



Cocktails

Negroni € 14,00

Klassieke bitter cocktail op basis van gin, bitter & vermouth

Gin fizz silver € 14,00

Klassieke cocktail op basis van gin & limoen

Daiquiri € 13,00

Klassieke cocktail op basis van witte rum & limoen

Cosmopolitan € 13,00

Fruitige cocktail op basis van wodka, limoen, cointreau & cranberry

Whiskey sour silver € 14,00

Cocktail op basis van bourbon whiskey, limoen & bitters

Margarita € 13,00

Cocktail op basis van tequila, cointreau & limoen

Moscow mule € 14,00

Highball cocktail op basis van wodka, gember & limoen

Pisco sour silver € 14,00

Cocktail op basis van pisco, limoen & angostura bitters

Bloody mary € 13,00

Klassieke cocktail op basis van wodka, tomatensap, verse kruiden & specerijen

Singapore sling € 14,00

Zoete cocktail op basis van gin, D.O.M. Benedictine, sherry, cointreau & ananassap

Mai thai € 13,50

Tikki cocktail op basis van witte en donkere rum, cointreau, limoen & amandelsiroop

Peniciline € 13,50

Cocktail op basis van Schotse whiskey, geturfde Schotse whiskey & limoen

Pornstar Martini € 14,00

Fruitige cocktail op basis van passievrucht, wodka & vanille

Lazy red cheeks € 14,00

Fruitige cocktail op basis van verse frambozen, violet & wodka

Espresso Martini € 14,00

After dinner cocktail op basis van koffie & wodka

Aperol Spritz € 10,00

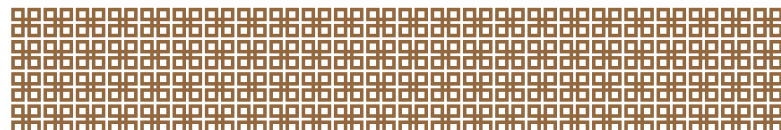
Aperol / prosecco / spuitwater

Campari spritz € 10,00

Campari / prosecco / spuitwater

Kir "Royal" € 13,00

Kir / champagne





Gin & tonics

Gordon's & Thomas Henry € 12,00

Gin mare & Thomas Henry € 14,00

Tanqueray & Thomas Henry € 14,00

Tanqueray 10 & Thomas Henry € 14,50

Monkey 47 & Thomas Henry € 14,00

Spring gin gentleman's cut & Thomas Henry € 14,00

Spring gin méditerranée & Thomas Henry € 14,50

Ladies edition Spring gin & Thomas Henry Pink Grapefruit € 14,00

Hendrickx & Thomas Henry € 14,00

Copperhead & Thomas Henry € 14,00

Copperhead Scarfes bar & Thomas Henry € 15,00

Uppercut & Thomas Henry € 15,00



Klassiekers

Champagne / Blanc de Blancs Grand Cru 'Hostomme'
€ 12,50 / 69,00

Vraag naar onze champagnekaart

Cava € 7,00 / 32,00

Prosecco € 8,00 / 36,00

Porto wit / rood € 6,50

Martini Riserva wit & rood € 6,50

Ricard € 7,50

Campari € 7,50

Sherry Tio Pepe Palomino fino € 6,50

Pineau des Charentes € 6,50



Alcoholvrij / mocktails

Virgin Lazy red cheeks € 11,00
Framboos / violet / spuitwater / suiker / limoen

Virgin pornstar € 11,00
Passievrucht / sweet & sour mix / ananas

Mojito virgin € 11,00
Munt / sweet & sour mix / green tea

Martini floreale "00" € 10,00
Rose lemonade / citrus

Copperhead gin "00" € 10,00
Rose lemonade / citrus

Tanqueray gin "00" € 10,00
Classic / citrus

Tannin € 11,00
Witte druif / yuzu / kruiden

Balicha € 11,00
Citrus / mandarijn / groene thee

Ambrosia € 11,00
Citroen / framboos / veenbes



Huisgemaakte Ice Tea

Green tea € 9,50
Citrus / groene thee / komkommer / basilicum

Ginger twist € 9,50
Gekonfijte zoete gember / citroengras / limoen / appelsap



Bieren

Duvel € 5,50

Westmalle trippel en trappist € 5,50

Stella Xtra € 3,20

Cornet € 5,50

Karmeliet € 5,00

Fourchette € 6,00

Duvel 666 € 4,50



Alcoholvrije bieren

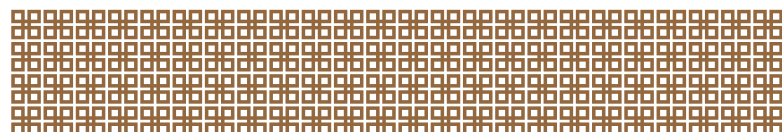
Chouffe 0% € 4,50

Cornet 0% € 4,50

Sportzot 0% € 4,50

La Trappe donker 0% € 4,50

Carlsberg 0% € 3,50





Wijnen per glas

Wit

Da Maggio € 8,00 / € 39,00

Italië / Forli / Chardonnay / vol & harmonieus / houtrijping

Las Ninas Ella € 7,00 / € 33,00

Chilli / Leyda / frisse zuren & perfecte balans



Keuze van sommelier

Wit

2020 Chablis / Billaud Simon

€ 10,00 / € 50,00

Frankrijk / Bourgogne

Verfijnd / gelaagd / mineralig

2020 Etna Bianco / A' Puddara Tenuta di Fessina

€ 15,00 / € 75,00

Italië / Sicilia

Complexe topwijn / rijpfruitig / hoge aciditeit

2021 Suertes del Marques / Trenzado

€ 9,50 / € 49,00

Tenerife / Spanje

Levendig / rijk / rokerig / vulkanisch / toppertje

2022 Riesling / Federspiel Weingut Knoll / Loibner

€ 12,00 / € 60,00

Oostenrijk / Wachau

Rijp / mineralig / lange afdrank

Rood

Uncle Zin € 7,00 / € 33,00

Italië / Puglia / Zinfandel / rijp & full body

Bellingham € 7,50 / € 36,00

Zuid Afrika / Stellenbosch / Pinotage / zachte tannines en zwart fruit

Rood

2019 Terrus

€ 11,00 / € 55,00

Portugal / Douro

Krachtig / veel tannines / finesse

2020 Roda Reserva / Bodegas Roda

€ 14,00 / € 70,00

Spanje / Rioja

Krachtig / complex / 16 maand eik

2020 Barbaresco / Azienda Agricola Bera € 12,00 / € 60,00

Italië / Piemonte

Elegant / droog / fluwelig / harmonieus

2019 Frank Phélan / Château Phélan Segur € 13,00 / € 65,00

Frankrijk / St-Estèphe

Rijp fruit / intense aroma's



Huiswijnen

Vraag naar onze uitgebreide, uitzonderlijke wijn- en champagnekaart.

Huiswijn glas / fles € 6,50 / 32,00

Wit

Chevalier Alexis Lichine / Chardonnay / Frankrijk / Languedoc / rond & plezierig wijntje

Rood

Château La Rose Belair Bordeaux Supérieur / Frankrijk

Rosé

Louis Eschenauer Cinsault / Frankrijk / Pays d'oc / frisse allemansvriend

Wit zoet

Melody Gros Manseng / Frankrijk / Languedoc / dikke rijpe smaak / zachte afdronk



Frisdranken

Bru plat en bruis 0.25 / 0.50 € 3,50 / 6,00

Coca cola / cola zero € 3,50

Tonic Thomas Henry classic / ginger beer € 3,50

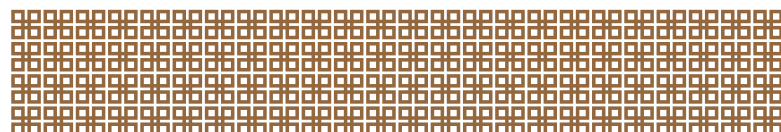
Tonnisteiner citroen / vruchtenkorf € 3,50

Minute maid sinaas / tomaat € 3,50

Stelens appelsapje € 3,50

Vers sinaasappelsap € 6,00

Fuze tea green / classic € 3,50





Imperial Héritage Kaviaar

Connoisseurs 30g / 50g / 125g

Crispy, nootachtige smaak met lange subtiele nasmaak
Zilver grijze tot zwarte kleur

€ 60,00 / € 100,00 / € 210,00

Oscietra Royal 30g / 50g / 125g

Complexe, rijkelijke smaak met aroma van zee-egel en noot
Diepbruine tot goudachtige kleur

€ 70,00 / € 120,00 / € 250,00

Kaviaar wordt geserveerd met zure room en home made "blini not blini".



Oesters

"Irish Mor" oesters bieden een geweldige smaakbeleving.
Een zachte romige oester die ontstaat door een mix van zoet water en het zoute Atlantische oceaan water.

We serveren de oesters per 2 of per 6 stuks.

Natuur € 10,00 / € 24,00

Crushed ice / citrus

Crazy € 12,00 / € 26,00

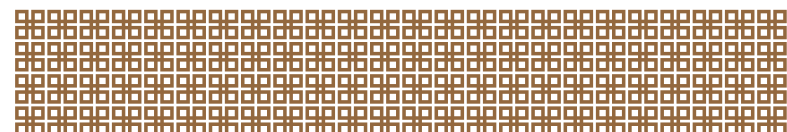
Pompelmoes / granité Aperol / lavasolie

Link21 € 12,00 / € 26,00

Citrus / koolrabi / atsina / Oosterse beurre blanc / lauwwarm



— with pleasure —





Bits & bites om te delen?

**Parma « deluxe » € 18,00 2 pers /
€ 24,00 4 pers**

Prosciutto di Parma Reserva 24 maand / carbonara
kroketjes / kruidenbrood "fougasse" / puntpaprika dip

**Charcuterie bordje € 19,00 2 pers /
€ 24,00 4 pers**

Spinata salami / Prosciutto di Parma / mortadella con
pistacchi / olijf Puglia / kruidenbrood "fougasse" /
puntpaprika dip

Crispy chicken € 14,00

Japans gelakt / soja / 6 stuks

Pizza truffel "al tartufo" € 39,00

Funghi / notensla / Parmesan / verse truffel 5g

Homemade loempia € 13,00

Kip / verse groentjes / sweet chilli / 4 stuks

Mozzarella dip € 14,00

Tomaat / ham / flatbread / balsamico rasp / burrata

Pizette tonno € 17,00

Tomatensaus / mozzarella / verse tonijn / rode ui /
basilicum

Pizette funghi € 13,00

Champignons / Parmesan / rucola / olijfolie / Prosciutto
di Parma



Voorgerechten

Kaaskroketjes € 17,00

Gefruite peterselie / limoen / kropsla

Garnaalkroketjes € 22,00

Gefruite peterselie / limoen / kropsla

Aubergine € 19,00

Tomatencompote / pesto / pecorino / gedroogde ham

Vitello tonnato € 21,00

Zachtgegaard kalfsvlees / kapperblad / duo van tonijn

Rundstartaar € 32,00

Handgesneden / ei / oesterblad / Imperial Héritage
kaviaar 10g Trésor

Ganzenlever € 29,00

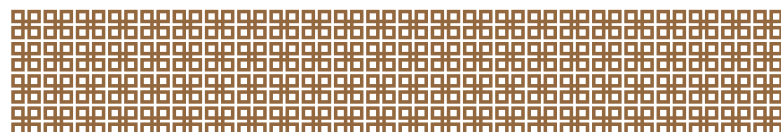
Terrine / brioche brood / inspiratie van de chef

St jacobsvruchten € 24,00

Boschampignons / tomaat / beurre blanc / tijm

Noordzeekrab € 29,00

Bloemkool / mosterdkrokant / lavas





Vis

Sliptongen 3st. € 32,00

Meunière / tartaarsaus / hoeveboter / frietjes

Kabeljauwrug € 35,00

Bio knolselder / Oosterse jus

Wilde zeebaars € 34,00

Mediterraanse wijze

Zeetong 500g € 48,00

Meunière / tartaarsaus / hoeveboter / frietjes



Vlees

Steak tartaar "american" € 28,00

Handgesneden rundsvlees bereid door de chef / opgelegde ui / sla

Vol au vent € 28,00

Stoverij van hoevekip / kalfsballetjes / Parijse champignons / koekje

Ovenschotel "21 parmentier" € 37,00

Langzaam gegaard rundvlees / verse truffel / geplette aardappel

Kalfszwezeriken € 41,00

Bloemkool / krachtige jus / aardappel millefeuille

Diamanthaas « Bordelaise » € 29,00

Enkel 'bleu' geserveerd
Rund / beste stukje uit de schouder / lekker mals / waterkers / sjalot



Rund

Filet pur ossenhaas "Hollstein" € 38,00

Mooie marmering AAA / gerijpt / 200 g

Rib eye "Hutten" € 37,00

Nederland / premium melkkoe / mooi geaderd / 300 g

Entrecôte "Rubia Gallega" € 39,00

Dry-aging 35 dagen / 300 g

Saus

Pepersaus € 3,00

Champignonsaus € 3,00

Verse béarnaise € 4,00

Aardappelgarnituur

Kroketten / frieten / pasta / puree / truffelpuree

Bijgerecht

Witlofsalade € 2,00

Kropsla € 2,00

Warme groenten
volgens seizoen
€ 3,00

Groentjes? Wij werken volgens een zero waste formule aan een bescheiden prijs.



Pasta

Melanzane alla parmigiana € 26,00

Veggie / lasagne van aubergines / gerookte buffelmozzarella / pasta

Frutti di mare € 29,50

Pasta / scampi / mosseltjes / vongole / gamba / tomaat

Carbonara € 19,00

Pancetta / ei / Parmesan / room

Lasagne 'burrata al forno' € 24,00

Kalfsgehakt / burrata / uit de pizza oven

Raviolo van de chef € 29,50

Gevulde pasta / rode tonijn / limoen / scharrelei



Salades

Caesar € 25,00

Hoevekip / croutons / Parmesan / ansjovis / ei / yoghurt dressing

Geitenkaas € 26,00

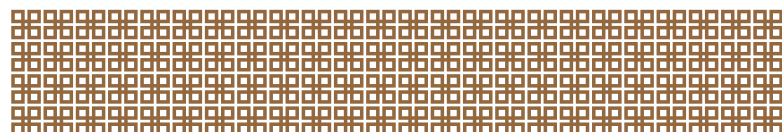
Gelakt met honing / pitten / pancetta / granaatappel / honing mosterd dressing

Thai beef € 28,00

Gelakt rundvlees/ sojaboon / tomaat / pinda / rode ui / komkommer / Thaise dressing

Niçoise € 28,00

Kort gebakken verse tonijn / ei / ansjovis / boontjes / tomaat / aardappel / olijf / Franse dressing





Artisanale pizza uit de houtoven

Margherita € 17,50

Tomaat / fior di latte mozzarella / oregano

Diavola € 21,00

Pikante salami uit Italië / kerstomaat / oregano / fior di latte mozzarella

Funghi € 23,00

Champignons / notensla / tartufo/ Parmesan

Suppl. verse truffel 15 euro

Mortadella della Nonna € 21,00

Tomaat / fior di latte mozzarella / oregano / mortadella / notensla

Toscane € 23,00

Tomaat / fior di latte mozzarella / oregano / pesto / gedroogde tomaatjes / burrata

Verdure € 22,00

Tomaat / fior di latte mozzarella / oregano / gegrilde groenten / olijf / kappertjes / notensla



Bagels te verkrijgen tot 17u

Chicken € 16,00

Hoevekip / Mimolette kaas / sla / tomaat / ei / honing mosterd dressing

Gravad Lax € 16,00

Gemarineerde zalm / advocado / opgelegde ui / sla / dille dressing

BLT € 16,00

Sla / tomaat / spek / sla / ei / mayonaise

Gelieve uw keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per gang.

Indien er vragen zijn omtrent allergenen of aanpassingen staan wij u graag bij.