

# Le Bar du Bassin

Als sommelier en kaasmeester wil ik met jullie mijn passie delen, namelijk de pairing tussen kwalitatieve dranken, lekkere kazen en charcuterie. In samenwerking met kaasaffineurs Van Tricht en charcuterie Joka , Fag creative foods, streekprodukten Deschildre & Chocolatier Olivier Willems hebben we het volgende assortiment voor jullie.

Geniet ervan  
Zoé & Le Bar-team

## **“TO SHARE OR NOT TO SHARE”:**

### **KLEINE PLANKJES:**

|  |       |
|--|-------|
| Droge worst met Tierenteyn mosterd - Streekproducten Deschildre  | 3,50  |
| Plankje Zwarte Woud ham “gechiffoneerd”                          | 10,00 |
| Plankje Salami Muletta d’Oggiono uit Lombardia                   | 10,00 |
| Plankje gedroogde Picanha (onderrug rund) - De Laet en Van Haver | 15,00 |
| Plankje Tête de Moine kaaskrullen - Zwitserse aperitiefkaas      | 14,00 |
| Plankje 1 soort kaas naar keuze - selectie zie volgende pagina   | 10,00 |

### **PATÉ:**

|  |       |
|--|-------|
| Boerenpaté ‘la fête du cochon’ van Dierendonck, geserveerd met brood | 16,00 |
|--|-------|

### **SUGGESTIE’S:**

|  |            |
|--|------------|
| Sardinellas con aceite de oliva “Felisa Gourmet” met brood         | 18,00      |
| Zoé’s herfst Bruschetta’s  | 2st. 18,00 |
| - geroosterd brood met coulommiers, honing, rucola en gerookte ham | 4st. 32,00 |

### **EEN BEETJE VAN BEIDE:**

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Plankje “Best of Both worlds” <u>kaas + charcuterie</u> | klein | 19,50 |
|   | groot | 26,00 |

### **WARME TEASERS :**

|                                |         |       |
|--------------------------------|---------|-------|
| Mini garnaalkroketjes /        | 2 stuks | 10,00 |
| Mini kroketjes van Ibérico ham | 4 stuks | 18,00 |
|                                | 6 stuks | 26,00 |
|                                | 8 stuks | 32,00 |

|   |       |
|---|-------|
| Huisgemaakte visreepjes met verse tartaar | 18,00 |
|---|-------|

|   |       |
|---|-------|
| Albondigas  | 18,00 |
| Spaanse gehaktballen van lam met lichtpikante tomatensaus en mozzarella |       |

### **CHEF’S SPECIAL (verkrijgbaar tussen 17u30 – 21u) :**

|   |       |
|---|-------|
| Tagliata van rund – geserveerd met rucola, Merx gekruid (kruidige kaas) en foccacia |       |
| - Blonde d’Aquitaine +/-300gr.  | 30,00 |

➔ Om de kwaliteit van het vlees te kunnen garanderen serveren wij deze bereiding *enkel bleu of saignant*

|   |       |
|---|-------|
| Carpaccio van rund   rucola   Parmesan   truffelmayonaise | 18,90 |
|---|-------|

### **EXTRA’S:**

|                        |      |
|------------------------|------|
| Supplement salade      | 3,00 |
| Supplement extra brood | 3,00 |

## CHARCUTERIE :

- **“BATTLE OF THE BUTCHERS”** 26,90  
+supplement 50 gr Jamon Iberico de Cebo 10,00

*Coppa Belgasconne varken – gedroogde Picanha Enigma* van DeLaet&VanHaver  
*Hâte Levée (traag gegaard spek) – Pastrami New York Style* van Dierendonck  
*Teruel ham +24maand gerijpt* van Alto Mijares (ES)

*Geserveerd met artisanaal brood en huisgemaakte pickels*

- **Bordje Jamón Ibérico de Cebo** 21,00  
50% Ibérico gekruist met andere rassen, opgegroeid op boerderijen.  
De voeding is gebaseerd op voedergranen en peulvruchten.
- **Bordje Jamón Ibérico de Bellota – Pata Negra** 28,00  
100% raszuivere Ibérico ofwel Pata Negra, heeft vrije uitloop in de weilanden en wordt de laatste maanden gevoed op natuurgras en eikels.
- **Bordje Jamón mixed** – Pata Negra en Ibérico de Cebo 25,00



## KAZEN

### Plankje kaasmeesters keuze (kan als sharing of als hoofdgerecht):

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Plankje 1 stuk kaas naar keuze | 10,00 |
| Plankje 3 stukken kaas         | 18,50 |
| Plankje 5 stukken kaas         | 25,00 |
| Plankje 7 stukken kaas         | 32,00 |


Onze kaasplankjes worden geserveerd met ambachtelijk brood, salade (optioneel vanaf 3 stuks) en garnituur volgens seizoen. **Kaasselectie vindt u op de volgende pagina.**


## Kaasselectie :

### *GEIT* : **JULIETTE**

BE


 rauwe melk – Karditsel (Lummen)


 Vent de Mer (Sauvignon blanc)


 Fourchette

### *SCHAAP* : **LE SAULZAIS DE BERRY**

FR

 rauwe melk – Loire


 Salomon (Riesling)


 Geuze Boon Mariage Parfait

### *WITSCHIMMEL* : **COULOMMIERS**

FR

 rauwe koemelk – Seine-et-Marne

 Tapiz (Chardonnay)

 Martha blond

### *HALFHARD* : **FUNKY MONK**

BE

 gepasteuriseerde koemelk – 't Groendal – Roeselare


 Tin Mine White (Chenin, Chard.)

 St. Idesbald tripel

### *HARD* : **TEXELSE OUDE**

NL


 gethermiseerde schapenmelk – eiland Texel

 Jurançon (zoet)

 Ezel blond

### *HARD* : **APPENZELLER**

CH

 gepasteuriseerde koemelk – gewassen met kruiden – Appenzel


 Covella Avesso Reserva

 St. Feuillien Grand Cru

### *ROODBACTERIE* : **LANGRES**

FR

 rauwe koemelk – gewassen korst


 Sherry Olorosso


 Achel 8 bruin

### *BLAUWSCHIMMEL* : **STILTON**

ENG

 gepasteuriseerde koemelk – Colston Bassett

 Tawny Port 10y

 Cuvée Château

**Er kunnen soms vervangingen zijn omdat de kaas niet voldoende is geaffineerd!**



# Aperitieven

|  |                     |                         |       |
|--|---------------------|-------------------------|-------|
| Vermouth Padro&Co :  | blanco reserve      | <i>wit/fruitig</i>      | 8,00  |
|  | dorado amargo suave | <i>wit/kruidig</i>      | 8,50  |
|  | rojo classic        | <i>rood/fruitig</i>     | 8,50  |
|  | rojo amargo reserva | <i>rood/kruidig</i>     | 9,50  |
| 7 sins pride gin - Franklin&Sons Mallorcan tonic           |                     | <i>citrus, fruitig</i>  | 15,00 |
| 'Zeal' gin <b>!lokaal!</b> - Franklin&Sons Mallorcan tonic |                     | <i>fris, zacht</i>      | 15,00 |
| Blind Tiger Piper Cubeba - Franklin&Sons Indian tonic      |                     | <i>kruidig, floraal</i> | 15,00 |
| Marula pomegranate gin - Franklin&Sons grapefruit tonic    |                     | <i>fruitig, zoet</i>    | 15,00 |
| Negroni   Negroni Sbagliato                                |                     |                         | 13,50 |
| Campari  |                     |                         | 9,00  |
| Aperol Spritz   Campari Spritz                             |                     |                         | 12,00 |
| Gancia   |                     |                         | 8,00  |
| Picon vin blanc  |                     |                         | 10,50 |
| Kirr vin blanc   |                     |                         | 7,50  |
| Kirr Royal Prosecco  |                     |                         | 9,50  |
| Kirr Royal Champagne                                       |                     |                         | 14,50 |
| Hierbas Ibicencas - ginger ale                             |                     |                         | 10,50 |
| Henri Bardouin Pastis                                      |                     |                         | 8,50  |
| Pineau de charentes premier cru                            |                     | <i>wit of rood</i>      | 9,00  |
| Ice eyes vodka   |                     |                         | 9,00  |
| Rum  | embargo blanco      | <i>wit</i>              | 9,00  |
|  | embargo exquisite   | <i>bruin</i>            | 9,50  |
| Whiskey Monkey Shoulder                                    |                     |                         | 9,00  |
| <i>Supplement frisdrank</i>                                |                     |                         | 3,00  |

# Apero Suggestie!

|   |       |
|---|-------|
| <b>Capo Tonic</b> ( <i>Zoé's favourite!</i> )   | 13,50 |
| → gerijpt kruidenlikeur uit Calabrië geserveerd met limoensap en tonic<br>fris, kruidig, licht bitter, dorstlessend,... werkelijk een ideaal aperitief! |       |

## Alcoholvrije aperitieven

|   |                     |       |
|---|---------------------|-------|
| Crodino + fever tree Indian tonic                               | (zonder tonic) 6,50 | 9,00  |
| Seedlip spice 94 gin + fever tree mediteranean tonic            |                     | 11,50 |
| Mocktail 'Le Bar' – appel, limoen, gember, Seedlip spice 94 gin |                     | 10,50 |
| Aperol Spritz 0.0 – by Guts                                     |                     | 10,50 |

## Frisdranken

|  |      |
|--|------|
| Eaumege plat / bruis 25cl              | 3,30 |
| Eaumege plat / bruis 50cl              | 6,00 |
| Ritchie cola                           | 3,80 |
| Ritchie limonade citroen en framboos   | 3,80 |
| Ritchie limonade pompelmoes            | 3,80 |
| Coca cola zero                         | 3,30 |
| ChariTea Maté - icetea van zwarte thee | 4,00 |
| Sinaasappelaere - sinaasappelsap       | 3,80 |
| Appelaere - appelsap                   | 3,80 |
| Ginger ale                             | 3,80 |
| Tonic / light tonic                    | 3,80 |
| Sicilian bitter lemon                  | 3,80 |

# Bieren



## Op tap

25cl

33cl

75cl

Stella artois

3,30

4,00

De Ezel Blond – Brouwerij de Brabandere

4,50

➔ Fris blond bier van hoge gisting – Alc. 6,5% Vol.  
Koppig van karakter, zacht van smaak!

## Op fles

**Witbier:** Baptiste white Van Steenberge 4,00

St. Bernardus wit St. Bernardus 4,00

**Amber:** Quintine Brasserie de Légendes 5,20

**Blond:** Duvel Moortgat 5,00

St. Feuillien *Grand Cru* St. Feuillien 5,00

Martha Sexy Blond Brew Society 5,00

Zeevonk Zeevonk 5,00

➔ Lokaal, volmondig en moutig speciaalbier met florale toetsen van 7,2% Alc. Per verkocht bier gaat een deel van de opbrengst naar de fundatie 'Proper Strand Lopers vzw'.

*Dus Zeevonk degusteren = propere stranden*

**IPA :** Sloeber Roman 4,50

**Tripel:** St. Idesbald tripel Huyghe 5,00

Fourchette Van Steenberge 5,50

➔ Huwelijk tussen een tripel en witbier

Troubadour Magma The Musketeers 5,00

➔ Tripel met de bitterheid van een IPA,  
aroma's van exotisch fruit



**33cl****37,5cl**

|                    |                                  |                |      |      |
|--------------------|----------------------------------|----------------|------|------|
| <b>Dubbel:</b>     | Achel 8°                         | Achel          | 5,20 |      |
| <b>Quadruppel:</b> | Martha Brown Eyes                | Brew Society   | 5,50 |      |
|                    | Gouden Carolus whisky infused    |                | 5,80 |      |
|                    | Cuvée Château                    | Vanhonsebrouck | 5,50 |      |
| <b>Rood Bruin:</b> | Duchesse de Bourgogne (25cl)     | Verhaege       | 4,00 |      |
|                    | Ichtegems Grand Cru              | Strubbe        | 4,50 |      |
| <b>Geuze:</b>      | Geuze Mariage Parfait            | Boon           |      | 8,60 |
|                    | Oude Geuze Beersel               | Oud Beersel    |      | 9,20 |
| <b>Fruitbier:</b>  | Bacchus framboos                 | Vanhonsebrouck |      | 6,50 |
|                    | Kriek Boon (25cl)                | Boon           | 3,50 |      |
|                    | Lindemans Pêcheresse (25cl)      |                | 3,50 |      |
|                    | ➔ Fruitbier gemaakt met perziken |                |      |      |

## Alcoholarme bieren

|                        |               |      |
|------------------------|---------------|------|
| Avaritia 0.5           | Hugel         | 4,90 |
| Kwaremont 0.3          | de Brabandere | 4,50 |
| Liefmans fruitesse 0.0 | Moortgat      | 3,60 |

# Wijn per glas

## Mousserend



**IT** Prosecco Superiore 'Brunei' brut – La Torderra 8,50 38,00



85% Glera - 10% Bianchetta - 5% Verdiso  
groene appel - peer - lychee

**IT** Pet Nat 3 POP! – Castello di Cigognola – Provincia di Pavia 10,00 40,00



100% Barbera (**rosé**)  
peer - rode vruchten - witte bloemen

➔ *Pet Nat staat voor pétillante naturel, dit wil zeggen natuurlijk gemaakt en desondanks uitmuntende kwaliteit, ook niet gefilterd !*

**BE** Ruffus 'Blanc de Blancs' – Vignoble des Agaises 11,50 50,00



100% Chardonnay  
rijpe appel - honing - brood

**FR** Champagne Vazart-Coquart Extra Brut – Chouilly 15,00 79,00



100% Chardonnay  
amandel - geconfijte citroen - hazelnoot - acacia bloemen

➔ *Deze rijkelijke Grand Cru Champagne bevat slechts 1,5gram restsuiker, dit is uitzonderlijk weinig !*

## Wit



|   |       |   |
|---|-------|---|
| <b>FR</b> Le Vent de Mer – Cave de Cers – Pays d’Oc   | 6,20  | 30,00   |
|  100% Sauvignon Blanc<br> floraal - citrus - tropisch fruit ( <i>fris, fruitig</i> )                        |       |   |
| <b>AR</b> Tapiz Chardonnay – Mendoza (Argentinië)   | 7,00  | 33,00   |
|  100% Chardonnay<br> witte perzik - peer - citrus - licht vanille ( <i>medium, zacht</i> )                  |       |   |
|   |       |    |
| <b>ZA</b> The Tin Mine – Zevenwacht – Stellenbosch  | 8,50  | 37,00   |
|  Chenin Blanc - Chardonnay - Roussanne - Viognier<br> abrikoos - peer - nootmuskaat ( <i>vol, elegant</i> ) |       |   |
|   |       |    |
| <b>PT</b> Covela Avesso Reserva – Vinho Verde   | 9,00  | 39,00   |
|  100% Avesso<br> groene appel - witte nectarine - ananas ( <i>medium, mineraal</i> )                        |       |   |
|   |       |    |
| <b>AT</b> Salomon Undhof – Stein a.d. Donau – Kremstal  | 10,00 | 42,00   |
|  100% Riesling<br> citrus - honingmeloen - bloesemhoning ( <i>fris, mineraal</i> )                      |       |   |
| <b>IT</b> Astolfo – Cantina Assuli – Sicilië  | 11,00 | 45,00   |
|  100% Grillo<br> peer - geconfinete citrus - gestoofde ananas ( <i>vol, vetig</i> )                     |       |   |
|   |       |  |

➔ Wijnen per fles te vinden verder in de kaart

➔ Vraag ook eens om eventuele kelderrestjes per fles!

# Rood



**FR** Le Carignan 100 ans – Claude Vialade – Languedoc 6,20 30,00



100% Carignan (van meer dan 100 jaar oude wijnstokken)



cassis - kers - blonde tabak - licht kruidig (*medium, zacht*)

**IT** Anarkos – Azienda Fellingine – Puglia 7,00 33,00



60% Negroamaro - 30% Primitivo - 10% Malvasia Nera



pruim - zwarte kers - violet - roos (*vol, sappig*)

**ES** Viña Salceda Crianza – Rioja 8,00 35,00



95% Tempranillo - 3% Graciano - 2% Mazuelo



rijp rood fruit - leder - koffie - kruidig (*vol, kruidig*)



**ES** Ca N'estruc Negre – Catalonië 9,00 39,00



60% Garnacha - 20% Syrah - 20% Cariñena



framboos - aalbes - lavendel - peper - violet (*fris, kruidig*)

**FR** Sancerre Rouge – J.M. Reverdy & Fils – Loire 11,00 45,00



100% Pinot Noir



rode kers - aalbes - ceder - kruiden (*fris, elegant*)



**IT** L'Ala Appassite – Castello di Cigognola – Oltrepò Pavese 11,00 45,00



100% Barbera



geconfijte rode vruchten - zoethout (*vol, elegant*)



**ZA** Whole Berry CS – Springfield Estate – Robertson Valley 12,00 48,00



100% Cabernet Sauvignon











braambes - leder - gerookt vlees - tabak (*smokey, kruidig*)









## Rosé



- IT** Komaros Rosato – Casa Garofoli – Marche 6,20 30,00  
 100% Montepulciano  
 acacia - witte perzik (*floraal*)
- ES** Larrosa Rosado – Bodega Aroa – Navarra 7,00 33,00  
 100% Garnacha Tinta  
 bosaardbei - framboos - lactisch (*fruitig*)
- FR** Love by Château Léoube – Côtes de Provence 9,00 38,00  
 40% Grenache - 40% Cinsault - 20% Syrah  
 rode vruchten - citrus - mineraal - licht zilt (*droog*)
- FR** Clos Cibonne 'Tradition' Cru Classé – Provence 45,00  
 100% Tibouren  
 mandarijn - sinaasappelschil - mineraal - roze peper

## Zoet wit





- IT** Moscato d'Asti – Poderi Luigi Einaudi – Piemonte 6,50 33,00  
 100% Moscato  
 appel - peer - litchi - geconfijte ananas (*licht sprankelend*)
- ES** Melante colección – Castillo de Maetierra – Rioja 7,50 30,00  
 100% Muscat →50cl  
 perzik - abrikoos - honing - vanille
- FR** Jurançon Symphonie de Novembre – Sud-Ouest 11,50 32,00  
 100% Petit Manseng →37,5cl  
 gedroogde abrikoos - gele nectarine - honing - noten

# Wijn per fles

## Champagne

½



|           |   |        |
|-----------|---|--------|
| <b>FR</b> | Deutz Brut Classic  | 88,00  |
|           |  34% Pinot Noir - 33% Chardonnay - 33% Pinot Meunier |        |
| <b>FR</b> | Salmon 'Blanc de Noirs'   | 92,00  |
|           |  100% Pinot Meunier                                  |        |
| <b>FR</b> | Bollinger Special Cuvée Brut  | 102,00 |
|           |  60% Pinot Noir - 25% Chardonnay - 15% Pinot Meunier |        |
| <b>FR</b> | Perle d'Ayala   | 133,00 |
|           |  80% Chardonnay - 20% Pinot Noir                     |        |

## Wit

|           |   |             |
|-----------|---|-------------|
| <b>FR</b> | Reserve Grand Veneur – Alain Jaume – Côtes de Rhône   | 35,00       |
|           |  Viognier - Clairette                                    |             |
| <b>IT</b> | Pinot Grigio – Kurtatsch – Alto Adige   | 40,00       |
|           |  Pinot Grigio   |             |
| <b>FR</b> | Alsace dream – Joscmeier – Alsace   | 24,70 40,00 |
|           |  Riesling - Pinot Gris - Pinot Blanc - Pinot Auxerrois |             |
| <b>ZA</b> | Z Collection 360° – Zevenwacht – Stellenbosch   | 40,00       |
|           |  Sauvignon Blanc                                       |             |
| <b>FR</b> | Emotions – Château Cap de Fousté – Côtes de Roussillon  | 40,00       |
|           |  Marsanne - Grenache blanc                             |             |

½



|                  |  |             |
|------------------|--|-------------|
| <b><u>ES</u></b> | Idoia Blanco – Ca N’estruc – Catalonië<br> Chardonnay - Macabeu - Garnacha blanca - Xarello | 45,00       |
| <b><u>ES</u></b> | Albariño – Lagar de Costa – Rias Baixas<br> Albariño  | 45,00       |
| <b><u>AT</u></b> | Ried Steinsetz – Schloss Gobelsburg – Kamptal<br> Grüner Veltliner                          | 48,00       |
| <b><u>HU</u></b> | Pinot Gris – Juris Villa – Badascony<br> Pinot Gris   | 52,00       |
| <b><u>DE</u></b> | Piesporter – Julian Haart – Mosel<br> Riesling  | 55,00       |
| <b><u>DE</u></b> | Weissburgunder Reserve – Weingut Salwey – Baden<br> Weissburgunder (Pinot Blanc)            | 55,00       |
| <b><u>FR</u></b> | Arbois Savagnin Grand Elevage – Rijckaert – Jura<br> Savagnin                              | 55,00       |
| <b><u>ES</u></b> | Abracadabra – Trossos del Priorat – Priorat<br> Garnacha Blanca - Macabeu                 | 58,00       |
| <b><u>FR</u></b> | Chablis 1°cru – Samuel Billaud – Bourgogne<br> Chardonnay                                 | 35,70 65,00 |
| <b><u>SI</u></b> | Ribolla Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA<br> Ribolla                                      | 65,50       |
| <b><u>FR</u></b> | Meursault – Rodolphe Demougeot – Bourgogne<br> Chardonnay                                 | 82,00       |

## Rood

½



|           |  |             |
|-----------|--|-------------|
| <u>ES</u> | Fenómeno – Barahonda – Yecla (Murcia)<br> Monastrell  | 35,00       |
| <u>IT</u> | Piancarda – Casa Garofoli – Marche<br> Montepulciano  | 23,70 38,00 |
| <u>ES</u> | Matsu ‘El Recio’ – Matsu – Toro<br> Tinta de Toro (Tempranillo)                                     | 42,50       |
| <u>IT</u> | Pinot Nero ‘Patricia’ – Cantina Giran – Alto Adige<br> Pinot Nero (Pinot Noir)                      | 26,50 45,00 |
| <u>FR</u> | Morgon – Marcel Lapierre – Beaujolais<br> Gamay   | 47,00       |
| <u>FR</u> | Les Haldes de Luchey – Pessac-Léognan<br> Cabernet Sauvignon - Merlot                               | 29,80 48,00 |
| <u>ES</u> | La Locomotora Reserva – Uvas Felices – Rioja<br> 100%Tempranillo                                   | 48,00       |
| <u>LB</u> | Château Aurora – Batroun (Noord Libanon)<br> Cabernet Franc                                       | 50,00       |
| <u>ZA</u> | Z Collection Reserve – Zevenwacht – Stellenbosch<br> Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot | 54,00       |
| <u>IT</u> | Sobi – Bentu Luna – Sardinië<br> Barbera - Bovale   | 58,00       |
| <u>FR</u> | Cuvée de Baron – Château Fortia – Chateauneuf du Pape<br> Grenache - Mourvèdre - Syrah            | 58,00       |



|                  |  |       |
|------------------|--|-------|
| <b><u>AT</u></b> | Pinot Noir Reserve – Juris – Burgenland  | 61,00 |
|                  |  Pinot Noir                                 |       |
| <b><u>ES</u></b> | Pam de Nas – Trossos del Priorat – Priorat   | 67,00 |
|                  |  Garnacha – Cariñena                        |       |
| <b><u>IT</u></b> | Amarone della Valpolicella – Vigneti di Ettore – Veneto  | 70,00 |
|                  |  Corvina - Corvinone - Rondinella – Oseleta |       |
| <b><u>FR</u></b> | Pommard ‘vieilles vignes’ – Domaine Génot Boulanger  | 75,00 |
|                  |  Pinot Noir                                 |       |
| <b><u>CA</u></b> | Earthquake – Michael David Winery – Lodi   | 75,00 |
|                  |  Cabernet Sauvignon                         |       |
| <b><u>ES</u></b> | Venta Las Vacas Reserva – Uvas Felices – Ribera del Duero  | 75,00 |
|                  |  Tinta Fino (Tempranillo)                   |       |
| <b><u>SI</u></b> | Merlot Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA  | 79,00 |
|                  |  Merlot                                     |       |

## **Magnums rood**

|                  |   |        |
|------------------|---|--------|
| <b><u>ES</u></b> | Matsu ‘El Recio’ – Matsu – Toro   | 75,00  |
|                  |  Tinta de Toro (Tempranillo) |        |
| <b><u>IT</u></b> | Pinot Nero ‘Patricia’ – Cantina Giralan - Alto Adige  | 82,00  |
|                  |  Pinot Nero (Pinot Noir)     |        |
| <b><u>FR</u></b> | Les Haldes de Luchey – Pessac-Léognan   | 95,00  |
|                  |  Cabernet Sauvignon - Merlot |        |
| <b><u>SI</u></b> | Merlot Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA   | 122,50 |
|                  |  Merlot                      |        |

# Versterkte wijnen

## Sherry

|                          |                |                              |      |
|--------------------------|----------------|------------------------------|------|
| Fino Clasica 15°         | <i>Hidalgo</i> | <i>droog, fris</i>           | 7,00 |
| Don Nuño Oloroso 18°     | <i>Lustau</i>  | <i>gerijpt, licht zoetig</i> | 8,00 |
| Triana Pedro Ximénez 17° | <i>Hidalgo</i> | <i>zoet, stroopachtig</i>    | 9,50 |

## Porto – Quinta Do Noval

|            |                           |  |       |
|------------|---------------------------|--|-------|
| Witte port |                           |  | 7,00  |
| Ruby port  | Late bottled vintage 2010 |  | 8,00  |
| Tawny port | 10years old               |  | 10,00 |
| Tawny port | 20years old               |  | 13,00 |
| Tawny port | Colheita 2003             |  | 11,00 |

## Madeira – Henriques & Henriques

|                       |                  |  |       |
|-----------------------|------------------|--|-------|
| Sercial 15 years old  | <i>droog</i>     |  | 14,00 |
| Boal 15 Years old     | <i>half zoet</i> |  | 14,00 |
| Malvasia 15 years old | <i>zoet</i>      |  | 14,00 |

# Digestieven

|  |          |                  |       |
|--|----------|------------------|-------|
| Jenever Filliers   | jong     |                  | 5,50  |
|  | 5 years  |                  | 6,50  |
| Cognac Hennessy VS                                       |          |                  | 9,50  |
| Armagnac Cles des Ducs VSOP                              |          |                  | 8,50  |
| Calvados Clos de la Hurvanière                           | 8 years  |                  | 11,50 |
|  | 12 years |                  | 13,00 |
| Hierbas Ibicencas (kruidenlikeur uit Ibiza)              |          |                  | 8,50  |
| Vecchio Amaro Del Capo (Italiaans kruidenlikeur)         |          |                  | 9,50  |
| Cointreau  |          |                  | 8,50  |
| Grand Marnier  |          |                  | 8,50  |
| Amaretto Adriatico – geroosterde amandelen               |          |                  | 9,50  |
| Amaretto Adriatico Blanco – gecrushte amandelen          |          |                  | 9,50  |
| Baileys  |          |                  | 8,50  |
| Poire Williams Massenez                                  |          |                  | 9,50  |
| Grappa Bianco  | jong     |                  | 8,50  |
| Grappa di Barolo - Poderi Luigi Einaudi                  |          | gerijpt          | 10,50 |
| Sambuca  |          |                  | 8,50  |
| Rum Old Monk 7 years 42,8°                               |          | <i>India</i>     | 8,50  |
| Rum Plantation Xaymaca 'special dry'                     |          | <i>Jamaica</i>   | 10,00 |
| Rum World's End Dark Spiced 40°                          |          | <i>Caraïben</i>  | 9,50  |
| Whisky Edradour 10 years 40° - highland single malt      |          | <i>Schotland</i> | 11,00 |
| Whiskey Redbreast 12 years 40° - pure pot still          |          | <i>Ierland</i>   | 12,00 |
| Whisky Macallan 'Double Cask' 12 years 40° - single malt |          | <i>Schotland</i> | 14,00 |
| Whisky Lagavulin 8 years 48° - single malt, peated       |          | <i>Schotland</i> | 14,00 |
| Whisky Nikka 'from the barrel' 51,4° - blended malt      |          | <i>Japan</i>     | 13,00 |
| Huisgemaakte limoncello                                  |          |                  | 8,00  |

## **Desserts**

|  |       |
|--|-------|
| Crème brûlée   | 8,00  |
| Huisgemaakte warme appeltaart met vanille-ijs                    | 10,80 |
| Dame Blanche (vanille   stracciatella   verse chocoladesaus)     | 9,80  |
| Coupe 'Bassin' (vanille   butterscotch   karamel   fleur de sel) | 9,80  |
| Trio van Sorbets (passievrucht   framboos   citroen)             | 9,90  |

## **Warme dranken**

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Espresso                     | 3,20  |
| Doppio – dubbele espresso    | 5,00  |
| Lungo – koffie               | 3,50  |
| Deca koffie                  | 3,50  |
| Cappuccino – melkschuim      | 4,80  |
| Latte Macchiato              | 4,80  |
| Verse muntthee               | 4,50  |
| Verse gemberthee met citroen | 4,50  |
| Irish Coffee – Whisky        | 11,50 |
| Italian Coffee – Amaretto    | 11,50 |

## **Verse thee – Mighty Leaf**

|  |      |
|--|------|
| Organic Earl Grey – zwarte thee                        | 4,20 |
| Organic Green Dragon – groene thee                     |      |
| Organic African Nectar – rooibos thee                  |      |
| Chamomile Citrus – kamille thee                        |      |
| Wild Berry Hibiscus – rozebottel thee met wilde bessen |      |