

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

gemarineerde zalm & komkommer/ saumon mariné et concombre/
marinated salmon & cucumber

*kreeft met mozzarella di buffala/homard et mozzarella di buffala / lobster with mozzarella
di buffala*

kabeljauwhaas met krokante mossel/ dos de cabillaud et moule croquante/ atlantic cod
and crispy 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)

mascarpone & chocolade/ mascarpone & chocolat / mascarpone & chocolat

of

café glacé

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

+ 15 voor extra tussengerecht

Marktmenu (Niet op vrijdagavond en zaterdagavond)

ceviche van zeebaars/ ceviche de bar de mer / ceviche of sea bass

rundstartaar met salade en frietjes/tartare de boeuf, salade et frites/ beef tartare with salad and chips

yoghurtsorbet met aarbeicoulis/ sorbet de yaourt et coulis de fraises/ yoghurt sorbet with strawberry coulis

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

À la carte

Voorgerecht

gemarineerde zalm & komkommer/ saumon mariné et concombre/
marinated salmon & cucumber 20

kreeft met mozzarella di buffala/homard et mozzarella di buffala / lobster with mozzarella di
buffala 27

krokante gamba met zoetzure groentjes/ gamba croquant et aigre-doux de légumes/
crispy gamba with sweet and sour vegetables 19

ceviche van zeebaars/ ceviche de bar de mer / ceviche of sea bass 20

Hoofdgerecht

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

kabeljauwhaas met krokante mossel/ dos de cabillaud et moule croquante/ atlantic cod
and crispy mussel 34

rundstartaar met salade en frietjes/Tartare de boeuf, salade et frites/ Beef tartare with
salad and chips 28

tagliata van filet pur/Tagliata de filet pur/ Tagliata of filet of beef 34

roodbaarsfilet met harissa/filet de sébaste et harissa/ redfish filet with harissa 30

Dessert

café glacé 10

mascarpone & chocolade/ mascarpone & chocolat / mascarpone & chocolat 11

crème brûlée 10

yoghurtsorbet met aarbeicoulis/ sorbet de yaourt et coulis de fraises/ yoghurt sorbet with
strawberry coulis 10

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