

## // HONGER

Keuken open van 16u tot 23u

-- <b>GROENE OLIJVEN</b> (huis-gemarineerd)	4,5
-- <b>GROENTECHIPS</b> (Go Pure)	4
-- <b>EEN DROGE WORST</b> (Hoeveslagerij de Vierklaver) met mosterd	3
-- <b>BOQUERONES</b> (huis-gemarineerde ansjovisfilets)	5
-- <b>HUMMUS MET ZA'ATAR</b> met brood	7
-- <b>SMOKY JALAPEÑO-WITTE BONENDIP</b> met brood	7
-- <b>ARTISJOK-MIERIKSWORTELDIP</b> met nacho's of brood	7
-- <b>EDAMAME BOONTJES</b> met daslook-zout	6,5
-- <b>GEROOSTERDE BLOEMKOOL MET KIMCHI</b>	7
-- <b>BORDJE KAAS</b> met rabarberchutney en brood (Reblochon, Comté, Crottin)	16
-- <b>BORDJE SAUCISSON</b> (3 soorten, fijngesneden : geitenkaas, olijf, piment d'espelette)	8
-- <b>BORDJE CHARCUTERIE</b> met brood (coppa, serranoham, chorizo, huisgemaakte varkens-rillette)	16
-- <b>HUISGEMAAKTE VARKENS-RILLETTE</b> met brood	10
-- <b>NACHO'S</b> met cheddarsaus, pittige tomaat-bonendip en zure room	10

het brood kan vervangen worden door **glutenvrije boekweit-crackers**  
alle info ivm **allergenen** ; vraag ernaar !

**ORANJE = VEGGIE**  
**GROEN = VEGAN**

## // WIJN

## PER GLAS / FLES

- bubbels  
pét'nat'
- **BRUT NATURE** (corpinnat – cava) | Mas Candi | 2018 7 / 38,5  
macabeu + parellada + xarel-lo uit Penedès, SP  
*fris, krokant, mineraal, veel fijne belletjes. witte perzik, peer, citruszuren, geroosterd brood*
- **LA FINE BULLE** | Domaine Goepp | 2020 7 / 38  
muscat d'Alsace + auxerrois + savagnin rose uit Elzas, FR  
*aromatisch, fris-fruitig, vol, floraal. ananas, lychee, vlierbloesem, limoen, pompelmoes, kiwi, ribes*
- wit
- **BLANC FLORAL** | Domaine Amélie Guillot | 2019 8 / 39  
chardonnay + savagnin uit Arbois, Jura, FR  
*strak, helder, mineraal. groene appel, abrikoos, lentebloesems, bergbeekje*
- **EL PAGES CONTENT BLANC** | La Salada | 2020 6,8 / 33  
xarel-lo + parellada + chardonnay uit Alt Penedès, SP  
*fris, pittig, gistig, beetje tannine. steenfruit, rabarber, gember, citroen, kers*
- **SYLVANER** | Domaine Goepp | 2019 7,5 / 39  
sylvaner uit Elzas, FR  
*fris, mineraal, floraal, boterig. wit fruit, jasmijn, gentiaan, vuursteen, yoghurt*
- **DESIG** | Mas Candi | 2019 5,8 / 28,5  
xarel-lo uit Penedès, SP  
*rijp, rond, rijk, frisse zuren in afdronk. wit fruit, ananas, citroen, pompelmoes, kalksteen, venkel*
- **MINUTE PAPILLON** | La Vrille et le Papillon | 2018 6 / 33  
viognier uit Ardèche, FR  
*aromatisch, mistig, oxidatief, veel fijne zuren. appel, citroen, wilde lentebloemen*
- **MALÉSTAR** | Mirco Mariotti | 2018 5 / 27,5  
montuni uit Emilia Romagna, IT  
*rond, aromatisch, strakke zuren. wit boomfruit, mandarijn, citroen, oranjebloesem, geroosterde amandel, gedoofd vuur*

- zoet -- **STRAWBERRY FIELDS** | Stéphane Rocher | 2020 6,8 / 33  
 gamay + pinot d'Aunis + grolleau uit Anjou, Loire, FR  
*fris-zoet. aardbei, aardbei, aardbei en bosaardbei met een hint van citroen, rabarber en rode kers*
- rosé -- **PEPE** | La Tri Fontoj | 2020 7 / 39  
 mourvèdre uit Côtes-Catalanes, FR  
*intens, vol, ongefilterd. klein rood fruit, vanille, cederhout, hooi*
- orange -- **SKIN-CONTACT** | Fabien Jouves | 2020 8 / 39  
 ugni blanc + gros manseng + muscat uit Cahors, FR  
 3 maand maceratie – rijping in inox, barriques & foeders  
*soepel, zilt mineraal. kweepeer, pompelmoes, sinaasappel, earl grey (bergamot !)*
- **L'ATYPIQUE** | Domaine Goepf | 2020 8 / 39  
 pinot gris uit Elzas, FR  
 7 dagen schilmaceratie – Rijping op de lies gedurende 7 maand  
*vol, rijp, floraal, fijne bitters. kers, witte perzik, roze pompelmoes, rabarber, bloedsinaasappel, oranjebloesem, rozenblad en verse amandel*
- koel -- **ROIG BOIG** | Celler La Salada | 2020 7 / 37  
 rood 8 lokale druivensoorten (wit & rood) uit Alt Penedès, SP  
*fruitig, fijne zuren, lambic-toets. granaatappel, framboos, pompelmoes, bosaardbei, schijfkamille*
- **MONTOUT... ROUGE** | La Piffaudière | 2020 6,5 / 33,5  
 pineau d'Aunis uit Loire, FR  
*soepel, juicy, zacht kruidig. klein rood en zwart fruit, nootmuskaat, witte peper*

rood	-- <b>BEAUJOLAIS-VILLAGES</b>   Lou. Y Es-Tu?   2019 gamay uit Beaujolais, FR <i>sappig, soepel, hartig. rode bes, framboos, zwarte olijf, kaneel</i>	6,5 / 34
	-- <b>L'INDULGENT</b>   Domaine Goepp   2020 pinot noir uit Elzas, FR <i>elegant, intens, aard, fijne structuur. kers, braam, bospaddestoel, licht gerookt</i>	8 / 40
	-- <b>DUNA DELLA PUIA</b>   Mirco Mariotti   2018 fortana uit Emilia Romagna, IT <i>kruidig, zwoel, ronde tannine. kers, vijg, pruim, donkere chocolade, steranijs, kruidnagel, cederhout</i>	5,8 / 28,5
	-- <b>125</b>   Celler Sanromà   2019 tempranillo uit Tarragona, SP <i>fruitig, vol, mooie tannine. rijpe braam, vlier, zachte chocolade, viooltjes</i>	6,5 / 34
	-- <b>Z ROUGE</b>   La Vrille et le Papillon   2018 syrah + merlot uit Ardèche, FR <i>vol, soepel, levendig, kruidig. pruim, vijg, witte peper, rode bloemen, zwarte chocolade</i>	7 / 38

*Meer per fles? In principe kan je alles drinken uit onze winkel. De flessen met een **BLAUWE** of **RODE STIP** staan op temperatuur. De andere kunnen op vraag gekoeld worden!*

*Prijs per fles = winkelprijs + ... euro*

$\leq 13,5$	+ 15 euro
14 – 15,5	+ 19 euro
$\geq 16$	+ 22 euro

// WATER -- kraantjeswater is gratis en wordt standaard aan tafel gebracht --

-- <b>GLAS PLAT WATER</b> (30cl)   Ginstberg	1,5
-- <b>FLES PLAT WATER</b> (1L)   Ginstberg	5
-- <b>GLAS SPUITWATER</b> (30cl)   Ginstberg	1,5
-- <b>FLES SPUITWATER</b> (1L)   Ginstberg	5

## // BIER

- **HOPPE PILS** | De Hopduvel | 5% | 25cl 2,2  
*frisse en hoppige pils*
- **SUPER NOAH** | Brouwerij t'Verzet | 4,9% | 33cl 4,2  
*hoppig met hoge nagisting, NO American Hops*
- **SAISON DUPONT** | Brasserie Dupont | 5,5% | 33cl 4,2  
*dorstlessend, droog en bitter met citrustoetsen*
- **ZINNEBIR** | Brasserie de la Senne | 5,8% | 33cl 4,2  
*gebalanceerde pale ale met fruitige en hoppige aroma's*
- **DELTA IPA** | Brussels Beer Project | 6,5% | 33cl 4,5  
*pittig met toetsen van lychee en passievrucht – bitter en levendig*
- **OUWEN DUIKER** | Hedonis | 7% | 33cl 4,5  
*fruitige American pale ale met bittere smaak en een droge body*
- **GOLDENTRICKY** | Brouwerij t'Verzet | 7,5% | 33cl 4,5  
*mooie hopbittere smaak met exotisch fruit en een volle, fruitige afdronk*
- **GULDENBERG** | De Ranke | 8% | 33cl 4,5  
*volmondig abdijbier die perfect balanceert tussen zoet en bitter*
- **ORVAL** | Abdij van orval | 6,2% | 33cl 5  
*buitenbeentje binnen de familie van de trappistenbieren*
- **CANTILLON GEUZE** | Cantillon | 5,5% | 33,7cl 9  
*mengeling van Lambik van verschillende leeftijden*
- **GEUZE BOON** | Brouwerij Boon | 7% | 25cl 4,5  
*frisse, fruitige & kruidige neus, met toetsen van citrus en eik*
- **BRAVOURE** | Dochter van de Korenaar | 6,5% | 33cl 5,5  
*amberkleurig rookbier van hoge gisting, smokey*
- **MOOSE BLUES** | Brouwerij t'Verzet | 7,5% | 33cl 4,5  
*bruin bier met tonen van chocolade gedroogd fruit, kruiden en karamel*

## // ALCOHOLVRIJ BIER

- **ENERGIBAJER** | Mikkeller | 0% 4,5  
*fris, fruitig, bitter, kruidig, hoppig, citrus*
- **PICO NOVA** | Brussels Beer Project | 0,3% 4,5  
*stevig gehopt met een mooi moutkarakter*

## // MOCKTAILS

- **MINTY MAC' LIME** (appel, limoen, munt, soda) 5,5
- **PURPLE HAZE** (braambes, rozemarijn, zwarte peper, soda) 5,5
- **L'APÉRO SPIRIT** (kumquat, pompelmoes, tonic) 6,5

## // HOMEMADE LEMONADE

- **LIMONADE VLIERBLOESEM** 4,5  
(op basis van huisgemaakte siroop, naar keuze plat of bruisend)

## // KOMBUCHA

- **FERM KOMBUCHA** met gember & citroengras 4
- **FERM KOMBUCHA** met munt & lavendel 4
- **FERM KOMBUCHA** met mandarijn & steranijs 4

## // FRIS & SAP *uit een flesje*

- **SINAASAPPEL-LIMONADE** | Ritchie 3,5
- **TONIC** | Fever Tree 2,8
- **SPICY TOMATENSAP** | Big Tom 3,5
- **APPELSAP** | Pajottenlander 3
- **POMPELMOESSAP** | Pajottenlander 3

## // CIDER

- **CIDER PUR** (75cl) | Brand Bros | 2019 27  
*wild, gistig, fris, mooie zuren. krokante appel & lentebloemen*

## // APERITIEF & STERK

- **PASTIS** | H. Bardouin 6
- **RODE VERMOUT** (homemade) | met gefoerageerde kruiden, braam- en vlierbes uit de omgeving van Gent 6
- **WITTE VERMOUT** (homemade) | met gefoerageerde kruiden uit de omgeving van Gent 6

## // COCKTAILS

- **NEGRONI** | gekruide huis-blend met onze homemade vermout 9
- **LIMONCHELLO - TONICA** | homemade limonchello, tonic 9
- **MOSCOW MULE** | gember-infused vodka, homemade gembersiroop, limoen, soda 9
- **GIN - TONIC** | broker's gin + fever tree 9
- **PINESHOOT GIN - TONIC** | naaldpluim-geïnfuseerde gin + fever tree 9
- **VERBOOCHA WIT** | kruidige homemade vermout + gember - citroengras kombucha 9
- **VERBOOCHA ROOD** | kruidige, fruitige, aardse homemade vermout + mandarijn - steranijs kombucha 9

## // THEE & KRUIDEN-INFUSIES

- **LAPSANG SOUCHONG** | Chinese zwarte thee 3,2  
*vol, zacht fruitig, licht gerookt*
- **LONG JING** | Chinese groene thee 3,2  
*zacht, nootig, vegetaal*
- **SONGBOLING** | Taiwanese oolong thee 3,2  
*mineraal, caramelachtig*
- **PU'ERH** | rijpe pu'erh uit Yunnan 3,2  
*intens, hartig, hummusrijk*
  
- **RELAX** | zacht-kruidige infusie met kurkuma, zoethout, galaga, 3,2  
groene haver, venkelzaad, brandnetelwortel,  
kaneel & kardemom
- **BLUE MONDAY FEELINGS** | floraal-fruitige infusie met rooibos, hibiscus, 3,2  
sinaasschil, citroengras, laurier,  
kardemom, oranjebloesem & kaneel
- **BENNY LAVA** | kruidige infusie van kruidnagel, kaneel, peper, 3,5  
steranijs & kardemom + verse gember

wij werken met thee van **Be Your Tea** (theesommelier Jozefien Muylle);  
en kruiden-infusies van **WOLV**