

La terrasse
DU ZOUTE

Unsere Auswahl

Wir haben für Sie die Favoriten aus unserer umfangreichen Speisekarte ausgewählt:

Cocktails

Bellini

Champagner, Pfirsich

15,40

La Terrasse

Beluga, Martini bitter, Galliano, Grapefruit, Champagner

15,40

Aperol Spritz

Aperol, Champagner

15,40

Mocktails

Gutss Italian

9,90

Gutss & Stormy

Limette, Ingwerbier, Gutss Cuban Spiced

9,90

Gutss Botanical

Gutss Botanical dry 0,0 % & Fever-Tree Indian tonic

9,90

Gins

Gin des Hauses La Terrasse Limone/Fever-Tree tonic

12,90

Gin des Hauses La Terrasse Rote Früchte/Schweppes Selection Original Tonic

12,90

Bulldog Gin UK/Fever-Tree Tonic

13,90

Offene Weine

Weiß | Blanc

OPI

Chardonnay — Terre du Midi — IGP — Frankrijk

7.40 / 43.00

Santa Carolina Reserva

Chardonnay — Leyda Valley — Chili

7.40 / 43.00

Cellier de la Tour, Sancerre

Sauvignon Blanc — Loire — Frankrijk

10.30 / 60.00

Rot | Rouge

Château De La Haye

Merlot — Cabernet Sauvignon — Bordeaux — Frankrijk

7.40 / 43.00

Prunotto, Bansella Nizza, DOCG

Barbera — Piemonte — Italië

9.50 / 55.00

Cellier de la Tour, SANCERRE
Pinot Noir — Loire — Frankrijk
10.30 / 60.00

Rosé
Château Barbebelles 'Fleurie'
Grenache — Provence — Frankrijk
7.40 / 43.00

M de Minuty
Grenache — Syrah — Cinsault — Provence — Frankrijk
9.50 / 53.00

Hausgemachte Mini-Garnelenkroketten/Mini-Käsekroketten/Mix
11,00/9,00/10,00

Scampi Fritti, Sauce Tartar
8,50

Antipasti-Teller (je nach Angebot) für 2 Personen
25,00

Salat mit Bauernhähnchen, Parmesankäse, Apfeldressing, Tomate und Croutons
24,00

Garnelenkroketten La Terrasse du Zoute 1/2/3
18,00/23,00/28,00

Mild geräucherter Lachs La Terrasse du Zoute
24,00

Tartarsteak vom Wagyu-Rind Natur, Olivenöl,
gemischter Salat und Pommes frites
28,00

Königinnenpastete mit Bauernhähnchen, gemischtem Salat und Pommes frites
27,00

Pasta mit frisch gehobeltem Trüffel
39,00

Schottischer Lachs, saisonal zubereitet
28,50

Bouillabaisse des Hauses mit Toast und Rouille
33,00

Vegetarisch & Vegan

VEGAN Spaghetti Zucchini, Kirschtomaten, Pesto
22,00

VEGETARISCH Risotto-Burger, gegrillte Paprika-Coulis, frittierte Champignons
23,00

OHNE ZUCKER/LAKTOSEFREI/GLUTENFREI

Duo aus Exotic und Himbeersorbet, verfeinert mit roten Früchten
14,00

Vanilleeis mit Orange und Zimt am Tisch flambiert
18,00/2 Pers.

Warme Tarte Tatin, Karamell und Vanilleeis
14,00

SPEISEN

Tapas

Hausgemachte Mini-Garnelenkroketten/Mini-Käsekroketten/Mix
11,00/9,00/10,00

Scampi Fritti, Sauce Tartar
8,50

Fischstäbchen in Panko paniert, Sauce Tartar
7,00

Lumpia La Terrasse du Zoute mit Huhn und Scampi
8,50

Teller mit Mangalica-Schinken
14,00

Teller mit Wagyu (Rindfleisch)
20,00

Teller mit Simmentaler Rindfleisch
14,00

Teller mit einer Auswahl von Mangalica/Wagyu/Simmental
18,00

Calamari Fritti, Sauce Tartar
8,50

Räucherlachstoast mit Sauerrahm
7,00

Wrap mit geräuchertem Lachs, Salat, Gurkenaufstrich
9,50

Patatas bravas, Lauchsauce, Paella-Gewürz, Chilisauce
6,00

Wagyu-Burger, Salat, Portweinsauce (Rindfleisch)
7,00

Hohle Austern Sorlut
16,00/28,00

Cheeseburger mit Père Joseph
8,00

Wrap Mangalica-Schinken, Sauerrahm und Rucola
9,50

Antipasti-Teller (je nach Angebot) für 2 Personen
25,00

Toast mit geräuchertem Aal, Apfel und Roter Bete
10,00

Toast mit Tatar vom Wagyu, Kapern (Rindfleisch) (Aufpreis für Kaviar 5 g: 10,00 €)
7,00

Bruschetta, Tomatensalsa

6,00

Bruschetta mit Mangalica-Schinken und Mozzarella

9,00

Gravad Lax, Blini, Sauerrahm

8,50

Gebratene Padron-Paprika, Meersalz

7,00

Wenn Sie möchten, erhalten Sie eine Tapas-Variation auf einem Teller. Fragen Sie unbedingt unseren Kellner.

kleine Karte

ab 15 Uhr

Tartarsteak vom Wagyu-Rind Natur, Olivenöl, gemischter Salat

und Pommes frites (Rindfleisch) (Aufpreis für Trüffel: 7,50 € / Aufpreis für Kaviar 5 g: 10,00 €)

28,00

Prunotto, Bansella Nizza, DOCG

Barbera — Piemonte — Italië

9,50/55,00

Garnelenkroketten La Terrasse du Zoute 1/2/3 Stück

18,00/23,00/28,00

Chablis by La Chablisienne

Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk

9,50/55,00

Käsekroketten La Terrasse du Zoute 1/2/3 Stück

14,00/18,00/22,00

Kaapzicht

Sauvignon Blanc — Stellenbosch — Zuid-Afrika

7,40/43,00

Mild geräucherter Lachs La Terrasse du Zoute

24,00

CASTEL SALLEGG

Pinot grigio — Alto Adigio — Italië

8,90/51,00

Carpaccio vom Rind, Rucola, Parmesankäse und Olivenöl (Aufpreis für Trüffel nach Angebot: 7,50 €)

24,00

Cellier de la Tour, SANCERRE

Pinot Noir — Loire — Frankrijk

10,30/60,00

Salat mit Bauernhähnchen, Parmesankäse, Apfeldressing, Tomate und Croutons

24,00

SAINT-VÉРАН, Joseph Drouhin

Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk

8,90/50,00

Flämische Schweinebackenkarbonade, Westmalle Tripel, Apfelkompott und Pommes frites

27,00

Westmalle tripel Bier

5,60

Königinnenpastete mit Bauernhähnchen, gemischtem Salat und Pommes frites

27,00

Le Bordeaux de la Haye

Merlot — Cabernet Sauvignon — Bordeaux — Frankrijk

7,40/43,00

Cappellini Bolognese

20,50

Prunotto, Bansella Nizza, DOCG

Barbera — Piemonte — Italië

9,50/55,00

Salat mit Ziegenkäse, Apfel, Speck, Honig, Sesamsamen und Croutons

24,50

Cellier de la Tour, SANCERRE

Sauvignon Blanc — Loire — Frankrijk

10,30/60,00

Burger La Terrasse du Zoute, Käse Père Joseph, Brie, Rucola, pikantes Dressing, Pommes frites

28,00

Le Bordeaux de la Haye

Merlot — Cabernet Sauvignon — Bordeaux — Frankrijk

7,40/43,00

Bouillabaisse des Hauses mit Toast und Rouille
33,00

Grüner Veltliner, Wachau
Fiederspiel Terrassen — Wijnviertel — Oostenrijk
7,40/43,00

Vegetarisch & Vegan

VEGAN Spaghetti Zucchini, Kirschtomaten, Pesto
22,00

Kaapzicht
Sauvignon Blanc – Stellenbosch – Zuid-Afrika
7,40/43,00

VEGETARISCH Risotto-Burger, gegrillte Paprika-Coulis, frittierte Champignons
23,00

Kaapzicht
Sauvignon Blanc – Stellenbosch – Zuid-Afrika
7,40/43,00

VEGETARISCH Salat mit Brie, Palmenherz, Artischocke, Nüssen, Honigdressing und Granatapfel
24,00

Château Barbebelle 'Fleurie'
Grenache — Côtes de Provence — Frankrijk
7,40/43,00

Vorspeisen

12 Uhr – 15 Uhr & 18 Uhr – 22 Uhr

Mild geräucherter Lachs La Terrasse Du Zoute
24,00

CASTEL SALLEGG
Pinot grigio — Alto Adigio — Italië
8,90/51,00

Garnelenkroketten La Terrasse du Zoute 1/2/3 Stück
18,00/23,00/28,00

Chablis by La Chablisienne
Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk
9,50/55,00

Käsekroketten La Terrasse du Zoute 1/2/3 Stück
14,00/18,00/22,00

Kaapzicht
Sauvignon Blanc – Stellenbosch – Zuid-Afrika
7,40/43,00

Hohle Austern Sorlut 3/6
16,00/28,00

Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut
14,40/90,00

XXL-Langustinen mit weicher Knoblauchbutter und Tomate
29,50

SAINT-VÉРАН, Joseph Drouhin
Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk
8,90/50,00

Carpaccio vom Rind, Rucola, Parmesankäse und Olivenöl (Aufpreis für Trüffel nach Angebot: 7,50 €)
24,00

Cellier de la Tour, SANCERRE
Pinot Noir — Loire — Frankrijk
10,30/60,00

Vegetarisch & Vegan

VEGAN Spaghetti Zucchini, Kirschtomaten, Pesto
22,00

Kaapzicht
Sauvignon Blanc – Stellenbosch – Zuid-Afrika
7,40/43,00

VEGETARISCH Risotto-Burger, gegrillte Paprika-Coulis, frittierte Champignons
23,00

Kaapzicht
Sauvignon Blanc – Stellenbosch – Zuid-Afrika
7,40/43,00

Max. 4 verschiedene Gerichte ab 8 Personen.

Salate

12 Uhr – 15 Uhr & 18 Uhr – 22 Uhr

Salat mit Bauernhähnchen, Parmesankäse, Apfeldressing, Tomate und Croutons
24,00

SAINT-VÉРАН, Joseph Drouhin
Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk
8,90/50,00

Salat mit Ziegenkäse, Apfel, Speck, Honig, Sesamsamen und Croutons
24,50

Cellier de la Tour, SANCERRE
Sauvignon Blanc — Loire — Frankrijk
10,30/60,00

Salat mit geräuchertem Lachs, Scampi, Tomate und Limettendressing
26,00

CASTEL SALLEGG
Pinot grigio — Trentino — Italië
8,90/51,00

VEGETARISCH Salat mit Brie, Palmenherz, Artischocke, Nüssen, Honigdressing und Granatapfel
24,00

Château Barbe Belle 'Fleurie'
Grenache — Côtes de Provence — Frankrijk
7,40/43,00

Fleisch

12 Uhr – 15 Uhr & 18 Uhr – 22 Uhr

Belgisches Rinderfilet Natur, gemischter Salat und Pommes frites
38,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
Valpolicella blend — Veneto — Italië
14,90/86,00

Belgisches Rib-Eye Natur, gemischter Salat und Pommes frites
38,00

Le Bordeaux de la Haye
Merlot — Cabernet Sauvignon — Bordeaux — Frankrijk
7,40/43,00

Saucen: Béarnaise – Champignons – Pfeffer – Choron

Flämische Schweinebackenkarbonade, Westmalle Tripel, Apfelkompott und Pommes frites
27,00

Westmalle Tripel Bier
5,60

Königinnenpastete mit Bauernhähnchen, gemischtem Salat und Pommes frites
27,00

Le Bordeaux de la Haye
Merlot — Cabernet Sauvignon — Bordeaux — Frankrijk
7,40/43,00

Burger La Terrasse du Zoute, Käse Père Joseph, Brie, Rucola, pikantes Dressing, Pommes frites
28,00

Le Bordeaux de la Haye
Merlot — Cabernet Sauvignon — Bordeaux — Frankrijk
7,40/43,00

Tartarsteak vom Wagyu-Rind Natur, Olivenöl, gemischter Salat und Pommes frites (Rindfleisch) (Aufpreis für Trüffel: 7,50 € /
Aufpreis für Kaviar 5 g: 10,00 €)
28,00

Prunotto, Banskella Nizza, DOCG
Barbera — Piemonte — Italië
9,50/55,00

Beilagen

Gemischter Salat
7,00

Tomatensalat und Dressing

7,00

Chicoréesalat mit Mayonnaise

7,00

Warmes Gemüse der Saison nach Angebot

9,00

Kaviar

Imperial Heritage Kaviar mit Sauerrahm, Eiermimose und Blini 30 g/50 g

68,00/98,00

Champagne Laurent–Perrier La Cuvée

14,40/90,00

Moskauer Kartoffeln 30 g/50 g

75,00/105,00

Champagne Laurent–Perrier Blanc De Blancs

16,90/150,00

Pasta

Cappellini Bolognese
20,50

Prunotto, Bansella Nizza, DOCG
Barbera — Piemonte — Italië
9,50/55,00

Pasta mit frisch gehobeltem Trüffel
39,00

Prunotto, Bansella Nizza, DOCG
Barbera — Piemonte — Italië
9,50/55,00

Kinder

Menü bis 10 Jahre

24,00

Hackbällchen mit Tomatensauce

Mini-Hamburger

Fischstäbchen – Zitrone – Sauce Tartare

Cappellini Bolognese

Gebratenes Hühnerfilet

Rinderfilet (Aufpreis 4,00 €)

Seezunge (Aufpreis 8,00 €)

Erfrischungsgetränk und Kindereis inklusive. Serviert mit einem Salat oder Apfelkompott und Pommes frites oder Krokette.

Fisch

12 Uhr – 15 Uhr & 18 Uhr – 22 Uhr

Nordseezunge, Meunière, gemischter Salat mit Pommes frites
49,00

Chablis by La Chablisienne
Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk
9,50/55,00

Kabeljaufilet, saisonale Zubereitung
(pochiert oder gebraten)

39,00

SAINT-VÉРАН, Joseph Drouhin
Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk
8,90/50,00

Schottischer Lachs, saisonal zubereitet
(pochiert oder gebraten)
32,00

Chablis by La Chablisienne
Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk
9,50/55,00

Hummer Bellevue
49,00

Grüner Velltliner, Wachau
Fiederspiel Terrassen — Wijnviertel — Oostenrijk
7,40/43,00

Hummer Thermidor mit Tagliolini

53,00

SAINT-VÉРАН, Joseph Drouhin
Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk
8,90/50,00

Gebratener Hummer mit weicher Knoblauchbutter, Tomate und Jasminreis

53,00

SAINT-VÉРАН, Joseph Drouhin
Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk
8,90/50,00

XXL-Langustinen, Lauchbutter, Tomate und Jasminreis

46,50

SAINT-VÉРАН, Joseph Drouhin
Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk
8,90/50,00

Bouillabaisse des Hauses mit Toast und Rouille

33,00

Grüner Veltliner, Wachau
Fiederspiel Terrassen — Wijnviertel — Oostenrijk
7,40/43,00

Max. 4 verschiedene Gerichte ab 8 Personen.

Desserts Desserts

OHNE ZUCKER/LAKTOSEFREI/GLUTENFREI

Duo aus Exotic und Himbeersorbet, verfeinert mit roten Früchten

14,00

Vanilleeis mit Orange und Zimt am Tisch flambiert

18,00/2 Pers.

Zabaione, Vanilleeis

14,00

Warme Tarte Tatin, Karamell und Vanilleeis

14,00

Moelleux au chocolat, Vanilleeis

14,00

Crème brûlée, Himbeercoulis

12,00

Ivoire: luftige, weiße Schokoladenmousse mit Vanille überzogen
in weißer Schokolade mit Schokoladeneis

14,00

Gebäck des Tages

10,00

Auswahl handwerklich hergestellter Käsesorten mit Brot

14,00

Dame Blanche/Dame Noire

12,00

Café Glacé

12,00

Limettencremetörtchen mit Yuzu-Gelee, Limettenbaiser und Zitronensorbet

14,00

Eisbecher Brésilienne: Praliné-Eis, Karamell und Nüsse

12,00

Eisbecher Panachée, 3 Kugeln nach Wahl: Vanille, Praliné, Mokka, Schokolade

12,00

Eisbecher Colonel: Zitronensorbet, Wodka-Zitrone

14,00

Eisbecher Advokaat: Vanilleeis, hausgemachter Advokaat

12,00

Eisbecher Erdbeere: Vanilleeis, Erdbeeren, rosa Schokolade (je nach Saison)

14,00

Kindereis

11,00

after dinners

Smoked Espresso Martini **13.90**

Mary White vodka, Kahlua, shot Nespresso, smoked

Espresso Martini Classic **13.90**

Grey Goose, shot Nespresso, Patron XO Cafe

Ice Coffee White **13.90**

Shot Nespresso, vanilla-roomijs, Patron coffee,

Monin vanille

Shot Nespresso, crème glacée à la vanille, Patron coffee,

Monin vanille

Speculoos Ice Coffee **13.90**

shot Nespresso, Monin speculoos, Grey Goose

Bonaparte Martini **13.90**

Mandarine Napoléon, shot Nespresso, room

Mandarine Napoléon, shot Nespresso, crème

American Martini **13.90**

Wild Turkey bourbon, shot Nespresso, Patron XO Café

Zen Coffee **13.90**

Botanist, shot Nespresso, room

Botanist, shot Nespresso, crème

Irish Coffee **13.90**

Bushmills, koffie, room

Bushmills, café, crème

Italian Coffee **13.90**

Villa Massa Amaretto, koffie, room

Villa Massa Amaretto, café, crème

French Coffee **13.90**

Grand Marnier of Remy Martin VSOP, koffie, room

Grand Marnier of Remy Martin VSOP, café, crème

LTDZ Coffee **13.90**

Galliano, Bayou Spiced, koffie, room

Galliano, Bayou Spiced, café, crème

Baileys Coffee **13.90**

Baileys, koffie, room

Baileys, café, crème

Mexican Coffee **13.90**

Jose Cuervo Tequila, koffie, room
Jose Cuervo Tequila, café, crème

Madeira Boal 10Y **10.50**

Porto 10Y **9.90**

APERERO

klassiekers classiques

Campari **8.90**

Aperol Spritz, champagne **14.90**
Aperol Spritz, champagne

Crodino (0,0%) **8.00**

Martini Riserva Speciale bitter 1972 **9.90**

Get 27 **8.90**

Pineau des Charentes **8.90**

Picon witte wijn of bier **9.90**
Picon vin blanc ou bière

Kir witte wijn **9.90**
Kirr vin blanc

Kir Royal **14.90**

Lillet Blanc **11.10**

Cynar **8.90**

Ricard **8.90**

Pastis Henri Bardouin **10.90**

Pimm's N°1 | Pimm's Royal **13.90 / 16.90**

Porto Offley, wit of rood **8.00**
Porto Offley, blanc ou rouge

Witte Porto tonic **10.50**
Porto tonic blanc

Porto Offley 10Y **9.90**
Porto Offley 10Y

Sherry Tio Pepe **8.00**

Vermout Vermouth

Antica Formula Carpano **12.90**

Martini Bianco – Rosso **8.50**

Martini Gran Lusso 150Y **15.90**

7sins Envy **12.90**

Gins

Wij serveren onze gins met premium tonic water + € 2.50

Nous servons nos gins avec du premium tonic + € 2.50

Huisgin La Terrasse Limoen / Fever-Tree tonic, BE **12.90**
Gin maison La Terrasse Citron vert / Fever-Tree tonic, BE

Huisgin La Terrasse Rood Fruit / **12.90**
Schweppes Selection Original tonic, BE
*Gin maison La terrasse Fruits Rouges /
Schweppes Selection Original tonic, BE*

Ambiorix, BE **12.90**
Schweppes Selection Pink Pepper

Kopermans London dry, BE **13.50**
Schweppes Selection Hibiscus

Blind Tiger Piper Cubeba, BE **12.90** *Fever-Tree Tonic*

Sipsmith, UK **11.90**
Thomas Henry Tonic

7sins, BE **13.90**
Fever-Tree Mediterranean

Bulldog, BE **13.90**
Fever-Tree Tonic

Roku, JP **15.90**
Thomas Henry Tonic

Copperhead, BE **14.50**
Fever-Tree Mediterranean

Copperhead Black batch, BE **14.50**
Fever-Tree Tonic

Satao, DG **15.90**
Thomas Henry Tonic

Gillemore, BE **14.90**
Fever-Tree Mediterranean

Gin Mare, ES **14.90**
Fever-Tree Mediterranean

Marula, Marula pomegranate, BE **14.90**
Fever-Tree Tonic

Bombay Sapphire, UK **13.90**
Schweppes Selection Lavender & Orange Blossom

Bombay Premier Cru, UK **14.90**
Fever-Tree tonic

Bombay Bramble, UK **11.90**
Schweppes Selection original tonic
Tanqueray Malacca (Limited Edition), UK **20.90**
Fever-Tree Mediterranean

Tanqueray Old Tom (Limited Edition), UK **18.90**
Schweppes Selection Lavender & Orange Blossom

June (liquor gin), FR **12.90**
Schweppes Selection Original

Gaugin Classic, BE **13.90** *Schweppes Selection Original*

Gaugin Beach, BE **13.90**

Schweppes Selection Original

Gaugin Mountain, BE **13.90**
Schweppes Selection Original

Hendrick's, SCO **13.90**
Fever-Tree Elderflower

Noble Gin Royal Premium, BE **13.90**
Lixir Classic Indian Tonic

Botanist, SCO **13.90**
Schweppes Selection Pink Pepper

Copperhead Gibbson, BE **14.50**
Fever-Tree Tonic

cocktails

Negroni

Negroni **13.90**
Bulldog Gin, Campari, Antica Formula

The Grand Negroni **13.90**
Grand Marnier, Campari, Averna

Negroni Bianco **13.90**
7Sins Vermouth Envy, Martini bitter, Bombay Sapphire

Negroni East **13.90**
Campari, Antica Formula, infusie van gin met groene thee, huisgemaakte bitter van saffraan & gember

Negroni Sbagliato **13.90**
Campari, Antica Formula, Champagne Laurent Perrier

Louisiana **13.90**
Bayou Spiced, Campari, Antica Formula

Mediterranean **13.90**
Gin Mare, Campari, Antica Formula

Let's try bitter & sour

Gin Fizz **13.90**
Sipsmith, citroen, eiwit, soda

Aperol Fizz **13.90**
Aperol, citroen, eiwit

Amaretto Sour **13.90**
Villa Massa, limoen, citron, eiwit, soda

Amaretto Fizz **13.90**
Villa Massa, limoen, citron, eiwit

Belvedere Spritz **13.90**

Whisky Sour **13.90**
Glenmorangie X, limoen & citroen, eiwit, suiker, soda

Cointreau Fizz **13.90**

Cointreau, citroen, eiwit

Mezcal Fizz **13.90**

Marca Negra, citroen, eiwit

Pisco Sour **13.90**

Porton, limoen, citroen, eiwit, soda

Siberian Tiger **13.90**

Blind Tiger, pompelmoes, limoen, esdoornsiroop

Belvedere B. **13.90**

Belvedere Hermitage 176, citroen, Monin honing

The royal family

Bellini **15.40**

Champagne, perzik

French 75 **15.40**

Bombay Sapphire, limoensap, suiker, Champagne

Mimosa "La Terrasse du Zoute" **15.40**

Bombay Sapphire, appelsien, Champagne

Aperol Spritz **15.40**

Aperol, Champagne

Select Spritz **15.40**

Select, soda, Champagne

Pornstar Martini **15.40**

Belvedere, Passievrucht, citron, Champagne

Sexy Martini **15.40**

Mary White vodka, aardbei, Champagne

Strawberry Daiquiri royal **15.40**

Bacardi 4, aardbei, Champagne

Mojito Royal **15.40**

Appleton 8Y, limoen, munt, Champagne

St-Germain Royal **15.40**

Grey Goose, St-Germain, limoen, Champagne

Knokke La Terrasse du Zoute **15.40**

Beluga, Martini bitter, Galliano, pompelmoes, Champagne

Beluga, Martini Bitter, Galliano, pamplemousse, Champagne

Short drinks

Moscow Mule **13.90**

Beluga, ginger ale, limoen

Whisky Smash **13.90**

Jim Beam, limoen, munt

Sex On The Beach **13.90**

Beluga, perziklikeur, veenbes

Cosmopolitan **13.90**

Grey Goose, veenbes, Cointreau

Penicillin **13.90**

Laphroaig 10Y, Monin gembersiroop, citroen

Sidecar 13.90

Remi Martin 1738, Cointreau, citroen, limoen

Mexican Mule 13.90

Rooster Rojo, Ancho Reyes, limoen, ginger ale

Dry Martini 13.90

Blind Tiger, Noilly Prat

Old Fashioned 13.90

Maker's Mark, Angostura bitter, soda, suiker

Vieux Carré 13.90

Remy Martin VSOP, Antica Formula,

Maker's Mark, Bénédictine

Manhattan 13.90

Maker's Mark, Antica Formula, Angostura bitter

Spiced Old Fashioned 22.00

Knob Creek Rye, Ancho Reyes, Angostura bitter, soda

Lazy Red Cheeks 13.90

Mary White vodka, framboos, Monin violet, citroen

Bramble Bite 13.90

Ardberg 10Y, citroen, vanille, braambessenlikeur

Julie 13.90

Grey Goose, framboos, basilicum, citroen

Bon's Horses Neck 13.90

Bisquit, ginger ale

Tiki, Caribbean & long drinks

Cuba Libre 13.90

Bacardi 4, limoen, Coca-Cola

Long Island Iced Tea 13.90

Sipsmith, Grey Goose, Patron Reposado, Cointreau,

Bacoo 11Y, Coca Cola, citroensap

Singapore Sling 13.90

Bulldog, Cointreau, ananas, kersenlikeur, Bénédictine, soda

Mai Tai 13.90

Appleton 8Y, Bacoo 11Y, Cointreau, ananas & citron, Accademia, Angostura bitter

Pina Colada 13.90

Bacardi 4, room, ananas, Monin cocos

Dark and Stormy 13.90

Bayou Select, Fever-Tree ginger beer, limoen

Zombie 13.90

Appleton Rum, Banks 7Y, passievrucht,

Bols Maraschino, limoen, Overproof rum, kaneel

Mojito 13.90

Appleton Estate Signature, munt, limoen, soda, suiker

Bloody Mary 13.90

Russian Standard, huisgemaakte kruidenmix, tomatensap

13.90

Jose Cuervo Especial, huisgemaakte kruidenmix, tomatensap

Hendrick's Buck 13.90

Hendrick's, ginger ale, limoen, Angostura bitter

Tequila Sunrise 13.90

Espolon, appelsien, grenadine

Caribbean Mule 13.90

Banks 7Y, Ginger beer, limoen

Pinguin 13.90

Don Papa, ananas, agave siroop, Gancia

Hennessy Ginger Ale & Lime 13.90

Hennessy VS, limoen, ginger ale

Margaritas & Caipirinhas

Strawberry Margarita 13.90

Patron Anejo, aardbei, Cointreau

Strawberry Caipirinha 13.90

Capucana, aardbei

Strawberry Caipiroska 13.90

Elit, aardbei

Margarita 13.90

Patron Anejo, Cointreau, limoen, citroen, zout

Ibiza 13.90

Hierbas Ibicencas, limoen

Caipirinha 13.90

Capucana, suiker, limoen

Caipiroska 13.90

Elit, suiker, limoen

Caipi Passion 13.90

Grey Goose, passievrucht

Passion Margarita 13.90

Monin Passion, Rooster Rojo, Cointreau, limoen

Espresso Margarita 13.90

Nespresso shot, Patron Anejo, Cointreau

Caipi Pina & Coco 13.90

Elit, pineapple, Monin coco

Pina Margarita 13.90

Patron Reposado, ananas, Cointreau, limoen

Caipiretto 13.90

Villa Massa Amaretto, limoen

Caipicello 13.90

Limoen, huisgemaakte Limoncello

mocktails

Shirley Temple **9.90**
Sprite, appelsien, grenadine

Red Passion **9.90**
Schweppes Selection Hibiscus, pompelmoes, citroen

Virgin Mary **9.90**
Tomatensap, kruidenmix

Virgin Mojito **9.90**
Sprite, verse munt, limoen, suiker

Hurricane **9.90**
Appelsien, veenbes, pompelmoes, appel

Virgin Mule **9.90**
Ginger beer, gember, limoen, suiker

Florida Squash **9.90**
Limoen, appelsien, grenadine

Virgin Pina Colada **9.90**
Ananas, cocos, crème

Pomton **9.90**
Pompelmoes, tonic

Passion **9.90**
Passievrucht, ginger ale, vlierbloesem, limoen

Funny Think **9.90**
Passievrucht, perziksap, agave, limoen

Happy Monkey **9.90**
Perzik, ananas, agave, citroen

Cinderella **9.90**
Appelsien, ananas, limoen

Lady Pink **9.90**
Bionina pink, pompelmoes, limoen

Organic Gimber Pineapple Punch **9.90**
Gember, ananas, soda

Mocktails Mix

Crodino & Fever-Tree Indian tonic **10.00**

Crodino & Orange juice **12.00**

Copperhead 0.0% & Fever-Tree Mediterranean **10.00**

Gutss Botanical dry 0.0% & Fever-Tree Indian tonic **9.90**

Gutss & Stormy **9.90**
Lime, ginger beer, Gutss Cuban Spiced

Gutss Mojito **9.90**
Lime, mint, sugar, soda, Gutss Cuban Spiced

Gutss Italian **9.90**
Gutss Italian Bittersweet, Schweppes Selection Original

Gutss Negroni **9.90**
*Gutss Cuban spiced, Gutss Italian Bittersweet,
Gutss Botanical dry*

Gutss Cuba Libre **9.90**
Gutss Cuban Spiced, Coca Cola, lime

Ginger **9.90**
*Gember, soda
Gingembre, soda*

water & frisdranken eaux & boissons rafraîchissantes

Bru 25cl **3.90**
*Niet-bruisend of lichtbruisend
Plate ou pétillante*

Bru 50cl **7.20**
*Niet-bruisend of lichtbruisend
Plate ou pétillante*

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero **4.50**

Schweppes Tonic **4.50**
Schweppes Tonic / Schweppes Agrum / Schweppes Pink

Gini, Sprite, Fanta, Canada Dry **4.50**

Cécémel, Fristi **4.50**

Fuse tea Peach / Lipton Ice Tea / Lipton Ice Tea Green **4.50**

Minute Maid Tomato / Apple **4.50**

Crodino **17cl - 8.00**

Ice-Tea 'Home Made' **5.90**
Fresh Mint & Lime, Tea

Orangina / Appletiser **4.90**

Almdudler, Oasis Tropical **4.90**

Bionina Bloedappelsien **4.90**
Orange Sanguine

Fever-Tree / Schweppes Selection **4.90**

Lemonaid Gember / passievrucht/ bloedappelsien **4.90**
Gingembre / fruit de la passion / orange sanguine

Verse fruitsappen **7.50**
appelsiensap, citroensap, pompelmoessap
*Jus de fruits frais
jus d'orange, jus de citron, jus de pamplemousse*

bier bières

Carlsberg Draft **4.50**

Carlsberg 0,0% **4.20**

Leffe Blond Draft **6.20**

Bar Belge **6.20**

Vedett **6.20**

Somersby **5.20**

Orval **6.80**

Westmalle Triple **6.80**

St. Hubertus Triple Blond **6.80**

St. Hubertus Triple Amber **6.20**

St. Hubertus Wit **6.80**

Leffe Bruin **6.80**

Duvel **6.80**

Omer **6.80**

Bar Blanche **6.80**

Sol **6,20**

slow juices à la minute

Groene appel **9.50**
Pomme verte

Rode appel **9.50**
Pomme rouge

Tomaat **9.50**
Tomate

Ananas **9.50**
Gember **9.50**
Gingembre

Groene appel, selder, gember, komkommer **9.50**
Pomme verte, céleri, gingembre, concombre

U kan uiteraard een eigen mix vragen met
bovenvermelde ingrediënten.

*Nous vous invitons à composer votre propre jus
sur base des ingrédients ci-dessus.*

WINES

wijnen vins

per glas au verre

Wit Blanc

Kaapzicht

Sauvignon Blanc — Stellenbosch — Zuid-Afrika

7.40 / 43.00

OPI

Chardonnay — Terre du Midi — IGP

7.40 / 43.00

Château de Tracy, Mademoiselle de T, Pouilly Fumé

Sauvignon Blanc- Loire — Frankrijk

9.80 / 58.00

Grüner Veltliner, Wachau

Fiederspiel Terrassen — Wijnviertel — Oostenrijk

7.40 / 43.00

Genoels-Elderen Blauw

Chardonnay — Haspengouw — België

11.90 / 64.00

CASTEL SALLEGG

Pinot grigio — Alto Adigio — Italië

8.90 / 51.00

Chablis by La Chablisienne

Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk

9.50 / 55.00

Cellier de la Tour, Sancerre

Sauvignon Blanc — Loire — Frankrijk

10.30 / 60.00

Saint-Véran, Joseph Drouhin

Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk

8.90 / 50.00

Santa Carolina Reserva

Chardonnay — Leyda Valley — Chili

7.40 / 43.00

Rosé

Château Barbe Belle 'Fleurie'

Grenache — Côtes de Provence — Frankrijk

7.40 / 43.00

M De Minuty

Grenache- Cinsault — Syrah — Côtes de Provence — Frankrijk

9.50 / 53.00

ood

Le Bordeaux de la Haye

Merlot — Cabernet Sauvignon — Bordeaux — Frankrijk

7.40 / 43.00

El Inquilino Crianza
Tempranillo — Rioja — Spanje
7.40 / 43.00

La Croix de Carbonnieux
*Merlot, Cabernet Sauvignon — Pèssac Léognan —
Bordeaux — Frankrijk*
13.90 / 73.00

Zensa — Nero D'Avola IGP ORGANIC
Nero d'Avola — Sicilië
7.80 / 47.00

Prunotto Bansella Nizza DOCG
100% Barbera — Piemonte — Italië
9.50 / 55.00

Parallèle 45, Paul Jaboulet
Grenache — Syrah — Côtes du Rhône — Frankrijk
7.40 / 43.00

Cellier de la Tour, Sancerre
Pinot Noir — Loire — Frankrijk
10.30 / 60.00

Amarone della Valpolicella, Villa Belvedere
Corvina, Molinara, Rondinella — Valpolicella — Italië
14.90 / 86.00

Champagnes

Coupe Laurent-Perrier La Cuvée Brut
14.40

Coupe Laurent-Perrier Blanc de Blancs
16.90

Coupe Laurent-Perrier Cuvée Rosé
16.90

witte wijnen per fles
vins blancs à la bouteille

Frankrijk France

Saint-Véran, Joseph Drouhin
Chardonnay — Bourgogne
50.00

Cellier de la Tour, Sancerre
Sauvignon Blanc — Loire
60.00

OPI
Chardonnay — Terre du Midi — IGP
43.00

La Croix de Carbonnieux
Sauvignon Blanc, Sémillon — Pèssac Léognan — Bordeaux
54.00

Château de Tracy, Mademoiselle de T
Sauvignon Blanc — Loire
58.00

Sancerre 'Ultimus', Domaine Thomas & Fils
Sauvignon Blanc — Loire
60.00

Pouilly-Fumé 'DE LADOUCETTE'
Sauvignon Blanc — Loire
66.00

Meursault 'CUVEE ST-JEAN, Domaine Vincent Latour
Chardonnay — Bourgogne
95.00

Puligny Montrachet 'Vieilles Vignes', Domaine Vincent Latour
Chardonnay — Bourgogne
108.00

Rully 1^{er} cru 'La Pucelle' Domaine Belleville
Chardonnay — Bourgogne
65.00

Chablis, Grand Regnard
Chardonnay — Bourgogne
64.00

Saint — Aubin 'Cuvée Thomas', Domaine Vincent Latour
Chardonnay — Bourgogne
74.00

witte wijnen per fles
vins blancs à la bouteille

Frankrijk France

Macon-Villages, Joseph Drouhin
Chardonnay — Bourgogne
47.00

Pouilly-Fuissé, Albert Bichot
Chardonnay — Bourgogne
55.00

Chablis by La Chablisienne
Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk
55.00

Domaine de L'Île, Porquerolles — BY CHANEL
Rolle — Côtes de Provence
70.00

België Belgique

Genoels Ederen 'Blauw'
Chardonnay — Haspengouw
64.00

Entre — Deux — Monts 'Quatre Cépages'
Chardonnay — Pinot Gris — Auxerrois — Sieger — Heuvelland
43.00

Domein Aldenyck
Pinot Gris — Maasvallei, Limburg
46.00

Italië Italie

Tormaresca Pietrabilanca, Antinori
Chardonnay — Puglia
54.00

CASTEL SALLEGG
Pinot grigio — Alto Adigio — Italië
51.00

Bolgheri DOC, Guado Al Tasso, Antinori
Vermentino — Toscane
49.00

Zensa Fiano BIO
Fiano — Puglia
43.00

Langhe Arneis
Arneis — Cadia — Piemonte
51.00

Paolo Parpinello 'Sessantaquattro'
Vermentino — Sardinië
54.00

Portugal Le Portugal

Anselmo Mendes '3 Rios'
Alvarinho, Loureiro, Avesso — Vinho Verde
43.00

A Descoberta Colheita, Casa Da Passarella
Encruzado, Malvasia Fina, Verdelho — D
43.00

Nieuw-Zeeland Nouvelle-Zélande

BIO The Supernatural, Hawke's Bay
Sauvignon Blanc — Hawke's Bay
48.00

Spanje Espagne

Sierra Cantabria Blanco
Sauvignon Blanc, Viura, Temprenillo Blanco — Rioja
47.00

O Bocoí Vello, Nanclares Y Prieto
Albarinho — D.O. Rias Baixas
50.00

Chili

Santa Carolina Reserva
Chardonnay — Leyda Valley
43.00

Zuid-Afrika Afrique du Sud

Kaapzicht
Sauvignon Blanc — Stellenbosch

43.00

Oostenrijk L'Autriche

Grüner Veltliner, Wachau
Fiederspiel Terrassen — Wijnviertel — Oostenrijk
43.00

Magnums wit Magnums blanc

Pouilly-Fumé, Château de Tracy, Mademoiselle de T
Sauvignon Blanc — Loire — Frankrijk
81.00

Chablis Grand Regnard
Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk
117.00

rosé wijnen per fles
vins rosé à la bouteille

Frankrijk France

Château Barbebelles 'Fleurie'
Grenache — Côtes de Provence
43.00

M de Minuty
Grenache, Cinsault, Syrah — Côtes de Provence
53.00

Château Miraval
Cinsault, Grenache, Syrah — Côtes de Provence
58.00

Château d'esclans, Whispering angel
Grenache, Cinsault, Vermentino, Tibouren, Syrah Côtes de Provence
60.00

Domaine Ott, Château de Selle
Cinsault, Grenache, Syrah, Côtes de Provence
73.00

Domaine de l'Île, Porquerolles — BY CHANEL
Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre — Provence
70.00

Italië Italie

Santa Margarita, Still rose
Groppello, Barbera, Sangiovese — Trentino
44.00

rosé wijnen per fles
vins rosé à la bouteille

Magnums Rosé

Château Barbebelles 'Fleurie'
Grenache — Côtes de Provence — Frankrijk
75.00

M de Minuty
Grenache, Cinsault, Syrah — Côtes de Provence — Frankrijk
84.00

Château Miraval
Cinsault, Grenache, Syrah — Côtes de Provence — Frankrijk
93.00

Domaines Ott, Château De Selle
Cinsault, Grenache, Syrah — Côtes de Provence — Frankrijk
138.00

rode wijnen per fles
vins rouges à la bouteille

Frankrijk France

Le Bordeaux de la Haye
Merlot — Cabernet Sauvignon — Bordeaux
43.00

La Croix de Carbonnieux
Merlot, Cabernet Sauvignon — Pèssac Léognan — Bordeaux
60.00

Zédé de Labégorce
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot — Margaux — Bordeaux
61.00

Château Petit-Bocq
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot — St.-Estephe — Bordeaux
66.00

Crozes Hermitages, Paul Jaboulet Aîné 'Les Jalets'
Syrah — Côtes du Rhône
51.00

Château de la Commanderie
Merlot, Cabernet Fr., Cabernet Sauvignon — Lalande de Pomerol — Bordeaux
49.00

Elle de la Marzelle
Merlot, Cabernet Sauvignon — St. -Emilion — Bordeaux
51.00

Parallèle '45', Paul Jaboulet
Grenache, Syrah — Côtes du Rhône
43.00

Château La Marzelle, Grand Cru Classé
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon — St. Emilion — Bordeaux
98.00

Château Giscours, 3^{ème} Grand Cru Classé
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot — Margaux — Bordeaux
138.00

Gevrey-Chambertin, Domaine Sylvie Esmonin
Pinot Noir — Bourgogne
97.00

Cellier de la Tour, Sancerre
Pinot Noir — Loire
60.00

Château Grand — Pey — Lescours, St. Emilion Grand Cru
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot — Bordeaux
55.00

Château du Glana

Cabernet Sauvignon, Merlot — Saint-Julien — Bordeaux
73.00

België Belgique

Domein Aldenyck
Pinot Noir — Maasvallei, Limburg
57.00

Spanje Espagne

Muga Reserva
Tempranillo, Granacha, Mazuelo — Rioja
54.00

El Inquilino Crianza
Tempranillo — Rioja
43.00

Italië Italie

Ruffino
Sangiovese — Toscane
47.00

Barbaresco, Bera DOCG
Nebbiolo — Piemonte
57.00

Amarone Della Valpolicella, Villa Belvedere
Corvina, Rondinella, Molinara — Venetië
86.00

Prunotto, Bansella, Nizza DOCG
Barbera — Piëmonte
55.00

Antinori, Pian Delle Vigne, Brunello
di Montalcino
Sangiovese — Toscane
96.00

BIO Zensa Nero d'Avola IGP ORGANIC
Nero d'Avola — Puglia
47.00

Portugal Le Portugal

Drink Me Nat'Cool, Nieupoort
Baga — Barraida
48.00

Dao, Alvaro Costa
Touriga Nacional, Alfrocheiro Preto
46.00

Magnums rood Magnums rouge

Château Petit-Bocq
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot — St. -Estephe
— Bordeaux — Frankrijk
107.00

Château La Marzelle
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon — St.-Emilion
— Bordeaux — Frankrijk
198.00

Château de la Commanderie
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc — Lalande de Pomerol — Bordeaux — Frankrijk
91.00

champagne champagne

Laurent-Perrier La Cuvée Brut
90.00

Laurent-Perrier Ultra Brut
115.00

Laurent-Perrier Millésimé 2008
115.00

Laurent-Perrier Grand Siècle
280.00

Möet & Chandon Ice Imperial
(met ijsblokjes / avec des glaçons)
139.00

Moët & Chandon Imperial Brut
119.00

Lallier Cuvée R.O Brut
113.00

Billecart Salmon Brut
146.00

Bollinger Brut Spécial Cuvée
141.00

Ruinart Brut
146.00

Palmes d'Or Brut Millésimé
201.00

Dom Pérignon Vintage
260.00

Krug Grande Cuvée
279.00

Louis Roederer Brut Premier
127.00

Louis Roederer Cristal 2008
620.00

Louis Roederer Cristal
420.00

Veuve Clicquot Brut
121.00

Champagne rosé

Laurent-Perrier Cuvée Rosé

135.00

Louis Roederer Rosé

147.00

Ruinart Rosé

170.00

Billecart Salmon Rosé

174.00

Palme d'or Rosé Millesime

230.00

Champagne Blanc de Blancs

Laurent-Perrier Blanc de Blancs (Brut nature)

150.00

Louis Roederer Blanc de Blancs

165.00

Ruinart Blanc de Blancs

175.00

Lallier Blanc de Blancs Grand cru

132.00

Billecart Salmon Blanc de Blancs

182.00

Magnum champagne

Laurent-Perrier La Cuvée Brut

180.00

Laurent-Perrier Cuvée Rosé

275.00

Laurent-Perrier Blanc De Blancs (Brut Nature)

310.00

Laurent-Perrier Millésimé 2008

240.00

Bollinger Brut

270.00

Dom Pérignon

510.00

Louis Roederer Cristal

780.00

Ruinart Blanc de Blancs

275.00

Pommery Le Clos de Pompadour

840.00

LIQUORS

after dinners

Smoked Espresso Martini **13.90**

Mary White vodka, Kahlua, shot Nespresso, smoked

Espresso Martini Classic **13.90**

Grey Goose, shot Nespresso, Patron XO Cafe

Ice Coffee White **13.90**

Shot Nespresso, vanilla-roomijs, Patron coffee, Monin vanille

Shot Nespresso, crème glacée à la vanille, Patron coffee, Monin vanille

Speculoos Ice Coffee **13.90**

shot Nespresso, Monin speculoos, Grey Goose

Bonaparte Martini **13.90**

Mandarine Napoléon, shot Nespresso, room

Mandarine Napoléon, shot Nespresso, crème

American Martini **13.90**

Wild Turkey bourbon, shot Nespresso, Patron XO Café

Zen Coffee **13.90**

Botanist, shot Nespresso, room

Botanist, shot Nespresso, crème

Irish Coffee **13.90**

Bushmills, koffie, room

Bushmills, café, crème

Italian Coffee **13.90**

Villa Massa Amaretto, koffie, room

Villa Massa Amaretto, café, crème

French Coffee **13.90**

Grand Marnier of Remy Martin VSOP, koffie, room

Grand Marnier of Remy Martin VSOP, café, crème

LTDZ Coffee **13.90**

Galliano, Bayou Spiced, koffie, room

Galliano, Bayou Spiced, café, crème

Baileys Coffee **13.90**

Baileys, koffie, room

Baileys, café, crème

Mexican Coffee **13.90**

Jose Cuervo Tequila, koffie, room

Jose Cuervo Tequila, café, crème

Madeira Boal 10Y **10.50**

Porto 10Y **9.90**

sterke dranken spiritueux

Whiskey — Single Malt

Cragganmore 12Y	10.00
Nikka Whiskey From The Barrel	1cl - 6.00
Glenkinchie 12Y	11.00
The Macallan Double Cask 12Y	15.00
The Macallan Triple Cask 12Y	15.00
The Macallan Rare Cask	1cl - 14.00
The Macallan Reflexion	1cl - 62.00
Lagavulin 16Y	14.00
The Balvenie Double Wood 12Y	14.00
Hibiki Harmony Master's Select	18.00
Oban 14Y	16.00
Highland Park 12Y	14.00
Singleton Tailfire	10.00
Talisker 10Y	12.00
Glenmorangie Original	14.00
Glenmorangie Signet	1cl - 10.00
Ardberg 10Y	14.00
Glenfiddich 12Y	14.00
Glenfiddich 15Y	16.00
Glenfiddich 18Y	17.00
Glenfiddich Ipa	12.00
Octomore Edition 07.1	1cl - 10.00
Port Charlotte	16.00
Belgian Owl, Belgian Single Malt	16.00
Bruichladdich X4 (Spirit)	14.00
Bruichladdich Classic Laddie	14.00
Grants	9.00
<u>Bourbon — Rye</u>	
Jack Daniel's, Tennessee	10.00
Jack Daniel's, Rye	10.00

Jack Daniel's, Single Barrel Select **12.00**

Jack Daniel's, Gentleman Jack **14.00**

Maker's Mark **10.00**

Knob Creek Rye **21.00**

Jim Beam Devil's Cut **10.00**

Jim Beam White **10.00**

Wild Turkey **10.00**

Whiskey — Blended

Jameson **10.00**

Bushmills Original **10.00**

Tullamore Dew **10.00**

Johnnie Walker Black **11.00**

Johnnie Walker Blue **1cl - 10.00**

Johnnie Walker Blue Label King George V **1cl - 18.00**

Chivas 18Y **15.00**

Chivas Regal Royal Salute 21Y **1cl - 10.00**

Monkey Shoulder **10.00**

Dewar's 12Y **9.00**

Rum | Rhum

7Sins Greed **10.00**

Bacoo 4Y **10.00**

Bacoo 7Y **12.00**

Bacoo 11Y **14.00**

Bayou White **10.00**

Bayou Select **11.00**

Bayou Spiced **11.00**

Appleton Estate 8Y **11.00**

Appleton Estate 12Y old Rare Casks **12.00**

Appleton Estate 21Y Nassau Valley casks **1cl - 10.00**

Appleton Estate 15Y Blackriver Casks **29.00**

Appleton Estate Signature **10.00**

Zacapa Legacy

Zacapa Reserva Limitada 2019 **1cl - 6.00**

Zacapa 23Y **16.00**

Zacapa Edicion Negra **22.00**

Zacapa XO **1cl - 9.00**

Zacapa Royal **1cl - 14.00**

Diplomatico Reserva **12.00**

Mount Gay Eclipse **10.00**

Mount Gay Black Barrel **12.00**

Mount Gay XO **15.00**

Mount Gay 1703 **1cl - 10.00**

Boukman **12.00**

Six Saints **10.00**

Bacardi Legacy

Bacardi Facundo Neo **1cl - 16.00**

Bacardi Facundo Exquisito **1cl - 10.00**

Bacardi Facundo Eximo **20.00**

Bacardi Facundo Paraiso **1cl - 16.00**

Bacardi 4Y **10.00**

Bacardi 8Y **11.00**

Bacardi Grand Reserva 10Y **12.00**

Havana Legacy

Havana 7Y **12.00**

Havana Selection de Maestros **14.00**

Havana 15Y **1cl - 10.00**

Havana Maximo **1cl - 88.00**

Plantation XO **14.00**

Kraken Black, spiced **10.00**

Santa Teresa 1796 **14.00**

Banks 5Y **12.00**

Banks 7Y **14.00**

Wray & Nephew – Overproof **10.00**

Don Papa Masskara **11.00**

Tequila, Vodka, Mezcal, Cachaca, Pisco

Patron Selection

Gran Patron Burdeos 1cl - 28.00

Gran Patron Piedra 1cl - 16.00

Patron XO Cafe 10.00

Patron Silver 14.00

Patron Anejo 16.00

Patron Reposado 17.00

Tequila Espolon 10.00

Rooster Rojo 12.00

Cazadores Reposado 16.00

1800 Tradicional 15.00

Jose Cuervo Especial 9.00

Beluga Noble 10.00

Russian Standard 10.00

Ciroc 11.00

Belvedere 12.00

Belvedere Heritage 176 13.00

Grey Goose 12.00

Elit 14.00

Tito's 10.00

Haku 14.00

Mary White 10.00

Mezcal Montelobos 14.00

Mezcal Marca Negra 1cl - 8.00

Cachaca Capucana 16.00

Pisco La Caravedo 12.00

Cognac — Armagnac

Hennessy VS 10.00

Hennessy XO 1cl - 12.00

Hennessy Paradis 1cl - 58.00

Remy Martin VSOP 14.00

Remy Martin XO 1cl - 10.00

Remy Martin Accord Royal 1738 16.00

Remy Martin Louis XIII 1cl - 70.00

Bisquit & Dubouché 12.00

Tariquet Armagnac VSOP 10.00

Grappa

Riserva "Carlo Bocchino" 120Y 1cl - 16.00

Vitigno Moscato D'asti Bianca "Carlo Bocchino" 10.00

Vitigno Barolo Barriques "Carlo Bocchino" 16.00

Di Brunello "La Togata" 16.00

Di Bolgheri Sassicaia 1cl - 8.00

Grand Marnier Experience

Tray / experience 1 12.00

Grand Marnier Cordon Rouge 2cl – Grand Marnier Louis Alexandre 2cl – Grand Marnier Cuvée du centenaire 1cl

Tray / experience 2 19.00

Grand Marnier Cordon Rouge 2cl – Grand Marnier Louis Alexandre 2cl – Grand Marnier Cuvée Révélation 1cl

Tray / experience 3 49.00

Grand Marnier Cordon Rouge 2cl – Grand Marnier Louis Alexandre 2cl – Grand Marnier Cuvée Quintessence 1cl

Tray / experience 4 19.00

Grand Marnier Cordon Rouge 2cl – Grand Marnier Cuvée du centenaire 1cl – Grand Marnier Cuvée Révélation 1cl

Tray / experience 5 49.00

Grand Marnier Cordon Rouge 2cl – Grand Marnier Cuvée du centenaire 1cl – Grand Marnier Cuvée Quintessence 1cl

Tray / experience 6 69.00

Grand Marnier Cordon Rouge 2cl – Grand Marnier Cuvée Révélation 1cl – Grand Marnier Cuvée Quintessence 1cl

Cherry Marnier 10.00

Cordon Rouge 10.00

Cuvée du Centenaire 1cl - 10.00

Cuvée de Cinquantenaire 1cl - 12.00

Cuvée Révélation 1cl - 19.00

Cuvée Quintessence 1cl - 119.00

Digestief Digestif La Terrasse du Zoute

Limoncello maison 11.00

Arancino maison 11.00

Advocaat maison 11.00

Klassiekers

Fernet Branca	10.00
Ancho Reyes	12.00
Mandarine Napoléon	10.00
Sambuca Le Foglie e i Frutti	8.90
Molinari Sambuca	8.90
Amaretto Accademia	8.90
Berta Amaretto di Mombaruzzo	13.00
Amaretto Le Foglie i Frutti	8.90
Villa Massa Amaretto	8.90
Disaronno	9.90
Disaronno Riserva	1cl - 16.00
Averna	8.90
Amaro Le Foglie e I Frutti	8.90
Baileys	8.90
Bénédictine	10.00
Calvados 3Y R. Groult	10.00
Calvados R. Groult Vénérable	16.00
Chartreuse Vert	12.00
Cointreau	8.90
Cointreau Noir	12.00
Cuarenta Y Très	8.90
Drambuie	10.00
Frangelico	8.90
Framboise	10.00
Hierbas Ibicencas	10.00
Hierbas de las dunas	12.00
Jenever Bokma Jong / Oud	8.90 / 9.80
Poire Williams	12.00
St-Germain	10.00
Tia Maria	8.90
Kahlua	8.90

Jägermeister **8.90**

Mozart Black / White **8.90**

Roomer **8.90**

TEAROOM

warme dranken | boissons chaudes

Koffie Café

Espresso 4.00

Ristretto (Mokka) 4.30

Double Ristretto 16g 5.70

Doppio 14g 5.50

Cappuccino Italiano 4.70

Cappuccino cream 4.70

Ristretto Macchiato 4.30

Latte Macchiato 4.90

Latte Macchiato 5.30

Amaretto, Hazelnut, Caramel, Speculoos, Vanille

Latte Macchiato Freddo 4.90

Latte Macchiato Freddo 5.30

Amaretto, Hazelnut, Caramel, Speculoos, Vanille

Warme chocolademelk (puur of melk) 5.40

Chocolat chaud (noir ou au lait)

Thee Thé

BIO Biologische Tsui Yu Green Jade / Groene Thee 6.50

The Fit One

Herkomst : Indonesië | Trektijd : 3 tot 5 min

BIO Biologische PaoChong Black / Zwarte Thee 6.50

The Strong One

Herkomst : Indonesië | Trektijd : 5 min

BIO Biologische Rooibos 6.50

The Classic

Herkomst : Zuid-Afrika | Trektijd : 4 tot 5 min

BIO Biologische Verveine 6.50

The Popular One

BIO Biologische Kamille 6.50

The Healer

BIO Biologische Gember 6.50

The Spicy One

BIO Biologische Kruizemunt 6.50

Fresh mint 7.50

The Cool One

BIO Just Relax 6.50

BIO Lovely Fruits **6.50**

Bosvruchten, hibiscus en zwarte thee

Fruits des bois, hibiscus, thé noir

BIO Skinny Ginger by La Terrasse du Zoute **6.50**

Groene thee, citroengras, munt, gember en chilli

Thé vert, citronnelle, menthe, gingembre, piment

desserts desserts

NO SUGAR / LACTOSE FREE / GLUTEN FREE

Duo van Exotic en frambozensorbet, afgewerkt met rood fruit
14.00

Vanilleroomijs met appelsien en kaneel geflambeerd aan tafel
18.00 / 2 pers.

Sabayon, vanilleroomijs
14.00

Warme Tarte Tatin, caramel en vanilleroomijs
14.00

Moelleux au chocolat, vanilleroomijs
14.00

Crème brûlée, frambozencoulis
12.00

Ivoire: luchtige witte chocolademousse met vanille omhuld
in witte chocolade met chocoladeroomijs
14.00

Gebak van de dag
Tarte du jour
10.00

Assortiment artisanale kazen met brood
Assiette de fromages avec pain
14.00

Dame Blanche / Dame Noire
12.00

Café Glacé
12.00

Taartje met limoencrème afgewerkt met yuzugelei, limoen meringue, citroensorbet
Tartelette à la crème de citron vert, gelée yuzu, meringue citron vert, sorbet au citron
14.00

Coupe Brésilienne : praliné-ijs, caramel en nootjes
Coupe Brésilienne : crème glacée pralinée, caramel et noisettes
12.00

Coupe Panachée, 3 bollen naar keuze : vanille, praliné, mokka, chocolade
Coupe Panachée, 3 boules aux choix : crème glacée à la vanille, praliné, mokka, chocolat
12.00

Coupe Kolonel : citroensorbet, vodka citroen
Coupe Colonel : sorbet au citron, vodka citron
14.00

Coupe Advokaat : vanilleroomijs, huisgemaakte advokaat
Coupe Avocat : crème glacée à la vanille, avocat fait maison
12.00

Coupe aardbei : vanilleroomijs, aardbeien, roze chocolade (volgens seizoen)
Coupe fraise : crème glacée à la vanille, fraises, chocolat rose (selon la saison)

14.00

Kinderijsje
Glace enfant
11.00

Pannekoeken Crêpes

15-17.30u | 15-17.30h

Bloemsuiker of bruine suiker of confituur
of chocoladesaus of boter
Sucre impalpable ou cassonade ou confiture
ou sauce au chocolat ou beurre
8.50

Mikado : vanilleroomijs, chocoladesaus
Mikado : crème glacée à la vanille, sauce au chocolat
11.50

Suzette : sinaasappelsiroop, vanilleroomijs, Grand Marnier
Suzette : crème glacée à la vanille, orange, Grand Marnier
15.00

Normandische pannenkoek : geflambeerd
met calvados, vanilleroomijs
Crêpe normande : flambée au Calvados,
crème glacée à la vanille
15.00