

SAnS
CRAVATE
Bar à Vins

Bier

Geuze 3Fonteinen	37,5cl/€13
Pils 13	33cl/€4
Ramon 0,0%	33cl/€5

We hebben meer bierkeuze!

Vraag gerust de kaart van het restaurant.

Mousserend glas/12cl

Champagne Fleury / Blanc de Noirs	€15
Cider Berried under stones / Pellicle Vergistingen	€9
Pruumo Trousseau Dust / pruim op lambiek	€7

Wit glas/12cl

Edel Natur / Laurent Bannwarth	€9
Chablis Vent d'Agnes / Pattes Loup	€14
Montemarino / Cascina Degli Ulivi (maceratie)	€12

Rood glas/12cl

Bourgogne village / Georges Noëllat	€13
Altaroses / Joan d'Anguera	€10
Semplicemente Bellotti Rosso / Cascina Degli Ulivi	€8

Steeds meerdere wijnen per glas, vraag gerust meer info.

Non-alcoholisch

Komkommer / limoen / ginger beer	€10
Bloedsinaas / saffraan / Sicilian lemonade	€10

Apéro bites

Zuurdesembrood / boter Bordier sel fumé	2p/ €4
Assortiment charcuterie	€36
Assortiment kaas	pp/€19
Garnaalkroketjes	4st /€16

Small starters

Comtékroket	€18
Pâté in korstdeeg (vitrine, indien voorradig)	dagprijs

Informeer altijd naar seizoenssuggesties!

Main courses to share

Ons vlees van het Baskenland

Txogitxu-rundvlees

Op de plancha gebakken, grof zout, groene sla & cider

Entrecôte ciderhouse +/- 700gr	€95/kg
Côte à l'os ciderhouse +/- 1kg	€83/kg

Kintoa-varkenvlees van Pierre Oteiza

Op de plancha gebakken, grof zout, groene sla & cider

Carré van varken +/- 600gr	€70/kg
----------------------------	--------

Aradoa-gevogelte van Maison Garat

Aan het spit geroosterd, citroen, groene sla & cider

Hoevekip (75min +/- 1,5kg)	€46/kg
----------------------------	--------

Sweets

Suggesties van het moment	€14
---------------------------	-----