert

café glacé 10

eton mess met passievrucht en mango/ eton mess de fruit de la passion et mangue / eton mess with passion fruit and mango 11

crème brûlée 10

mille-feuille van aardbei/ mille-feuille de fraise/ strawberry mille-feuille 12

vanille-ijs, chocoladesaus / glace vanille, sauce au chocolat/ vanilla ice cream, chocolat sauce 11