

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 Jean Laurent / Blanc de Noirs	€14
Cider Berried under stones / pellicilevergisting	€9
Pruumo Trousseau Dust / pruim op lambiek	€7

Wit glas/12cl

Flow / Cellar Sota Els Angels	€9
Sylvaner Alte Reben / Saalwächter	€9
Jaja / Grain par Grain (maceratie)	€8

Rood glas/12cl

Pèlroge / l'Astre	€7
Pain Perdu / Florent Béjon	€7
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
Jamon Iberico Cebo	50gr /€21
Assortiment charcuterie	€36
Assortiment kaas	pp/€19
Garnaalkroketjes	4st /€16

Small starters

Comtékroket	€13
Seafood ceviche	€18
Pâté in korstdeeg (vitrine)	dagprijs

Informeer altijd naar seizoenssuggesties!

Main courses to share

Ons vlees van Baskenland

Txogitxu-rundvlees

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

Entrecôte ciderhouse +/- 700gr	€93/kg
Côte à l'os ciderhouse +/- 1kg	€78/kg
Côte à l'os premium +/- 1,2kg	€98/kg

Kintoa-varkenvlees van Pierre Oteiza

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

Carré van varken +/- 600gr	€65/kg
----------------------------	--------

Aradoa-gevogelte van Maison Garat

Aan het spit geroosterd, citroen, groene sla & cider

Hoevekip (75min +/- 1,5kg)	€36/kg
----------------------------	--------

Sweets

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