

## DRANKENKAART

### Aperitieven

Cocktail v/h huis.	€ 5.50
Lycheewijn.	€ 5.50
Porto r/ w.	€ 4.50
Sherry dr	€ 4.50
Martini w/ r.	€ 4.50
Campari puur.	€ 6.00
Campari or/tonic	€ 7.50
Pisange orange.	€ 7.50
Passoa orange.	€ 7.50
Safari orange.	€ 7.50
Vodka orange/cola.	€ 7.50
Ricard +water.	€ 6.50
Gin tonic/orange.	€ 7.50
Bacardi cola/orange.	€ 7.50
Whisky cola/soda.	€ 7.50
Cava (glas).	€ 5.00
Kir.	€ 4.50
Kir van Cava.	€ 5.50
Vodka/Bacardi puur.	€ 6.00

### Water en frisdranken

Spa/ -Reine.	€ 2.50
Cola/ -zero.	€ 2.50
Fanta.	€ 2.50
Sprite.	€ 2.50
Gini Lemon.	€ 2.50
Schweppes Tonic.	€ 2.50
Ice Tea.	€ 2.80
Looza appelsap.	€ 2.50
Looza sinaas.	€ 2.50
Frisdrank fles 1L.	€ 10.00

### Wijnen

Wijn (glas).	€ 4.50
Wijn (karaf 1/4l).	€ 7.00
Wijn (karaf 1/2l).	€ 10.00
Huiswijn (fles).	€ 20.00
Cava Gran Baron (fles).	€ 23.00

### Bieren op fles

Stella Artois	€ 2.50
Stella NA/0,0.	€ 2.50
Hoegaarden.	€ 2.80
Liefmans.	€ 3.50
Westmalle Dubbel/Trippeel.	€ 4.50
Duvel.	€ 4.50

### Warme Dranken

Chinese thee.	€ 2.50
Thee citroen.	€ 2.50
Thee melk.	€ 2.50
Thee (divers).	€ 2.50
Koffie/Espresso.	€ 2.50
Decafeine/Filter.	€ 2.50
Cappuccino.	€ 3.20
Koffie verkeerd.	€ 3.80
Irish coffee.	€ 8.00
Ginseng coffee.	€ 4.50

### Digestieven

Kao liang.	€ 7.00
J&B Whisky.	€ 6.50
Cognac.	€ 6.50
Calvados.	€ 6.50
Grand Marnier.	€ 6.50
Cointreau.	€ 6.50
Amaretto.	€ 6.50
Bailey's.	€ 6.50
Kao liang (glas).	€ 4.50

(Vraag naar de wijnkaart!)

## Huiswijn – Vin maison

	fl/btl
<u>Wit</u>	
<b>La Petite Source</b>	<b>20.00</b>
<u>Rood</u>	
<b>La Petite Source</b>	<b>20.00</b>
<u>Rosé</u>	
<b>La Petite Source</b>	<b>20.00</b>

## Rosé wijnen

<b>Rosé d'Anjou</b>	<b>24.00</b>
“La Jaglerie”	

Zalmkleurig, met enkele oranje hoogtepunten. Aroma's van gekonfijt fruit met kruidige accenten. Het is zoet, maar toch iets tropisch. Het heeft een verfrissende en eenvoudige manier om te drinken. De smaak is heel fruitig, zeer mooi, weinig invasief met een uitgebreide nasmaak.

<b>Matheus</b>	<b>17.00</b>
Gemaakt van diverse druiven uit Portugal heeft een milde, zachte en zoete fruitsmaak. De aroma's rood fruit en een beetje kruiden ontdekt u in de smaak en geur.	

## Witte wijnen – Vins blancs

<u>Alsace</u>	
<b>Gewürztraminer</b>	<b>28.00</b>
“Lucien Meyer & fils”	

De aroma's stuiven het glas uit tijdens het inschenken. De geuren zijn rijk en uitbundig. Geuren van rozen en groene kruiden komen u tegemoet. In de mond is de smaak krachtig en veelzijdig. De textuur van de wijn is zeer vol en zacht.

<b>Pinot Gris</b>	<b>28.00</b>
“Lucien Meyer & fils”	

Goudgeel van kleur. Ingetogen geur van pruim, appel en nectarine. Vol en exotisch rond van smaak, met dik rijp fruit en minerale complexiteit.

<u>Bourgogne</u>	
<b>Chablis Vieilles Vignes</b>	<b>33.00</b>
“Vignobles Damp”	

De eerste neus roept geuren op van citroen, acaciabloemen, amandelcrème. Het evolueert naar mergelachtige minerale tonen, passievrucht, verse roos en ananas.

## Rode wijnen - Vins rouges

### **Bordeaux**

#### **Château Clou du Pin**

**25.00**

“Bordeaux Supérieur”

Wijn met een intense kleur, een explosieve neus met hinten van rood fruit gecombineerd met geroosterde en geroosterde tonen. In de mond ontstaat er een mooie balans tussen hout en fruit. De afdronk is lang en harmonieus met zeer fijne tannines..

#### **Château Bégadan**

**30.00**

“Médoc Cru Bourgeois”

Granaatrode wijn die 12 maanden op eiken vaten heeft gelagerd, toetsen van zwart fruit zoals cassis en bramen, daarnaast ook een kruidig boeket.