

## WARM

Buitenlandse Koffie <i>lers/Frans/Italiaans</i>	€ 8,5
Cappuccino	€ 3
Deca	€ 2,5
Koffie	€ 2,5
Latte Macchiato	€ 3
<i>extra hazelnoot of vanille (+ € 0,5)</i>	
(T)heet water	€ 3
<i>earl grey</i>	
<i>groene earl grey</i>	
<i>fruitgaard</i>	
<i>kamille</i>	
<i>pepermunt</i>	

## DIGESTIEF

Amaretto	€ 6
Baileys	€ 6
Cognac	€ 6
<i>martell</i>	
Limoncello	€ 6
Single malt whisky	€ 10
<i>glenfiddich 12Y</i>	

VOLG ONS OP  
SOCIALE MEDIA

## AFTER DINER

## BUBBELS

Cava Mas Kalida Reserva  
€ 6/glas - € 28/fles

*Macabeo/Parellada/Xarello, Spanje (Brut)*  
*Parelende wijn met elegante bubbels en*  
*een complexe neus.*

Champagne Gratiot Almanach N° 1  
€ 30/37,5cl - € 60/fles

*Pinot Meunier/Chardonnay, Frankrijk (Brut)*  
*Fruutig, mineraal, lactisch en torrefaction afgerond met*  
*finesse. Vol, maar met behoud van elegantie.*

## WIT

L'Original Chardonnay Pays d'Oc  
€ 5/glas - € 23/fles

*Frankrijk - Limoux*  
*Eiken vatrijping gedurende 6 maanden (50%) zorgt*  
*voor meer rondeur en complexiteit. Fruutig, kruidig,*  
*maar ook mineraal en lactisch.*

Ca'di Ponti Grillo  
€ 25/fles

*Italië - Sicilië*  
*De vulkanische, minerale ondergrond (vuursteen) is*  
*steeds aanwezig in de wijn. Fris fruitig met kruidige*  
*toets.*

The Dry Land Collection Barrel  
€ 28/fles

*Chenin Blanc, Zuid-Afrika - Paarl*  
*Exotisch fruit, hars, lactisch en licht gerookte impres-*  
*sies, ook vanille en honing ontbreken niet.*  
*Complexe wijn met fruitige toets.*

## ROSE

Montgaillard Rosé € 5/glas - € 23/fles

*Grenach/Syrah, Frankrijk - Languedoc*  
*Florale aroma's, rood fruit, snoep en licht lactisch. In de mond krokant en*  
*evenwichtig.*

French Défilé Rosé € 28/fles - € 55/magnum

*Frankrijk - Limoux*  
*Licht vetzig in de mond met fruitige, minerale toets.*

## ROOD

Mariluna Tempranillo € 5,5/glas - € 25/fles

*Bobal, Spanje - Valencia*  
*De nadruk ligt vooral op rijp rood fruit en kruidigheid.*  
*Vanille en chocolade komen ook naar voor. Soepel en evenwichtig.*

Les Ecuries € 28/fles

*Grenache/Syrah/Mourvèdre, Frankrijk - Languedoc*  
*In de neus aroma's van zwart fruit, vanille, kruiden en een frisse munt-toets.*  
*In de mond sappig, vol met frisse toets. Weinig tannines en mooi versmolten.*

De Stefani Venezia € 30/fles

*Merlot/Cabernet Sauvignon, Italië - Veneto*  
*Opmerkelijk is de minerale toets, kruiden, zwart fruit, munt en sous-bois. Soepel, fris,*  
*elegant maar toch met body.*  
*Mooi versmolten tannines waardoor niet droogtrekkend.*

Chateau Haut Macö € 34/fles

*Cuvée Jean Bernard, Bourg Côtes de Bordeaux 2015*  
*Zeer intens en expressief met bloemen, rijp fruit, kruiden en noties van tabak.*  
*De afdronk is subliem en blijft intens fruitig en lekker.*

Chateau Cap Léon Veyrin € 39/fles - € 77/magnum

*Médoc - Listrac 2015*  
*Heerlijke expressie van zwart fruit met lichte toets van tabak, chocolade en koffie.*  
*De afdronk is zeer lang, intens, fruitig en sappig.*

## WIJN EN BUBBELS

TR

T O E ' K O E R

## COCKTAIL

Bitter Together	€ 9
<i>campari - gin - vermout</i>	
Bobette	€ 6,5
<i>aardbei - munt - appelprik</i>	
Bobtail	€ 6,5
<i>bloedsinaas - vierbloesem - limoen</i>	
Cocktail Jérôme	€ 9
<i>rum - bubbels - limoen</i>	
Cocktail Juliette	€ 9
<i>vodka - cointreau - bes</i>	
Dark 'n Stormy	€ 10
<i>rum - gember - limoen</i>	
Moscow Mule	€ 10
<i>vodka - gember - limoen</i>	
Pimpp it up	€ 9
<i>pimm's - citroenprik</i>	

## APERÓ

Aperol Spritz	€ 8,5
Bacardi *	€ 6,5
Picon	€ 8
Gin *	
Bulldog	€ 8
Nordès	€ 10
J'Hin 16	€ 11
Havana *	€ 6,5
Jack Daniels *	€ 6,5
Ricard	€ 6

\*Prijs zonder frisdrank

START

## APERIO FOOD

Hanne's panne <i>lamsgehakt - feta - gegrild brood</i>	€ 12
Hauspiesjes van gelakt buikspek <i>buikspek - pickles</i>	€ 12
Kroekoer <i>kroepoek - zalm - mieriksworteldip</i>	€ 9
Kroketten in de mix <i>iberico - kaas - garnaal</i>	€ 8
Krok-stok <i>brood - serranoham - pesto</i>	€ 12
Mac Toe'Koer <i>2 mini runderburgers - cheddar - saucials</i>	€ 9
Mexicaanse chips <i>nacho's - cheddar - dips</i>	€ 10
Pizza in deze hut <i>prosciutto, margherita of pepperoni</i>	€ 10
Pluk de dag <i>plukbrood - chorizo - kruidenboter</i>	€ 9
Taartje van eigen deeg <i>witte pens - appelmoes - bladerdeeg</i>	€ 10

### ONS CONCEPT BESTAAT UIT FOODSHARING

KLEINE EN GROTERE BESTELDE GERECHTJES  
WORDEN IN HET MIDDEN VAN DE TAFEL  
GEPLAATST OM TE DELEN MET JE  
TAFELGENOTEN.

HET IS OOK MOGELIJK OM DE GERECHTJES PER  
PERSOON TE BESTELLEN.

TO SHARE OR  
NOT TO SHARE

## MAIN FOOD

Bouillabaisse <i>vis - rouille - taostjes</i>	€ 25
Broodje warm vlees <i>pulled pork - limoendip - slaatjes</i>	€ 18
Fish & rice <i>kabeljauw - curry - rijst</i>	€ 20
Food battle <i>stoofvlees - vol-au-vent - frietjes</i>	€ 24
Italiaans pasta trio <i>driekazen - bolognese - spek/room</i>	€ 18
Lam vleesje <i>lamskoteletjes - krieltjes - sla</i>	€ 26
Port-o-bello <i>champignons - geitenkaas - zongedroogde tomaten</i>	€ 13
Rappe kip <i>kip - wraps - groentjes</i>	€ 15

## SWEETS

Ijssalon <i>vanilleijs - toppings</i>	€ 10
Tiramizoet <i>tiramisu - speculooscrumble</i>	€ 5

## FOOD

## FRIS

Appletiser	€ 4
Cola & zero	€ 2,5
Fanta	€ 2,5
Fever tree	€ 3
Fuze Tea	€ 2,5
Minute Maid <i>appel/multi/orange</i>	€ 3
Nordic Mist Tonic	€ 2,5
Tönissteiner <i>citroen/orange</i>	€ 3
Water plat & spuit	
25 cl	€ 2,5
50 cl	€ 4,5

## VATBIER

Stella	€ 2,2
--------	-------



BIERPROEVERIJ	€ 11
4 biertjes van 't vat (15 cl)	
Elk biertje ook apart te verkrijgen in 33 cl	€ 4

## DRINKS

## FLESBIER

### BLOND

Brugse zot	€ 3,7
Cornet	€ 3,7
Duvel	€ 3,7
Duvel Tripel Hop	€ 4,5
Hoegaarden	€ 2,7
Karmeliet	€ 3,7
La Chouffe	€ 3,7
Omer	€ 3,7
Oude Geuze Boon <i>Mariage Parfait 37,5 cl</i>	€ 7,5
Poperingse Hommel	€ 3,7
Sportzot	€ 3,5
Stella 0%	€ 2,5
Vedett	€ 3
Thouroutenaere	€ 3,7
Westmalle tripel	€ 4

### ROOD

Liefmans Kriek	€ 3
Rodenbach	€ 2,7

### AMBER

Orval	€ 4,5
Vedett IPA	€ 3

### BRUIN

Guinness	€ 4
Gulden Draak	€ 4
Le Fort	€ 4
Paljas	€ 4
Rochefort 10	€ 5
Sint-Bernardus abt 12	€ 4