



## Signature Cocktails

---

### With Pleasure 21 € 15,00

Pornstar Martini | gin | lazy red cheeks | Cointreau

### Yuzu apple sour € 15,00

Wodka | appel | yuzu

### Pink Sakura € 15,00

Shiso | yuzu | watermeloen | gin

### The G-sling € 15,00

Pisco | Licor43 | Cointreau | ananas | limoen | grenadine

### The red mystery € 15,00

Campari | the rest is a mystery

### The big boss € 15,00

Whiskey | ananas | kers

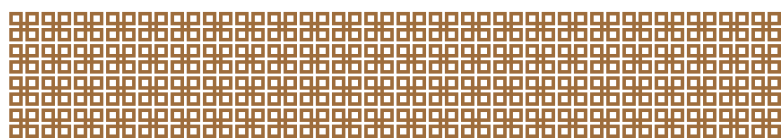
## Suggesties

---

Homemade sangria rood € 12,50

Homemade sangria wit € 12,50

Homemade sangria bubbels € 14,50





## Classic Cocktails

---

### Aperol Spritz € 13,00

Aperol | prosecco | bruiswater

### Campari Spritz € 13,00

Campari | prosecco | bruiswater

### Limoncello Spritz € 13,00

Limoncello | prosecco | bruiswater

### Mojito € 14,50

Classic: witte rum | limoen | munt

Strawberry: witte rum | limoen | munt | aardbei

Passionfruit: witte rum | gemberbier | limoen | passievrucht

### Dark'n Stormy € 14,50

Gemberbier | rum | limoen

### Moscow mule € 14,50

Classic: wodka | gemberbier | limoen

Strawberry: wodka | gemberbier | limoen | aardbei

Passionfruit: wodka | gemberbier | limoen | passievrucht

### Pornstar Martini € 14,50

Passievrucht | Licor43

### Negroni € 14,50

Gin | bitter | vermouth

### Lazy red cheeks € 14,50

Wodka | frambozen | violet

### Sour € 14,50

Whiskey sour: whiskey | limoen | bitters

Gin sour: gin | limoen | bitters

Amaretto sour: amaretto | limoen | bitters

Mango Pisco sour: pisco | limoen | mango | bitters

Aperol sour: aperol | limoen | bitters

### Piña Colada € 14,50

Rum | ananassap | kokos

### Espresso Martini € 14,50

After diner cocktail met koffie & Mister Black



## Gin & tonics

---

Link21 & Fever Tree € 15,00

Link21 pink & Fever Tree € 15,00

Gordon's & Fever Tree € 13,00

Gin mare & Fever Tree € 15,00

Tanqueray & Fever Tree € 15,00

Tanqueray 10 & Fever Tree € 15,50

Monkey 47 & Fever Tree € 15,00

Spring Gin Méditerranée & Fever Tree € 15,00

Hendrickx & Fever Tree € 15,00

Copperhead & Fever Tree € 15,00

Copperhead Scarfes bar & Fever Tree € 16,00



## Klassiekers

---

Champagne | Abele 1757  
€ 15,00 | 80,00

*Exclusieve champagne brut van het 5de oudste wijn-huis*

Champagne | Pommery Blanc de noirs brut

*Uitsluitend gemaakt van donkere druiven  
70% Pinot Noir | 30% Pinot Meunier*  
€ 20,00 | 105,00

Rosé Prosecco € 9,50 | 48,00

Prosecco € 9,00 | 45,00

Porto wit | rood € 7,00

Martini Riserva wit & rood € 6,50

Ricard € 7,50

Campari € 7,50

Sherry Tio Pepe Palomino fino  
€ 7,00

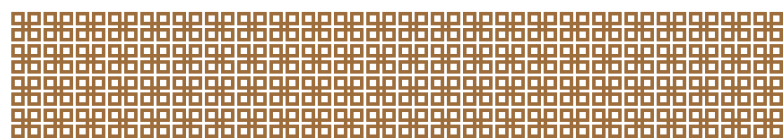
Pineau des Charentes € 7,00

Kir "Royal" € 14,50

*Kir | Crème de Cassis en Champagne*

Kir € 6,50

*Crème de Cassis en witte wijn*





## Signature mocktails

---

### Huguette € 11,50

Frizzante | vlierbloesem | munt | limoen

### Apple yuzu mule € 11,50

Appel | yuzu | gemberbier

### Summer heaven € 11,50

Lychee | limoen | bolle blanc de blanc 0.0%

### Nada Colada € 11,50

Ananas | kokos | shiso | limoen



## Mocktails

---

### Virgin Lazy red cheeks € 11,50

Framboos | violet | suiker | limoen

### Virgin Pornstar € 11,50

Passievrucht & limoen

### Virgin Mojito € 11,50

Classic: munt | limoen

Strawberry: munt | limoen | aardbei

Passionfruit: passievrucht | limoen | aardbei

### Virgin Sour € 11,50

Classic: limoen & kers

Amaretto 0.0%: limoen & kers

Gin 0.0%: limoen & kers

Gember: limoen & kers

Aperol 0.0%: limoen & kers

### Virgin Moscow Mule € 11,50

Gember | limoen

### No-Groni € 11,50

Opus | gin 0,0% | verjus

### Martini Floreale 0.0% € 11,50

### Copperhead Gin 0.0% € 11,50

### Tanqueray Gin 0.0% € 11,50

### Bolle Blanc de Blancs 0.0%

€ 12,50/65,00



## Bieren

---

Duvel € 6,00

Westmalle trippel € 6,00

Westmalle trappist € 6,00

Stella Artois € 4,00

Cornet € 5,50

Karmeliet € 5,50

Fourchette € 6,00

Duvel 666 € 6,50



## Alcoholvrije bieren

---

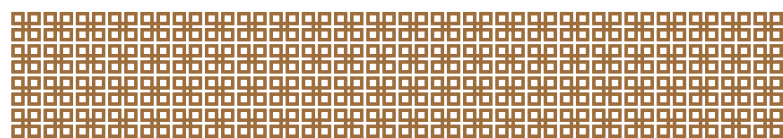
Chouffe 0% € 5,00

Cornet 0% € 5,00

Sportzot 0% € 5,00

La Trappe donker 0% € 5,00

Carlsberg 0% € 3,50





## Huiswijnen

Vraag naar onze uitgebreide, uitzonderlijke wijn- en champagnekaart.

### Huiswijn wit | Marrenon Les Grains Chardonnay € 7,00 | 35,00

Een verfijnde Chardonnay met subtiele houtlagering, waarin frisse citrus- en perziktonen mooi samengaan met zachte toetsen van vanille en geroosterde hazelhoot

### Huiswijn rood | Marrenon Ventoux Les Fees Coiffees € 7,00 | 35,00

Een elegante en volle rode wijn uit de Ventoux-regio, met aroma's van cassis, rijpe rode vruchten en zachte kruiden

### Huiswijn rosé | Marrenon Roséfine € 7,00 | 35,00

Zuid-Frankrijk | Rhône | grenache & syrah & merlot | Florale toets | stijlvol met rood fruit | hints van gele perzik | aromatische afdrank

### Bolle Chardonnay 0.0% € 8,00 | 40,00

Citroen | appel | steenfruit zoals abrikoos



## Keuze van sommelier

### Wit

#### José Pariente "Las Fincas" 2024

€ 15,00 | € 72,00

Spanje | Rueda | Verdejo | Complexe topwijn | Perfecte balans tussen structuur en frisheid | Unieke eikenhouten vergisting

#### Vega Sicilia - Oremus "Mandolas"

2023 € 17,00 | € 85,00

Hongarije | Tokaj | Furmint | Rijp en mineraal

#### Roda I blanco 2022

€ 37,00 | € 184,00

Spanje | Rioja | Viura & Malvasía | Ambitieuze topwijn | Ondergronds gecaveerd | Klassieke Rioja-stijl met indrukwekkende structuur

### Rosé

#### José Pariente "Victoria" rosado

2025 € 10,00 | 49,00

Spanje | Rueda | Tempranillo, Garnacha & Viognier | Unieke en verrassende rosé | Biologische teelt

### Rood

#### Meursault rouge Vincent Latour 2023

€ 22,00 | € 99,00

Frankrijk | Bourgogne | Pinot Noir | Puur en elegant, frisse zuren en zijdezachte tannine | Subtiele houttoets | vanille | rood fruit

#### Masseria li Veli 2022 PRIMITIVO

€ 11,00 | 49,00

Italie | Puglia | Fruitig | rijpe rode bessen | kersen en pruimen | specerijen | peper en zachte tannines

#### Descendientes de J Palacios "Pétalos"

2023 € 12,00 | € 59,00

Spanje | Bierzo | Mencía (Vieilles Vignes) | Toegankelijke wijn | Fruitig

#### Roda reserva 2022 € 20,00 | 100,00

Spanje | Rioja | Tempranillo, Graciano & Garnacha | Focus op rood fruit en elegantie | Zorgvuldige vatselectie per jaargang | Verfijnde Reserva



## Frisdranken

---

Bru plat en bruis 0.25 | 0.50 € 4,00 / 7,00

Coca Cola | Cola Zero € 4,00

Fanta € 4,00

Sprite € 4,00

Agrum € 4,00

Fuze tea green | classic € 4,00

Tonic Fever Tree Indian | Mediterranean | ginger beer € 4,50

Minute maid sinaasappel | tomaat € 4,00



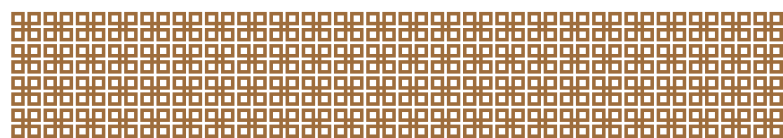
## Huisgemaakte Ice Tea

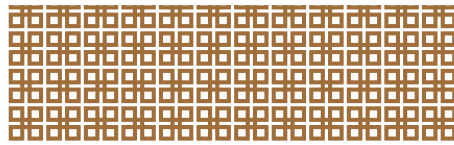
**Ginger delight € 7,50**

Kruidig & fruitig | zwarte thee | organisch appelsap | gembersiroop

**Hibiscus ice tea € 7,50**

Fris & fruitig | rozenbottel | Goji | citroen | veenbes





# Suggesties

## Voorgerechten

---

**Octopus "Gallega" € 26,00**

Romesco | zwarte look | vitelotte noire

**Makreel € 24,00**

Ajo blanco | verjus | stekelbes

## Hoofdgerechten

---

**Runder-shortrib € 32,00**

Traag gegaard | mais | habanero

**Wilde zeebaars € 36,00**

Courgette | ratatouille | consommé

**Mossel natuur € 32,00**

Goudmerk | mosselsaus | selder

**Mossel witte wijn € 35,00**

Goudmerk | mosselsaus | witte wijn

## Dessert

---

**Tartelette € 14,00**

Pistache | aardbei | vanille

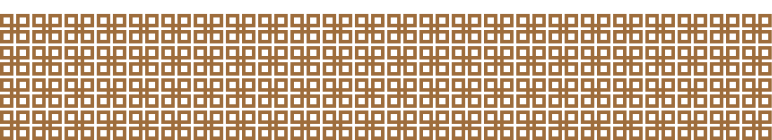
## Suggestie wijn

---

Homemade sangria rood € 12,50

Homemade sangria wit € 12,50

Homemade sangria bubbels € 14,50



# Seizoensmenu

Menu €75,00

## Amuse

\*\*\*

## Voorgerecht

### Makreel

Ajo blanco | verjus | stekelbes

\*\*\*

## Hoofdgerecht

### Runder-shortrib

Traag gegaard | mais | habanero

of

### Wilde zeebaars

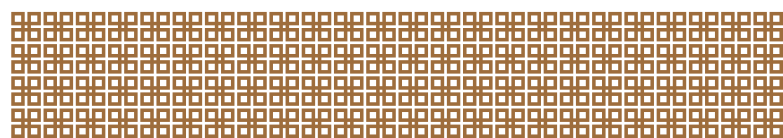
Courgette | ratatouille | consommé

\*\*\*

## Dessert

### Tartelette

Pistache | aardbei | vanille





## Kaviaar

---

Imperial Heritage 30 gr, creme fraiche, Blini

### Tresor € 50,00

Fluweelzachte kaviaar met een elegante balans tussen zilte mineraliteit en romige diepgang, afgerond met fijne hazelnoottoetsen.

### Connoisseurs € 60,00

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

### Oscietra Royal € 75,00

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



## Oesters

---

"The Geay" oesters bieden een geweldige smaakbeleving.

We serveren de oesters per 2 of per 6 stuks.

### Natuur € 10,00 | € 24,00

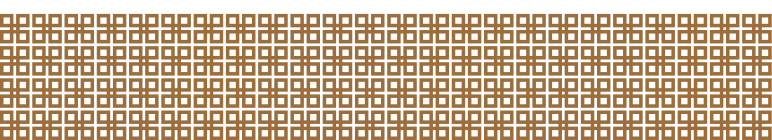
Sjalot vinaigrette | citroen

### Link 21 € 14,00 | € 40,00

Jalepeno | Limoen | zalmkuit

### Hollandaise € 15,00 | € 42,00

Dulse | kalamansi | oesterblad





## Bites

### Dip €9,50

Straciatella | pistache | grissini

### Pizette Amatriciana €19,00

Guanciale | pecorino romano | Tomatensaus

### Iberico « deluxe »

2 pers € 23,00 | 4 pers € 28,00

Spaanse Iberico ham 24 m gerijpt | Iberico kroketjes  
| foccacia

### Pan con tomate ansjovis €14,00

Focaccia | look | Don Bocarte ansjovis

### Brioche € 16,00

Rundertartaar | Maldonado pancetta | 2 stuks

### Croquetta Escalivada € 14,00

4 stuks | romesco | vega

### Bouchot mosselen € 16,00

Pernod | look | venkel



## Voorgerechten

### Ambachtelijke Kaaskroketten 2 St.

€ 18,00

Gefruite peterselie | citroen | krobsla

### Ambachtelijke Garnaalkroketten

2 St. € 25,00

Gefruite peterselie | citroen | krobsla

### Cecina de Buey € 26,00

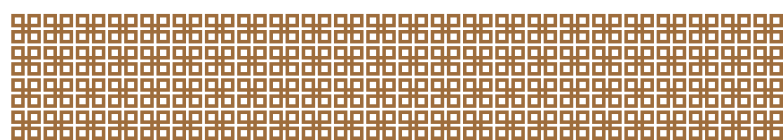
Pecorino romano | amandelen uit priorat | rucola

### Vitello tonnato Link 21 € 24,00

Dashi | Zacht gegaard kalfsvlees | kappers

### Langoustines € 32,00

Gegrild | aioli | kaffir limoen





## Vis

### Sliptongen € 34,00

Meuniere | tartaar saus | 3 st.

### Zeetong € 52,00

Meuniere | tartaar | 500 gr

### Noordzeevis € 34,00

Oosterse vis soep | wilde gamba | garnalen | Noordzeevis

### Ravioli € 32,00

Ricotta | mossel | sobrasada



## Vlees

### Vol au vent € 29,50

Belle flamande | kalfsballetjes | gemengde paddentoeelen

### Vol au vent "deluxe" € 45,00

zwezerik | hand gepelde grijze garnaal | mousseline

### Haantje € 26,00

Geroosterd | lente groente | dragon jus

### Steak tartaar € 30,00

Holstein | handgesneden | basilicum

### Zwezerik € 45,00

Pertuis | morielle | tuinboon

### Lasagne alla Bolognese € 26,00

Klassiek | ragu | bechamel



## Rund

### Filet pur € 42,00

Bérugi | Dry aged | 220 gr | Spaans

### Filet pur Rossini

€ 58,00

Foie gras | truffeljus | brioche

Supplement truffel 5 gr € 20,00

### Entrecote € 42,00

Rubia Gallega | 21 D gerijpt | 250 gr

### Butchers choice

#### Dagprijs

Een top stuk rund zorgvuldig geselecteerd door onze chef.

## Saus

### Pepersaus € 4,00

### Champignonsaus € 4,00

### Verse béarnaise € 5,00

### Truffel per 5 gr € 20,00

### Aardappelgarnituur

Kroketten | frieten | puree

## Bijgerecht

### Tomatensalade € 9,00

Heirloom tomaat | basilicum | samarejo

### Lil gem salade € 7,50

Sla hart | parmezaan | yoghurt dressing

### Pimientos asados € 8,50

Gegrilde paprika | extra vierge olijfolie | sherry azijn

### Patatas bravas € 8,00

Aioli | paprika | aardappel

with pleasure



## Salades

---

### Caesar € 28,00

Belle flamande kip | Romeinse salade | ansjovis

### Salade tonijn € 32,00

Gegrilde tonijn | kalamata olijf | artisjok

### Burrata € 28,00

Heierloom tomaat | samarejo | gerookte watermeloen



## Artisanale pizza uit de houtoven

---

### Pancetta € 24,00

Tomatensaus | pancetta | ansjovis Don Bocarte

### Buratta € 22,00

Tomatensaus | buratta | verse pesto

### Funghi € 27,00

Bospaddenstoelen | verse truffel | rucola

Gelieve uw keuze per tafel te beperken tot 5 verschillende gerechten per gang.

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

