



## Champagne

Lucien Leblond brut tradition	7.50	52
A. Demiere rosé brut	8	59

## Cava

Sabartes Cava Brut - <i>Heel elegante fijne cava</i>	5	30
--	---	----

## Coctails en andere dranken

Aperol spritz	9	
Mojito Royale <i>Met witte of bruine rhum en Champagne!</i>	12	
Mojito Virgin <i>Alcoholvrij</i>	8	
French 75 <i>Blend van Champagne, gin en citroensap</i>	11	
Gin tonic	11	
Bacardi cola	8	
Safari orange	8	
Pisang orange	8.50	
Ricard	9	
Porto	5	

## Bieren uitgekozen door biersommelier Patriek Lehoucq

Geirn meugen blond, 7%	4.50
Geirn meugen donker	4.50
Cluysenaer blond	4.50
Malheur 10 blond	5.25
Troubadour blond	4.50
Troubadour obscura	4.75
Troubadour magma	4.75
Bons secours blond tradition	4.75
Lupulus tripel	5

## Foodbar

Bruschetta tomaat, parmesan, basilicum ( 4 stuks )	9
Bruschetta verse geitenkaas met prov kr. & look	9
Bruschetta gerookte zalm, philadelphiaaas, dille, honingvinaigrette	11
Traag gegaard spek van het West Vlaamse Belgasconne varken by De Laet & Van Haver	10
Royale portie zuid Spaanse schouderham van het witte Spaanse varken, gedroogd op 1750m hoogte	14
Gefrituurde inktvisringen met verse tartaarsaus	14
Gamba's op z'n Provençaals met aioli	19.50

<b>Exclusieve charcuterieschotel met pesto, olijven en fetakaas</b>	<b>22</b>
<i>Zuid Spaanse schouderham van het witte Spaanse varken, gedroogd op 1750m hoogte Truffelsalami   Chorizo, 3 maand gerijpt   Traag gegaard spek van het Belgasconne varken (De Laet &amp; Van Haver)</i>	

Vitello tonato kalfsmuis met tonijnmayonaise	17.50
Steak tartaar à la minute bereid met slaatje en verse frieten	23
'Bouillabaisse' Provençaalse vissoep, typisch voor de stad Marseille met o.a. zalm- en roodbaarsfilet, gamba's geserveerd met getoast brood, rouille en gemalen kaas	25
Paella met kip, chorizo, inktvisringen, scampi's, tomaten, mosselen.....Echt op z'n Spaans!	25
Mosselen in de wok 'Ibiza style' met tomaten, koriander, limoen....	25
Mosselen in de witte wijn met verse frieten	27
Mosselen in de room met look	28.50
Entrecôte van Belgisch wit-blauw in de grillpan, slaatje, verse frieten, peperroom of huisgemaakte kruidenboter	29

## Witte wijnen

		glas	fles
Zuid Afrika	Drostdy-hof steen 2018 chenin Blanc	5	25
	Francis Coppola Chardonnay 2018		36
Californië	Francis Coppola chardonnay 2018	7.50	37
Spanje	Palacio de Bornos verdejo	6	28
	La granja viura / verdejo		26
Italië	Borgoletto 2016, saove, BIO	6.75	
Oostenrijk	Roter Veltliner klassik 2019		
Duitsland:	Martin Wassmer 2019, Burgunder trocken	29	
	Grauburgunder Trocken 2018	27	

## Rosé wijnen

Frankrijk:	Les roches saintes 2018 Pays d'Oc	5	25
	L'estabel 'grande cuvée' Languedoc		27
Zuid Afrika	Two oceans shiraz 2019	5	25

## Rode wijnen

Zuid Afrika	Drostdy - Hof cabernet sauvignon 2018	5	25
	Beyerskloof, pinotage	6.50	29
	Allesverloren cabernet sauvignon 2018		35
	Rupert & Rothschild Classique 2017		47
Frankrijk	Domaine Santa duc, Côte Du Rhône		28

	Huufdveugel	25
	Louis Mansay grenache noir 2016	29
	Abbotts & delaunay 2017, Vieilles vignes, Pays d'Oc	27
	Le bois jaccu, domaine Mérieu, Loire 2018	33
Italië	Langhe rosso G.D. Vajra Barolo 2016	34
	Weingut Ebner tenuta 2017, Noord Italië	35
Spanje	Quatro pasos black bierzo 2012	32
	Flores de callejo 2018, 100% tempranillo	33
	Olcaviana 2017 cabernet sauvignon	25
Argentinië	Novecento malbec 2017	29

## **Frisdranken**

	<b>glas</b>	<b>fles</b>
Plat water	2.50	8
Bruisend water	2.50	8
Cola	2.75	
Cola zéro	2.95	
Ice tea	3.50	
Tonic	3.50	
Orangina	3.50	

## **Warme dranken**

Koffie	2.50
Décafeïne	2.75

Cappuccino	3.50
Caffè latte	3.50
Thee munt	3.50
Thee cocktail maison van de witte zwaan	3.50

### **Sterke dranken**

Geers superior rood vermouth 16% vol	7
Amaretto	8
Disaronno Velvet Crème Liqueur	8
Limoncello bio	8
Rockhopper rhum 40% vol	10