

**Aperitieven / Aperitifs**

- Prosecco Follador	€ 4,75
- Kir	€ 4,75
- Kir Royale	€ 5,50
- Picon Bière	€ 4,-
- Picon Vin Blanc	€ 4,50
- Cocktail Americano	€ 5,50
- Pernod, Ricard, Pastis 51, Casani vanaf	€ 3,75
- Pimm's Nr. 1, Cynar	€ 3,50
- Dubonnet, St. Raphaël	€ 3,50
- Suze, Cap Corse	€ 3,75
- Noilly Prat	€ 3,75
- Martini Bianco, Rosso, Dry	€ 3,50
- Campari	€ 3,75
- Sherry medium dry, fino	€ 3,50

**Jenever, gin, wodka**

- Ketel 1 jonge jenever	€ 2,40
- Van Wees Zeer Oude Genever	€ 2,65
- Bols Corenwijn	€ 2,75
- Coeberg bessen	€ 2,50
- Hartevelt citroengenever	€ 2,25
- De Kuyper Vieux	€ 2,25
- Gordon's, Beafeater, Bombay Sapphire	€ 3,50
- Stolichnaya, Smirnoff, Absolut, Zubrovka	€ 3,50
- Tequila Sauza Silver	€ 3,75
- José Cuervo Gold, Cusano Rojo Mezcal	€ 4,25

**Bier / Beer****Tap/ Draught**

- Amstel vaasje 25 cl	€ 2,40
- Amstel fluitje 22 cl	€ 2,20
- De Koninck	€ 3,20
- La Chouffe blonde	€ 3,40
- Seizoensbier / seasonal beer	€ ???

**Flesbieren / Bottles**

- Ciney blonde	€ 3,60
- Duvel	€ 3,70
- Liefmans	€ 3,70
- Vedett blond	€ 3,40
- Orval (T)	€ 3,70
- Westmalle dubbel (T)	€ 3,70
- Westmalle tripel (T)	€ 3,80
- Rochefort 8 (T)	€ 4,10
- Amstel Malt (alcohol free)	€ 2,50

(T) Trappistenbier / Trappist beer

**Menu****Entreés / Voorgerechten****PATÉ MAISON € 7,50***Homemade paté***CHARCUTERIE € 8,50***Schotel met dingesneden Serrano ham, Coppa di Parma en Spinata Romana**Platter with thinly sliced Serrano ham, Coppa di Parma and Spinata Romana***SALADE FOLLE € 14,50***Salade met gebakken kippenlevers, eendenleverkrullen en gerookte eendenborst**Salad with fried chicken livers, duck liver and smoked duck breast***SALADE SAVOYARDE € 11,50***Salade met Reblochon, gebakken spekjes en paddenstoelen**Salad with Reblochon, fried bacon and mushrooms***GEGRATINEERDE UIENSOEP € 7,50***Gratinated onionsoup***LICHT ROMIGE MOSTERDSOEP € 6,50***Light and creamy mustardsoup***COQUILLES ST. JACQUES MET NOILLY PRAT-SAUS € 13,50***Scallops with Noilly Prat sauce***SAUTEE VAN SLAKKEN EN VERSE PADDENSTOELEN € 12,50***Sautee of snails and fresh mushrooms***Plats / Hoofdgerechten****GEROOSTERDE LAMSSCHOUDER MET GEPOFTE KNOFLOOK, HUISGEMAAKTE****FRITES EN SALADE (2 PERS.) € 37,50***Roasted shoulder of lamb with homemade french fries and salad (serves 2)***GEGRILDE ENTRECOTE MET BOURGUIGNONNE-SAUS € 22,50***Grilled entrecote with bourguignonne sauce***STEAK FRITES, HUISGEMAAKTE FRITES EN SALADE € 14,50***Grilled steak, homemade fries, green salad***KIP VAN HET SPIT, HUISGEMAAKTE FRITES EN GROENE SALADE € 13,50***Roast chicken, homemade fries, green salad***HAZENRUG MET PORTSAUS EN STOOFPPEERTJE € 23,50***Fillet of hare with porto-sauce and stewed pear***KALFSNIERTJES MET MADEIRASAUS € 20,50***Veal kidneys with Madeira sauce***TARTIFLETTE € 19,50***Romige ovenschotel van Reblochon, spek en aardappelen**Creamy oven dish with Reblochon, bacon and potatoes***CASSOULET MAISON € 21,50***Traditionele ovenschotel uit de Midi van witte bonen met geconfijte eend,**zelfgemaakt Toulouse-worstje en spek**Traditional oven dish from Midi-Pyrénées with white beans, duck confit,**homemade sausage and bacon***GECONFIJTE EENDENBOUTJES MET ELZASSER ZUURKOOL € 23,50***Duck confit with Alsatian sauerkraut***GEBAKKEN ZEEWOLF OP WILDE SPINAZIE € 21,50***Fried fillet of Seawolf served on wild spinach***WISSELEND VEGETARISCH GERECHT € 16,50***Vegetarian dish*