

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 9,5

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

makreel, limoen, gember, witloof/ maquereau, citron vert, gingembre, endive/
mackerel, lime, ginger, endive
(G,S,V,E, SO,L,N,M)

*burrata, zoete paprika, basilicum, sesam/ burrata, piment doux, basilic, sésame/
burrata, sweet pepper, basil, sesame*
(G,S,V,E, SO,L,N,M,SES)

kreeft, tomaat, basilicum/homard, tomate, basilic/lobster, tomato, basil
(G,S,E,V, SO,L,N,M)

zeetong, kokkel, garnaal, asperge/ sole, coque, crevette, asperge/ sole, cockel, shrimp,
asparagus
(G,E,S,V, SO,L,N,M)

yoghurt, aardbei, basilicum/ yoghurt, fraise, basilic/ yoghurt, strawberry, basil
(G,E, L,N)

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

*extra tussengerecht + 6 * (wijn +8)

** extra tussengerecht +15 ** (wijn +8)

**Allergenen: Gluten, Schaaldieren, Eieren, Vis, Pinda, SOja, Lactose, Noten,
SElderij, Mosterd, SESamzaad, Sulfiert, Lupine, Weekdieren**

Marktmenu (Niet op zaterdag en zondag)

kalf, tonijn, zoete ui, ijspegel/ veau, oignon de cevennes, radis blanc/ Veal,
sweet onion, white radish
(G,S,E,V, SO,L,N,M)

mechelse koekoek,wortel, erwt/coucou de malines, carotte, petits-pois/ malines chicken,
carrot/ pea
(G,E, SO,L,N,M)

chocolade, vanille/ chocolat, vanille/ chocolate, vanilla
(G,E, L,N)

2 gangen 28

*3 gangen 36

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

Allergenen: Gluten, Schaaldieren, Eieren, Vis, Pinda, SOja, Lactose, Noten, SElderij, Mosterd, SESamzaad, Sulfiet, Lupine, Weekdieren

À la carte

Voorgerecht

Kreeft, tomaat, basilicum/homard, tomate, basilic/lobster, tomato, basil 22

(G,S,E,V, SO,L,N,M)

kalf, tonijn, zoete ui, ijspegel/ veau, oignon de cevennes, radis blanc/ Veal, sweet onion, white radish 19

(G,S,E,V, SO,L,N,M)

makreel, limoen, gember, witloof/ maquereau, citron vert, gingembre, endive/ mackerel, lime, ginger, endive 20

(G,S,V,E, SO,L,N,M)

burrata, zoete paprika, basilicum, sesam/ burrata, piment doux, basilic, sésame/ burrata, sweet pepper, basil, sesame 19

(G,S,V,E, SO,L,N,M,SES)

Hoofdgerecht

zeetong, kokkel, garnaal, asperge/ sole, coque, crevette, asperge/

sole, cockel, shrimp, asparagus 32

(G,E,S,V, SO,L,N,M)

mechelse koekoek,wortel, schorseneer/coucou de malines, carotte, salsifie/

malines chicken, carrot/ salsify 27

(G,E, SO,L,N,M)

kalf, ossenstaart, asperge, wortel/ veau, queue de boeuf, asperge, carotte/

veal, ox tail, asparagus, carrot 33

(G,E, SO,L,N,M)

filet pur van rund, friet, shi take, spitskool/filet pur de boeuf, frites, shi take,

chou pointu/ filet of beef, chips, shi take, oxheart cabbage 34

(G,E, SO,L,N,M)

Dessert

chocolade, vanille/ chocolat, vanille/ chocolate, vanilla 11

(G,E, L,N)

yoghurt, aardbei, basilicum/ yoghurt, fraise, basilic/ yoghurt, strawberry, basil 11

(G,E, L,N)

crème brûlée 10

(E, L,N)

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

(G,E, L,N)