

BIEREN

Jupiler 25cl/33cl/50cl	2,20/2,90/4,10€
Jupiler 0%	2,20
Leffe blond 33cl 6,6°	4,30
Leffe bruin 33cl 6,5°	4,30
Leffe 0,0° 33cl	4,00
Hoegaarden wit 4,9°	3,20
Rodenbach 25cl/33cl*	3.10/3,70
Palm 5,2°	2,90
Palm zonder alcohol	2,90
Kriek Liefmans/Bellevue (ook on the rocks)	3.10
Duvel 8,5°	4,30
Vedett 5,2°	3,90
Chimay blauw 9°	4,50
Westmalle dubbel 7°	4,50
Westmalle tripel 9,5°	4,70
Kasteelbier bruin 11°	4,50
Kasteelbier rouge 8°	4,50
Carlsberg 5,5°	3,40
Cornet 8,5°	4,40
La Chouffe 8°	4,40
OMER 8°	4,20
DUNEKEUN triple (artisanaal kust-streekbier) 9,0°	4,20
ORVAL 6,2°	5,30
Brugse Zot 33cl 6°	4,20
Kwaremont 6,6°	4,20

Straffe Hendrik 9°	4,40
Karel Cogge (Nieuwpoorts bruin stadsbier) 7°	4,30
Hendrik Geeraert (Nieuwpoorts blond stadsbier) 7°	4,30

WATERS EN FRISDRANKEN

Plat of bruisend water 25cl/50cl/1L	2,30/4,20/8.00€
Coca cola normaal of zero	2,30
Fanta	2,30
Sprite	2,30
Gerolsteiner orange of lemon LIGHT	2,40
Ice-tea lipton	2,40
Minute Maid sinaasappel, tomaten, appel	2,70
Gini	2,50
Nordic tonic/Nordic agrum	2,50
Tönissteiner vruchtenkorf	2,70
Fristi	2,40
Perrier	2,40
Cécémel	2,40

APERITIEVEN

Aperitief van het huis	8,00
Apéro zonder alcohol	6,00
Martini rood/wit	6,00
Porto rood/wit	5,90
Sherry dry	5,50

Pineau de Charentes	5,50
Kirr	5,50
Ricard	6,00
Picon met witte wijn	7,00
Pisang orange	7,30
Gin (Gordons) of –Wodka of –Bacardi of -Campari	7,20
Bombay gin	8,70
*supplement frisdrank	2,30
Cava (brut) / Prosecco flesje 20cl	
12,00	
SANGRIA –Rood/Wit (enkel in seizoen)	8,50
Aperol Spritz	6,70

GEESTRIJKE DRANKEN

Jenever (Nieuwpoortse graanjenever)	3,80
Asbach Uralt	5,70
Cognac Frapin	7,00
Whisky Johnny Walker, J&B, William Lawsons	8,10
Whisky Jack Daniels	8,90
(supplement frisdrank: +2,30)	
Cointreau	6,90
Limoncello	6,70
Grand Marnier	6,70
Amaretto	6,70
Calvados	6,70
Baileys	6,30

WARME DRANKEN

Mokka (halve espresso)	2,20
Dubbele Mokka	3,00
Espresso (gewone koffie)	2,20
Décafeine	2,30
Cappuccino (op z'n Italiaans, gelijke delen koffie, opgestoomde melk en melkschuim)	3,00
DECA-Cappuccino (met slagroom of met melkschuim)	3,10
Cappuccino (op z'n Vlaams, met slagroom)	3,00
Latte Macchiato (150ml opgestoomde melk met espressoshot)	3,20
Latte Machiatto met flavour (speculoos of hazelnoot)	3,50
Café latté (koffie verkeerd)	3,20

LOSSE THEE/INFUSIE:

Zwarte Thee (Darjeeling: 2 à 3 minuten infusie)	2,70
Groene Thee (China gunpowder: 2 à 3min)	2,80
Aroma Thee (Caipirinha: 2 à 3 min)	2,80
Fruit Infusie (Oma's garten -rood fruit of Sunshine geel fruit: 5 à 8 min)	2,80
Kruiden Infusie (Munt, Kamille of Rozebottel: 5 à 8 min)	2,80
Cécémel warm (met slagroom +0,50€)	2,80
Irish coffee – whisky	8,00
French coffee – cognac of grand marnier	8,00
Hasseltse coffee – jenever	8,00
Normandische coffee – calvados	8,00
Italiaanse coffee – amaretto	8,10

WITTE WIJNEN

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

Per glas 3,90

¼ karaf 7,60

Karaf – 50cl 15,00

PER FLES 22,50

MUSCADET SUR LIE "Chateau de la Placelière (Frankrijk) 25,90

(100% Melon de Bourgogne)

PINOT GRIS "Maison Willm" (Frankrijk) 27,10

POUILLY FUME "Le Loges" – M. Deschamps (Frankrijk) 33,90

(100% Sauvignon Blanc)

CHABLIS "La Chablisienne (Frankrijk) 27,20

(100% Chardonnay)

RIOJA BIANCO "Lealtanza" (Spanje) 26,50

(100% Sauvignon Blanc)

PINOT GRIGIO "Adria Vini" (Italië) 26,20

CHARDONNAY GARGANEGA "Oropasso" (Italië) 27,10

CHARDONNAY "Morning Fog Wente" (Californië) 28,20

SAUVIGNON BLANC "Le Bonheur" (Zuid-Afrika) 26,20

CHENIN BLANC "Fleur du Cape" (Zuid-Afrika) 27,50

ZOETE WITTE WIJN : per fles

ADELPRACHT "Drostdhy Hof" (Zuid-Afrika) 25,50

(100% Chenin Blanc)

ROSE WIJNEN

HUISWIJN: SYRAH ROSE "Charles Ciceron" (Frankrijk)

Per glas	3,90
¼ karaf	7,60
Karaf – 50cl	15,00
PER FLES	22,50
SUMMERTIME "By La Gordonne" (Frankrijk) (Syrah, Cinsault & Grenache)	26,90
Per glas	4,40

RODE WIJNEN

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

Per glas	3,90
¼ karaf	7,60
Karaf – 50cl	15,00
PER FLES	22,50
CABERNET SAUVIGNON "Oude Kaap" (Zuid Afrika)	25,60
PINOT NOIR "Maison Willm" (Frankrijk)	26,90
CABERNET SAUVIGNON – SYRAH "Escale" (Frankrijk)	25,50
CÔTES DU RHÔNE "Guigal" (Frankrijk) – 100% Syrah	31,90
SAINT EMILION "Chateau Vielle Tour La Rose" (Frankrijk)	30,50
RIOJA CAPITOSO "Lealtanza" (Spanje) – 100% Tempranillo	28,50
CABERNET SAUVIGNON – CORVINA "Neropasso" (Italië)	28,20
MERLOT "Sandstone Wente" (Californië)	31,20
CAPE RED "Drostdhy Hof" (Zuid-Afrika) – Shiraz-Merlot	25,80
LACE RED "Almenkerk" (Zuid-Afrika)	29,60

MOUSSERENDE WIJNEN

CAVA of prosecco Brut 20 cl. (Spanje)	12,00€
CAVA "Reserve Brut" PER FLES (Spanje) 75 cl	35,00
CHAMPAGNE PER FLES (Frankrijk) 75 cl	51,90

KLEINE RESTAURATIE EN SNACKS

Dagsoep	4,70
Croque Monsieur (met garnituur)	7,10
Dubbele crocq met garnituur	12,20
Croque uit het vuistje	5,10
Croque Hawai (met garnituur en ananas)	8,10
Croque Madame (met garnituur en 2 eitjes)	8,10
Croque Speciale (met garnituur en bolognaise saus)	10,20
*Omelet Natuur of Spiegelei	7,50
*Omelet met hesp en kaas	8,90
*Omelet met garnalen	17,30
*Omelet met tomaat en garnalen *(met salade en brood of frietjes)	17,90
** supplement mayonaise 0,60€	

GLUTEN OF ALLERGENEN? Praat er over met ons , we helpen U

STARTERS EN VOORGERECHTEN

Portie kaas	7,10
Portie salami	7,10
Portie Mix (kaas+salami)	7,10
Apério (kippeboutjes)	7,10
Goujonettes (gepaneerde en gefrituurde reepjes wijting, met tartaarsaus)	8,30
Loempias (4stuks, huisbereid)	9,00
Dagsoep	4,70
Kaaskroketten (2st) **	13,10
Duo van garnaal kroket en kaaskroket**	18,10
Garnaalkroketten = artisanale bereiding (1st/2st) **	13,80/19,90
Tomaat garnalen (1st) **	19,90

**alles opgediend met brood en passende garnituur

** supplement mayonaise 0,60€

GLUTEN OF ALLERGENEN? Praat er over met ons , we helpen U

VLEESGERECHTEN EN PASTA

Halve kip	17,20
Steak natuur (dikbil polderrund)	23,50
Chateaubriand natuur (malse filet)	25,10
Entrecote natuur van polderrund 400gr.	25,10
Lamskroontje met kroketjes	26,10
Rib-Eye natuur	24,20
*(supplement saus: béarnaise, champignons, lookboter, peper, provençale saus +2,50)	
Filet americain (verse gemalen steak tartaar)	22,90
Varkensribbetjes	21,90
Varkenswangetjes	20,90
Hammetje met mosterdsaus	21,40
Rundstong Madeira met kroketjes	19,80
Ossobuco Milanese (frietjes of pasta)	23,10
Kaaskroketten (2st/3st)	15,90/17,90
**geserveerd met garnituur en frietjes	
Lasagna	15,10
Spaghetti Bolognaise	15,10

** supplement mayonaise 0,60€

THAISE GERECHTEN

Tom Kha Khai – Thaise kippensoep (licht pikant)	8,90
Thai kip met rode curry en Thaise rijst	22,90
Yum Nua – fijngesneden biefstuk op oosterse wijze met Thaise rijst	24,40
Yum Khai – fijngesneden kipfilet op oosterse wijze met Thaise rijst	23,10

VISGERECHTEN

Tomaat garnalen (2st) met frietjes en salade	DAGPRIJS	
Scampi van de chef (keuze uit rijst of frietjes) met salade		23,10
Scampi look met frietjes en salade		23,10
Gebakken kabeljauw met puree (saus: prei, béarnaise, provençale, botersaus)		25,60
Gebakken zalm béarnaise of provençale saus en frietjes		24,60
Zeetong met frietjes en salade		30,90
Gegratineerd vispannetje met puree		22,90
Puree met garnalen, gepocheerde eitjes en hazelnootboter		28,80
Gambas (7 stuks, bodypeeled) met huisgemaakte tartaarsaus frietjes en salade		26,10
Garnaalkroketten (2st/3st) met frietjes en salade		20,30/28,10
Bouillabaisse (ROYALE = met halve babykreeft +3,50€)		26,90
MOSSELEN (enkel in seizoen) natuur		22,00

*met witte wijn, provençale, look, room, look en room +2,50

!!! op Thaise wijze +3,00€

VOOR DE KINDEREN

Kinder Steak natuur	16,10
Vissteaks met frietjes en salade	9,90
Kinderspaghetti bolognaise	9,90
Gebakken kipfilet met koude appelmoes en frietjes	12,90
Chipolata met koude appelmoes en frietjes	12,90
Chicken nuggets met frietjes en salade	12,90
Curryworst (frikandel) 1st/2st met frietjes en salade	6,50/11,00
KINDERMOSEL	15,00

**Supplement mayonaise 0,60€

DESSERT

IJS MET SLAGROOM:

Bambino (1bol/2 bollen vanille ijs)	2,50/3,90€
Coupe vanille/mokka/chocolade/aardbei	7,60
Coupe panaché (gemengd ijs)	7,60
Dame Blanche/Noir (met warme chocoladesaus)	7,60
Coupe Brésilienne	7,60
Parfait advocaat	8,10
Warme appeltaart met vanille ijs en slagroom	6,90
Chocolademousse	6,90
Veurnse meringuetaart met vanille ijs en slagroom	6,90
Crème brûlée	6,10
Crema Catalana (vanille roomijs met carameltopping, gebrand)	7,10
Bootje straciatella (versierd met chocoladetruffel)	7,10
Vanille walnoot (met gecarameliseerde walnoten)	7,10

PANNENKOEKEN EN WAFELS:

Met boter en suiker	4,00
Met slagroom	4,50
Met ijs	5,70
Met ijs en slagroom	6,70
Met chocoladesaus en ijs (mikado)	7,00
Met advocaat en ijs	7,00

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