
Softs

Coca Cola / Zero	€3,50
Fanta / Sprite	€3,50
Ice Tea: Pétillant/ Pêche/ Green	€3,50
Schweppes Tonic/ Argumes	€4,00
Jus de fruits:	€3,50
Orange/ Pommes/ Pomme- Cerise/ Pêche/ Ananas/ Tomate	
Red Bull	€5,00
L'eau pétillante/ plate 1/4L	€3,50
L'eau pétillante/ plate 1/2L	€4,50
L'eau pétillante/ plate 1L	€7.50

Apéritifs

Prosecco	€7,00
Apéritif Maison	€7,50
Kirr	€7,00
Kirr Royal	€13,00
Champagne	€12,50
Crodino	€6,50
Apérol / Limoncello Spritz	€9,50
Martini rouge / blanc	€6.50
Porto rouge / blanc	€6,50
Sherry blanc	€6,50
Pineau des Charente	€6,50
Mandarine Napoléon	€8,00
Grand Marnier	€7,50
Cointreau	€7,50
Campari	€7,50
Gancia	€7,50
Cynar	€7,50
Picon	€7,50
Ricard	€7,50
Pisang	€7,50
Averna	€7,50

Bieres

Jupiler	€4,00
Leffe Blonde	€5,00
Leffe Brune	€5,00
Hoogaarden	€4,00
Triple Karmeliet	€5,50
Carlsberg	€4,50
Carlsberg Zero	€4,50
Kriek	€4,50
Duvel	€5,50
Orval	€5,50
Westmalle Tripel	€5,50
Chimay blue / rouge	€5,50

Alcool

J&B	€7,50
Jack Daniel's	€9,00
William Lawson's	€8,00
Jameson	€9,00
Chivas Regal 12Y	€10,00
Glenfiddich 12Y	€12,00
Johnnie Walker Red Label	€7,50
Johnnie Walker Black Label	€10,00
Calvados	€9,00
Cognac Hennessy VS	€11,00
Rémy Martin VSOP	€13,50
Gin Gordon	€7,50
Gin Hendricks	€10,00
Smirnoff Vodka	€7,50
Grey Goose Vodka	€10,00
Bacardi	€7,50
Havana Club	€8,50
Yeni Raki	€8,00
Tekirdag Gold	€10,00
Safari	€7,00
Baileys	€7,00
Limoncello	€7,00
Grappa	€7,00
Amaretto Disaronno	€7,00
Sambuca	€7,00
Tequila	€7,00

Vins Maisons

Verre de Vin: Rouge/ Blanc / Rosé	€5,00
1/4L de Vin: Rouge/ Blanc / Rosé	€9,00
1/2L de Vin: Rouge/ Blanc / Rosé	€15,00
1L de Vin: Rouge/ Blanc / Rosé	€29,00
Bouteille de Vin: Rouge/ Blanc / Rosé	€24,00

Cocktails

Pornstar Martini	€12,50
Pina Colada	€12,50
Mojito	€12,50
Strawberry Mojito	€12,50
Espresso Martini	€12,50
Amaretto Sour	€12,50
Yuzu Sake	€12,50
Sex On The Beach	€12,50
Long Island Iced Tea	€12,50
Whisky Sour	€12,50
Gin Basil Smash	€12,50
Mai Tai	€12,50
Margarita	€12,50
Cosmopolitan	€12,50
Negroni	€12,50
Spicy Mezcal Margarita	€12,50

Mousseux

Prosecco Brut	€35,00
Champagne Maison	€65,00
Laurent Perrier Brut	€95,00
Veuve Clicquot Brut	€120,00

Mocktails

Pornstar Martini 0%	€10,50
Pina Colada 0%	€10,50
Mojito 0%	€10,50
Strawberry Mojito 0%	€10,50
Amaretto Sour 0%	€10,50
Jus de fruits	€9,00

Cafés / Thés

Café	€3,50	Irish Coffee	€11,00
Espresso	€3,50	Italian Coffee	€11,00
Double Espresso	€5,00	Grappa Coffee	€11,00
Cappuccino á la mouse de lait / chantilly	€4,00	French Coffee	€11,00
Lait russe	€4,00	American Coffee	€11,00
Chocolat chaud	€4,00	Baileys Coffee	€11,00
Thé: nature/ vert / fruits des bois/ ...	€3,50		
Thé à la menthe fraîche	€4,00		

• • • **Entrées / Voorgerechten** • • •

Mélange de tapas <i>Tapas mix</i>	€24,00
Minestrone	€8,00
Carpaccio de boeuf au parmesan et roquette <i>Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en rucola</i>	€16,00
Aubergines grillées avec Mozzarella di Bufala <i>Gegrilde aubergines met buffelmozzarella</i>	€17,00
Saumon fumé et sa garniture <i>Gerookte zalm met garnituur</i>	€18,00
Cassolette de scampis a l'ail ou diable <i>Cassolette gevuld met scampis en knoflooksaus of duivelsaus</i>	€18,00
Cassolette de scampis Francois Premier (moutarde à l'ancienne miel et ail) <i>Cassolette gevuld met scampis en mosterd, honing en knoflook</i>	€19,00
Noix de St-Jacques sur lit de chicons caramélisés <i>Sint-Jakobsschelpen op een bedje van gekarameliseerde witlof</i>	€20,00
Calamars frits <i>Gefrituurde calamares</i>	€18,00
Croquettes aux crevettes <i>Garnaalkroketten</i>	€19,00
Croquettes au fromage <i>Kaaskroketten</i>	€17,00

• • • **Salades** • • •

Salade César <i>Caesarsalade</i>	€20,00
Salade Bocca: crevettes grises, calamars, scampis, et saumon fumé <i>Salade Bocca: grijze garnalen, inktvis, scampi's en gerookte zalm</i>	€25,00
Salade Nicoise: haricots, poivrons, thon et anchois <i>Salade Nicoise: bonen, paprika, tonijn en ansjovis</i>	€23,00
Salade Chavignol: fromage de chèvre et fruits secs <i>Salade Chavignol: geitenkaas en gedroogd fruit</i>	€24,00

• • • **Pâtes / Pastas** • • •

Spaghetti bolognaise	€15,00
Linguines aux deux saumons <i>Linguine met twee soorten zalm</i>	€22,00
Linguines al vongole <i>Linguine met venusschelpen</i>	€19,50
Linguines aux scampis <i>Linguine met scampi's</i>	€22,00
Penne quatre fromages ou à l'arrabiata <i>Penne met vier soorten kazen of arrabiata</i>	€17,00
Penne au poulet et aux champignons <i>Penne kip en champignons</i>	€18,00
Mezzaluna tartufata – 10 pièces (végétarien) <i>Mezzaluna tartufata – 10 stuks (vegetarisch)</i>	€19,00
Mezzaluna tartufata – 6 pièces au saumon fumé <i>Mezzaluna tartufata – 6 stuks met gerookte zalm</i>	€20,00
Lasagne	€17,00
Amalfi: roulades de pâte gratinées farcies aux légumes <i>Gegratineerde pastaroulade gevuld met groenten</i>	€17,00

• • • **Poissons / Vissen** • • •

Dos de cabillaud au beurre blanc, ciboulette, crevettes grises, purée de pommes de terre <i>Kabeljauw met witte boter, bieslook, grijze garnalen en aardappelpuree</i>	€28,00
Dorade royale grillée avec pommes grenaille <i>Gegrilde dorado met aardappelkrieltjes</i>	€26,00
Saumon grillé à la sauce béarnaise <i>Gegrilde zalm met bearnaisesaus</i>	€24,00
Sole Meunière <i>Gebakken zeetong</i>	“Prix du jour” “Dagprijs”
Plancha de poissons <i>Visplank</i>	€29,00

Viandes / Vlees

Poulet grillé avec frites et salade <i>Gegrilde kip met frietjes en salade</i>	€21,00
Escalope Milanaise: escalope panée avec sauce tomate et linguines <i>Gepaneerde kalfslapjes met tomatensaus en linguine</i>	€21,50
Escalope Parmigiana: escalope poêlée avec sauce tomate, aubergine grillée et parmesan <i>Gebakken kalfslapjes met tomatensaus, gegrilde aubergine en parmezaan</i>	€22,00
Escalope Valdostana: escalope poêlée avec sauce tomate crème, jambon de dinde et taleggio <i>Gebakken kalfslapjes met tomatenroomsaus, kalkoenham en taleggio</i>	€22,00
Escalope Gorgonzola: escalope de veau avec sauce tomate, gorgonzola et linguines <i>Gebakken kalfslapjes met tomatensaus, gorgonzola en linguine</i>	€22,50
Tartare de boeuf à l'Italienne <i>Runderstartaar op Italiaanse wijze bereid</i>	€21,00
Filet américain maison <i>Huisgemaakte filet américain</i>	€21,00
Poulet à l'estragon avec linguines <i>Kip met dragonsaus en linguine</i>	€21,00
Filet pur de boeuf <i>Ossenhaas</i>	€34,00
Steak de boeuf <i>Runder steak</i>	€25,50
Osso Buco à l'Italienne <i>Ossobuco op Italiaanse wijze</i>	€27,00
Entrecôte Irlandaise <i>Ierse entrecote</i>	€34,00
Tagliata d'agneau avec sauce balsamique <i>Tagliata van lamsvlees met balsamicosaus</i>	€34,00
Magret de canard à l'orange avec bouquetière de légumes et pommes croquettes <i>Eendenborst met sinaasappelsaus, groentenboeket en aardappelkroketjes</i>	€26,50
Chateaubriand - 2 cvts <i>Runder biefstuk - 2 personen</i>	€56,00

Burgers

Italian Burger: bœuf avec pecorino fromage à la truffe, sauce à la truffe, oignons frits, tomates séchées et fraîches <i>Italian Burger: rundvlees met pecorino-truffelkaas, truffelsaus, gebakken uitjes, gedroogde en verse tomaten</i>	€25,00
Crispy Chicken BBQ: sauce barbecue, poulet pane, oignons frits, cheddar, tomates fraîches et cornichons <i>Crispy Chicken BBQ: barbecuesaus, gepaneerde kip, gebakken uitjes, cheddar, verse tomaten en augurken</i>	€25,00
Cheesy Burger: beouf avec sauce cheddar, cheddar, oignons frits, tomates fraîches et cornichons <i>Cheesy Burger: rundvlees met cheddarsaus, cheddarkaas, gebakken uitjes, verse tomaten en augurken</i>	€25,00
Grilled beef burger: chateaubriandsteak 220g	€27,00

Menu enfant / Kinder menu

Nuggets de poulet - Kipnuggets	€12,00
Hamburger de boeuf - Runder hamburger	€14,00
Spaghetti bolognaise	€12,00
Steak de boeuf - Runder steak	€15,00

Accompagnements Bijgerechten

Sauces: poivre vert, archiduc, béarnaise, diable et sauce au jus de viande <i>Sauzen: pepper saus, archiducsaus, bearnaisesaus, duivelsaus en vleesjussaus</i>	€4,00
Ketchup, Mayonnaise, Tartare, Moutarde(mosterd)	€2,00
Beurre maître d'hôtel <i>Maitre d'hotel boter</i>	€3,00
Supplément de frites, pâtes, croquettes ou pommes grenaille <i>Extra's van friet, pasta, kroketten of aardappelen</i>	€4,00
Salade mixte	€8,00
Salade Feta	€10,00
Poêlée de légumes ou de chicons caramélisés <i>Gebakken groenten of gekarameliseerde witlof</i>	€7,50

• • • **Desserts** • • •

Tiramisu	€8,50
Crème brûlée	€8,00
Mousse au chocolat <i>Chocolademousse</i>	€8,50
Moelleux au chocolat <i>Chocoladecake</i>	€10,50
Sabayon au Marsala ou Amaretto <i>Sabayon met Marsala of Amaretto</i>	€10,50
Carpaccio d'ananas au Limoncello <i>Ananas carpaccio met Limoncello</i>	€10,50
Panna Cotta	€8,00

• • • **Glacés / IJS** • • •

Dame Blanche / Noir	€8,00
Mini Dame Blanche / Noir	€6,00
Brésilienne	€8,00
Mini Brésilienne	€6,00
Glace Amarena	€10,00
Mini Glace Amarena	€8,00
Glace Cuberdon	€10,00
Mini Glace Cuberdon	€8,00
Café glacé	€9,00
Sorbet framboise,citron,passion	€9,00
Sorbet aux choix	€4,00
Colonel	€11,00
Nougat glacé	€8,50
Cassata Siciliana	€8,50