

APÉRO

droge worst 6 €
rilette - pickles 6,5 €
sardines "millésime" - pickles 12 €

KLEINER

boekweit krokant - spiegelei - gekonfijte courgette - foreleitjes 14 €
op de plancha gegrilde octopus - romesco saus - koolraap 16 €
pita - Baskische bloedworst - komkommersoorten 14 €
toast cêpes bouchon - tomaat - gerookte boter 16,5 €
burrata - prei - peer 15,5 €
"Petit gris de Namur" in't groen 12 €
Bouchot mosselen - pastis - vadouvan 14 €

GROTER

tagliata van Txogitxu entrecôte - trompettes de la mort - wilde rucola - pecorino 34 €
traag gegaard buikspek - wortel - amandelloksaus 20 €
Bouchot mosselen - pastis - vadouvan 18 €

ZOET

tartelette 8,5 €
Café Glacé 9 €
Dame Blanche 9 €
affogato 7 €

MENU'S

"Gone in 60 minutes" - 2 gangen 25 €
"Rancho Relaxo" - 3 gangen 30 €
"Surprise" 60 €

APÉRO

<i>Rosehip bitter - Tonic</i>	10 €
<i>Vermouth</i>	8 €
<i>Vodka on the rocks</i>	6 €
<i>Wolf cocktail</i>	11 €
<i>Negroni</i>	11 €
<i>Gin Tonic</i>	11 €
—	
<i>Gember - peer cocktail</i>	7 €
<i>Coca-Cola</i>	2,5 €
<i>Tonic (Fentimans)</i>	3,5 €
<i>Rabarberlimonade</i>	3,5 €
<i>Appelsiensap</i>	3 €
<i>Ice Tea (homemade)</i>	5 €
<i>Water</i>	3 €

BIER

<i>Stella Artois</i>	3 €
(Classic Pils - Leuven)	
<i>Birra Indie Ale</i>	5,5 €
(fruitig en hop - Birrificio Indipendente Elav - Italia)	
<i>Oude Geuze Boon, 25cl (2010-2011)</i>	4 €
(Brouwerij Boon - Lembeek)	
<i>Princess Jasmine</i>	5 €
(witbier, jasmijn, zeste en venkel - Brussels Beer Project)	
<i>Kriek Cantillon, glas / 75cl</i>	7 / 21 €
(Geuze brouwerij Cantillon - Anderlecht)	

STERK

<i>Rastafia - Domaine des Cavarodes</i>	
Trousseau, Chardonnay. (Cramans / Jura)	11 €
<i>Madeira</i>	8 €
<i>Grappa</i>	10 €
<i>Whiskey</i>	11 €

KOFFIE / THEE

<i>espresso / koffie</i>	3 €
<i>cappuccino / doppio</i>	3,5 €
<i>thee Earl Grey / verveine / rooibos</i>	3 €
<i>Japanse Sencha</i>	4 €
<i>thee van geroosterde boekweit</i>	4,5 €

BUBBELS

Champagne Jacques Lassaigne, Brut Réserve
Chardonnay. (Montgueux / Troyes / Champagne)
Mineraal, agrumes 12 / 72 € |

Pétillant Naturel
Suggestie 8,5 € |

WIT

Cupidone 2015 - Paul Reder
Chardonnay, Chasan et Clairette. (Languedoc / France)
12 maand in cuve, aromatisch 5,5 / 30 € |

Sinfonia di Grillo 2014 - Alessandro Viola
100% Grillo. (Alcamo / Sicilia / Italia)
foeders in Acacia, complex 10 / 54 € |

ROSÉ

La Pythie 2015 - Entre deux terres
Grenache, Merlot, Cinsault & Muscat (Ardèche / Fr)
fris, vineus 6,5 / 35 € |

ROOD

Mas d'Intras 2016 - Denis Robert et Sébastien Pradal
100% Grenache. (Valvignères / Ardèche)
vol, kruidig 6,5 / 35 € |

Maupit 2016 - Clos de l'Élu
Gamay, Cabernet franc. (Anjou Noir / Val de Loire)
elegant, zacht, complex 10 / 49 € |

ZOET

Le Quart d'heure Ange Vin rosé -
Domaine des Sablonnettes
100% Cabernet franc. (Anjou / Loire) 7,5 € |