

BIEREN

Jupiler 25cl/33cl/50cl	2,00/2,70/3,90€
Jupiler 0%	2,00
Leffe blond 33cl 6,6°	3,70
Leffe bruin 33cl 6,5°	3,70
Hoegaarden wit 4,9°	2,70
Rodenbach 25cl/33cl*	2,70/3,40
Palm 5,2°	2,40
Palm zonder alcohol	2,50
Kriek Liefmans (ook on the rocks)	2,70
Duvel 8,5°	3,90
Vedett 5,2°	3,30
Chimay blauw 9°	3,90
Le Fort triple 8.8°	4,10
Westmalle dubbel 7°	3,80
Westmalle tripel 9,5°	4,10
Kasteelbier bruin 11°	3,90
Kasteelbier rouge 8°	3,70
Carlsberg 5,5°	2,70
La Chouffe 8°	3,90
OMER 8°	3,80
DUNEKEUN-DRONKENPUT triple (artisanaal kust-streekbier) 9,0°	3,90
ORVAL 6,2°	4,80
Brugse Zot 33cl 6°	3,70
Straffe Hendrik 9° triple	4,10
Kwaremont 6,6°	3,80

Karel Cogge (Nieuwpoorts bruin stadsbier) 7°	3,60
Hendrik Geeraert (Nieuwpoorts blond stadsbier) 7°	3,60

WATERS EN FRISDRANKEN

Plat of bruisend water 25cl/50cl/1L	2,00/3,90/7,70€
Coca cola normaal, light of zero	2,00
Fanta	2,00
Sprite	2,00
Gerolsteiner orange of lemon LIGHT	2,20
Ice-tea lipton	2,20
Minute Maid sinaasappel, tomaten, appel	2,50
Gini	2,30
Nordic tonic/Nordic agrum	2,30
Tönisteiner vruchtenkorf	2,50
Fristi	2,20
Perrier	2,20
Cécémel	2,20

APERITIEVEN

Aperitief van het huis	7,50
Apéro zonder alcohol	5,70
Martini rood/wit	5,40
Porto rood/wit	5,40
Sherry dry	4,90
Pineau de Charentes	4,90
Kirr	4,90

Ricard	5,40
Picon met witte wijn	6,60
Pisang orange	6,70
Gin of –Wodka of –Bacardi of -Campari	5,40
*supplement frisdrank	2,00
Cava (brut) flesje 20cl	12,00
SANGRIA –Rood (enkel in seizoen)	7,20

GEESTRIJKE DRANKEN

Jenever (Nieuwpoortse graanjenever)	3,30
Asbach Uralt	5,20
Cognac Frapin	6,50
Whisky Johnny Walker of J&B	7,60
Cointreau	6,10
Limoncello	6,10
Grand Marnier	6,10
Amaretto	6,10
Calvados Marquis D'Aguesseau	6,10
Baileys	5,80

WARME DRANKEN

Koffie (artisanaal gebrand 100% Arabica)	2,00€
Koffie caféinevrij	2,10
Koffie verkeerd	2,60
Capuccino	2,50
Thee Natuur	2,50
Thee Rozenbottel, woudvruchten, munt, kamille, linde, groene, zwarte, lemon	2,70
Cécémel warm (met slagroom +0,50€)	2,70
Irish coffee – whisky	7,60
French coffee – cognac of grand marnier	7,60
Hasseltse coffee – jenever	7,60
Normandische coffee – calvados	7,60
Italiaanse coffee – amaretto	7,60

WITTE WIJNEN

HUISWIJN: CHARDONNAY "Oude Heerengracht" (Zuid-Afrika)

Per glas	3,80
¼ karaf	7,40
Karaf – 50cl	14,60
PER FLES	22,50
MUSCADET SUR LIE "Chateau de la Placelière (Frankrijk)	23,90
(100% Melon de Bourgogne)	
PINOT GRIS "Maison Willm" (Frankrijk)	25,60
POUILLY FUME "Le Loges" – M. Deschamps (Frankrijk)	31,90
(100% Sauvignon Blanc)	
CHABLIS "La Chablisienne (Frankrijk)	25,20
(100% Chardonnay)	
RIOJA BIANCO "Lealtanza" (Spanje)	24,50
(100% Sauvignon Blanc)	
PINOT GRIGIO "Adria Vini" (Italië)	24,20
CHARDONNAY GARGANEGA "Oropasso" (Italië)	25,10
CHARDONNAY "Morning Fog Wente" (Californië)	27,20
SAUVIGNON BLANC "Le Bonheur" (Zuid-Afrika)	24,20
CHENIN BLANC "Fleur du Cape" (Zuid-Afrika)	25,50

ZOETE WITTE WIJN : per fles

ADELPRACHT "Drostdhy Hof" (Zuid-Afrika)	23,50
(100% Chenin Blanc)	

ROSE WIJNEN

HUISWIJN: SYRAH ROSE "Charles Ciceron" (Frankrijk)

Per glas	3,80
¼ karaf	7,40
Karaf – 50cl	14,60
PER FLES	22,50

SUMMERTIME "By La Gordonne" (Frankrijk)	25,90
(Syrah, Cinsault & Grenache)	

RODE WIJNEN

HUISWIJN: CABERNET SAUVIGNON – MERLOT "Shortwood" (Zuid-Afrika)

Per glas	3,80
¼ karaf	7,40
Karaf – 50cl	14,60
PER FLES	22,50
CABERNET SAUVIGNON "Oude Kaap" (Zuid Afrika)	23,60
PINOT NOIR "Maison Willm" (Frankrijk)	24,90
CABERNET SAUVIGNON – SYRAH "Escale" (Frankrijk)	23,50
CÔTES DU RHÔNE "Guigal" (Frankrijk) – 100% Syrah	29,90
SAINT EMILION "Chateau Vielle Tour La Rose" (Frankrijk)	28,50
RIOJA CAPITOSO "Lealtanza" (Spanje) – 100% Tempranillo	26,50
CABERNET SAUVIGNON – CORVINA "Neropasso" (Italië)	26,20

MERLOT "Sandstone Wente" (Californië)	29,20
CAPE RED "Drostdhy Hof" (Zuid-Afrika) –Shiraz-Merlot	23,80
LACE RED "Almenkerk" (Zuid-Afrika)	27,60

MOUSSERENDE WIJNEN

CAVA Brut 20 cl. (Spanje)	12,00€
CAVA "Reserve Brut" PER FLES (Spanje)	30,50
CHAMPAGNE PER FLES (Frankrijk)	49,90

KLEINE RESTAURATIE EN SNACKS

Dagsoep	4,20
Croque Monsieur (met garnituur)	6,80
Croque uit het vuistje	4,90
Croque Hawaii (met garnituur en ananas)	7,80
Croque Madame (met garnituur en 2 eitjes)	7,80
Croque Speciale (met garnituur en bolognaise saus)	8,90
*Omelet Natuur of Spiegelei	7,00
*Omelet met hesp en kaas	8,40
*Omelet met garnalen	16,00
*Omelet met tomaat en garnalen	16,80
*(met salade en brood; supplement frietjes +2,00)	
** supplement mayonaise 0,50€	
Mergpijpje met fleur du sel, grof gemalen peper, mosterd en houthakkersbrood	9.50,-€

STARTERS EN VOORGERECHTEN

Portie kaas	6,50
Portie salami	6,50
Portie Mix (kaas+salami)	6,50
Apério (kippeboutjes)	6,50
Goujonettes (gepanneerde en gefrituurde reepjes wijting, met tartaarsaus)	7,80
Bordje met langoustientjes	7,80
Loempias (huisbereid)	8,00
Dagsoep	4,20
Kaaskroketten (2st) **	12,80
Duo van garnaal kroket en kaaskroket**	17,20
Garnaalkroketten = artisanale bereiding (2st) **	18,80
Tomaat garnalen (1st) **	19,90

**alles opgediend met brood en passende garnituur

** supplement mayonaise 0,50€

VLEESGERECHTEN EN PASTA

!!! <Wijntip>

Halve kip <huiswijn wit en rood>	16,70
Gelakt buikspek frisse salade en frietjes<huiswijn rood & Escale>	16.70
Steak natuur (dikbil polderrund) <huiswijn rood & Escale>	20,60
Chateaubriand natuur (malse rundsfilet) <Wente Merlot& Lace red>	23,80
Entrecote natuur van polderrund 400gr. <Wente Merlot& Lace red>	24,80
Lamskroontje met kroketjes <Rioja Capitoso & Neropasso>	25,50
Rib-Eye natuur < Lace red & chateau Vieille tour la rose>	23,80
*(supplement saus: béarnaise, champignons, lookboter, peper, provençale saus)	+2,00
Kraaibiefstuk met rode ajuin saus <Cape Red drostdy & Guigal rouge >	21,20
Filet americain (steak tartaar) <Pinot Noir& Guigal rouge>	22,50
Ossobuco Milanese <Neropasso & Rioja Capitoso>	21,10
Varkensribbetjes <huiswijn rood & cape red drostdy hof>	20,50
Varkenswangetjes <Escale rouge & Guigal rouge>	20,50
Rundstong Madeira met kroketjes	18.50
Kaaskroketten (3st)	17,50
**geserveerd met garnituur en frietjes	
Lasagna	13,80
Spaghetti Bolognaise	11,80

** supplement mayonaise 0,50€

THAISE GERECHTEN

!!! <Wijntip>

Tom Kha Khai – Thaise kippensoep (licht pikant)	7,80
Thai kip met rode curry en Thaise rijst <pinot gris & lealtanza Rioja>	21,10
Yum Nua – fijngesneden biefstuk op oosterse wijze	
met Thaise rijst <Pinot noir Willm & Neropasso>	23,90
Yum Khai – fijngesneden kipfilet op oosterse wijze	
met Thaise rijst <Pinot Gris Willm & Pinot Noir Willm>	21,90

VISGERECHTEN

!!! <Wijntip>

Tomaat garnalen (2st) met frietjes en salade	
<Muscadet sur lie & Sauvignon Blanc Le Bonheur>	30,30
Scampi van de chef (keuze uit rijst of frietjes) met salade	
<Oropasso & Wente Chardonnay>	21,50
Scampi look met frietjes en salade	
<Huiswijn wit & Chenin Blanc Fleur Du Cape>	21,50
Gebakken kabeljauw met puree (saus: prei, béarnaise, provençale, botersaus) <Chablis & Pouilly Fume>	24,00
Gebakken zalm béarnaise of provençale saus en frietjes	23,00
Zeetong met frietjes en salade	30,90
Gegratineerd vispannetje met puree <Huiswijn wit & Pinot Grigio Italië>	21,20
Puree met garnalen, gepocheerde eitjes en hazelnootboter	
<Lealtanza Bianco & Pouilly Fume>	26,50
Gambas (7 stuks, bodypeeled) met huisgemaakte tartaarsaus frietjes en salade <Oropasso & Chenin Blanc Fleur Du Cape>	24,80

Garnaalkroketten (3st) met frietjes en salade <Huiswijn wit & Pinot Gris> 26,00

Bouillabaisse (ROYALE = met halve babykreeft +3,00€)

< Summertime Rose & Chablis> 24,80

MOSSELEN (enkel in seizoen) natuur 21,00

*met witte wijn, provençale, look, room, look en room +2,00

<Muscadet Sur Lie & Le Bonheur Sauvignon Blanc>

VOOR DE KINDEREN

Vissteaks met frietjes en salade 9,50

Kinderspaghetti bolognese 9,50

Gebakken kipfilet met koude appelmoes en frietjes 10,80

Chipolata met koude appelmoes en frietjes 10,80

Chicken nuggets met frietjes en salade 10,80

Curryworst (frikandel) 1st/2st met frietjes 6,00/9,00

**Supplement mayonaise 0,50€

DESSERT

IJS MET SLAGROOM:

Bambino (2 bollen vanille ijs)	3,90€
Coupe vanille/mokka/chocolade	6,90
Coupe panaché (gemengd ijs)	6,90
Dame Blanche/Noir (met warme chocoladesaus)	7,00
Coupe Brésilienne	6,90
Parfait advocaat	7,70
Warme appeltaart met vanilleijs en slagroom	6,30
Chocolademousse	6,00
Veurnse meringuetaart met vanilleijs en slagroom	6,70
Crème brûlée	5,90
Crema Catalana (vanille roomijs met carameltopping, gebrand)	6,70
Bootje straciatella (versierd met chocoladetruffel)	6,70
Vanille walnoot (met gecarameliseerde walnoten)	6,70

PANNENKOEKEN EN WAFELS:

Met boter en suiker	3,60
Met slagroom	4,00
Met ijs	5,00
Met ijs en slagroom	5,50
Met chocoladesaus en ijs (mikado)	5,50
Met advocaat en ijs	6,00

EEN TAFEL = EEN REKENING... aub!!!