



KOFFIE & HOMEMADE COOKIES

Espresso	€ 3,0
Doppio	€ 3,5
Americano	€ 3,6
Batch Brew (filterkoffie)	€ 3,0
Espresso Macchiato	€ 3,3
Cortado (mini cappucino)	€ 3,4
Cappucino	€ 4,0
Flat White	€ 4,5
Latte Macchiato	€ 4,5
Café Latte	€ 4,5
Espresso Tonic	€ 5,0
Affogato	€ 5,5

Extra's:

Melk: Haver / Kokos	€ 0,2
+ extra shot espresso	€ 0,5
+ slagroom	€ 0,5
+ Monin Siroop: Vanille, Caramel,	€ 0,3
+ on ice	

THEE (350ml) / CHOCO

Premium Kamille	€ 3,8
Frisheid van de Alpen	€ 3,8
Vlierbloesem Gember	€ 3,8
Rozenbottel met Hibiscus	€ 3,8
Buddhas little Secret	€ 4,0
Pai Mu Tan	€ 3,8
Nevelthee	€ 4,0
English Breakfast	€ 3,8
Lady Lavendel	€ 4,0
Chai Latte	€ 4,5
Dirty Chai Latte	€ 5,0
Warme melk met honing	€ 4,0
Chocomelk (wit, melk of puur)	€ 4,5

FRIS

Vers geperst sinaas	€ 5,0
Homemade Iced Tea (Granaatappel-Sinaas, Perzik-Rode Bes, Sterfruit)	€ 4,0
Renett Sprankelende Appelsappen (33cl) (100% puur natuur)	
Appel, Appel-Peer	€ 4,5
Appel-Aarbei, Appel-Rabarber, Appel-Kriek, Appel- Gember-Citroen	€ 4,7
Appel-Framboos, Appel-Blauwe Bes	€ 4,8
Richie (Blood Orange, Lemon, Orange, Lemon-Ginger, Grape)	€ 4,0
Minute made Orange	€ 3,2
Minute Made Pompelmoes	€ 3,2
Coca-Cola	€ 3,0
Coca-Cola Zero	€ 3,0
Chaudfontaine Still	€ 3,0
Chaudfontaine Sprankelend	€ 3,0
Royal-Bliss Tonic	€ 3,2
Fever Tree Tonic	€ 4,0
PomTon (Pompelmoes+Tonic)	€ 6,4
Eskimo (Sinaas+Tonic)	€ 6,4



BIER

Stella Artois	€ 3,0
Kraaike Trippel Blond	€ 4,8
Kraaike Trippel Donker	€ 4,6
Hoegaarden	€ 3,2
Omer Traditional Blond	€ 5,0
Sportzot (0,4%)	€ 4,8
Ypra (0,4%)	€ 4,7
Kraaike 0%	€ 4,5
Stella Artois 0%	€ 3,2

APERIO

Aperol Spritz	€ 9
Limoncello Spritz	€ 9
Gin Tonic	€ 11
Gin Tonic 0%	€ 10

WIJN

<u>Huiswijn</u>	<u>Per glas</u> (15cl)	<u>Per fles</u>
Truter Family Wines - Taste (wit, rosé, rood)	€ 5,0	€ 22,5
<u>Suggestiewijnen</u>		
Arbeidsgenot – White Blend (wit)	€ 7,5	€ 36
Quinta do Pôpa (rood)	€ 7,5	€ 36

<u>Meer wijnen per fles</u>	<u>Per fles</u>
<u>Wit</u>	
Quinta do Paços - Morgado do Perdigão	€ 30
Quinta da Ramalhosa – Encruzado	€ 40
<u>Rosé</u>	
Quinta do Pôpa – DOC Rosé	€ 34
<u>Rood</u>	
The Maree Family Wines – Klein Jakkals	€ 28
Benguela Cove – LH – Moody Lagoon	€ 36

BUBBELS

<u>Cava</u>	<u>Per glas</u> (15cl)	<u>Per fles</u>
Cava Amistat	€ 6,0	€ 25
Steenberg Cuvée MCC NV		€ 30
Tanzanite MCC Brut		€ 35
<u>Champagnes</u>		
Tribaut Cuvée de Réserve	€ 10,0	€ 48
Tribaut Rosé de Réserve		€ 54
Tribaut Blanc de Noirs		€ 54



Informatie over onze wijnen

Cava Amistat

Amistat is het Catalaanse woord voor 'Vriendschap'. Deze cava werd gemaakt volgens de traditionele methode in Sant Sadurni d'Anoia (Barcelona) met een mooie blend van Macabeo (30%), Xarel-lo (40%) en Parellada (30%). Levendig en verfrissend in de mond, perfect als aperitief of bij een frisse salade.

Steenberg Cuvee MCC NV

Intense aroma's van passievrucht, meloen en een hint van limoen. De smaak is licht en zacht, met een aangename zuurgraad die tropische smaken zoals ananas, peer en guave versterkt.

Tanzanite MCC Brut

De druiven worden handgeplukt en komen uit Robertson waarbij de druiven aangeplant zijn op kalk rijke gronden waardoor de schuimwijn een mooie mineraliteit, structuur en diepgang heeft. Gisting 3 jaar "sur lie". Het resultaat is een droge schuimwijn met frisse aroma's van appel, brioche en noten.

Truter Family Wines – Taste White

Intens geelkleurige witte wijn met mooie fruitaroma's van wit steenfruit zoals perzik, citrusfruit en rijpe peer. Mooie vanilletoetsen. Het mondgevoel is evenwichtig, rond en fris met in de finale mooie fruittoetsen en hints van vanille.

Quinta do Paços - Morgado do Perdigo

Lichte citroengele kleur met sterke aroma's van rijp tropisch fruit en peer. Fris, complex en intense zuren maar toch rond en vol dankzij de bâtonnage.

Arbeidsgebot – White Blend

Diepe goudgele kleur met intense aroma's van grapefruit, kruiden en ananas. Complex en elegant met frisse zuren en aanhoudende afdronk.

Quinta da Ramalhosa – Encruzado

Citroengele kleur met aroma's van citrus, bloemen en nuances van den. De wijn is complex en intens van smaak met een mooie aciditeit en mineraliteit gevolgd door een aanhoudende afdronk. 20% van de wijn heeft 5 maanden gerijpt op Franse eiken vaten.

Truter Family Wines – Rosé

Elegante en strakke roséwijn met een fruitig karakter van aardbei en rood zomerfruit afgerond met een mooie aciditeit.

Quinta Do Pôpa – DOC Rosé

Licht zalmroze kleur met intense aroma's van rood fruit zoals aardbeien en frambozen. Zacht en fris in de mond, een uitstekende zuurte graad en een fruitige afdronk.

Truter Family Wines – Red

Diepe robijnrode kleur met zachte aroma's van zwart fruit, chocolade en tonen van peper en eik. Zachte tannines, gemiddelde body gevolgd door een fruitige en lange afdronk.

Quinta Do Pôpa – POPA DOC Tinto

Robijnrode kleur met aroma's van rijp rood fruit en koffie. In de mond proeven we een zachte wijn met fruitige tannine en een mooie aciditeit. De afdronk is elegant, fris en lang.

The Maree Family Wines – Klein Jakkals

Diep granaatrode kleur. Kruidig, rood en zwart fruit (kersen en pruimen) aroma's. Zachte, rijpe tannine en gemiddelde body gevolgd door een lange en intense afdronk. (18m op Franse eik)

Benguela Cove – LH – Moody Lagoon

Elke druif van deze sublieme blend is apart gevinifieerd en heeft 18 maanden gerijpt op Franse eik. De wijn heeft een diepe robijnrode kleur en intense aroma's van zwart fruit, moerbeï en gedroogde kruiden. In het glas proeven we een intense en complexe wijn met een lange en frisse afdronk.



ONTBIJT (8:30 - 11:30)

Croissant	€ 1,9
Croissant + Boter en Confituur (of chocopasta)	€ 4,0
Ham & Cheese Croissant	€ 5,0
Chocoladebroodje	€ 1,9
Worstenbroodje	€ 3,5
Granola yoghurt, (fruityoghurt +€0,5) vers fruit	€ 8,0
Desembrood met boter, kaas en confituur	€ 9,0
Optie: Spiegeleitjes (2st.) + €3,5	
Desembrood met spek & ei	€ 9,0

Bagels

Bagel roerei, spek	€ 8,5
Bagel eiersalade, spek, veldsla	€ 9,0
Bagel kruidenkaas	€ 6,0
Bagel kruidenkaas, zalm, rucola, tomaat	€ 9,0

Slow Breakfast

€ 24
vers geperst sinaas, broodjes boter confituur, kaas en/of hesp, eitje naar keuze, spek, yoghurt granola vers fruit mini, mini croissant en chocoladebroodje

Sparkling Breakfast

€ 29,5
idem slow breakfast + glaasje Cava Amistat

Pancake Breakfast

€ 15
vers geperst sinaas, 3 pancakes met esdoornsiroop en vers fruit

Kids Breakfast

€ 14
vers geperst sinaas, 1 pancake met esdoornsiroop of choco, mini croissant en chocoladebroodje, mini yoghurt granola met vers fruit

Special breakfast van de dag/week (zie suggesties)

LUNCH (11:30 - 13:30)

Soep van de dag met brood en boter	€ 8,0
Croques	(enkel/dubbel)
Croque uit het vuistje	€ 8,0 € 12,0
Croque Monsieur	€ 10,0 € 14,0
Croque Madame	€ 11,0 € 15,0
Croque Bolognese	€ 12,0 € 16,0
Croque Espagna	€ 12,5 € 16,5
Croque Italie vegie	€ 12,5 € 16,5
Croque Italie vegie + zuurdesem (enkel) +2€	€ 11,0 € 15,0

Pasta all ragu	€ 13	€ 16
Quiche van de dag met slaatje		€ 15
Lunchplank (trio van soep, slaatje, quiche of croq)		€ 18

Special van de dag (zie suggesties)

BIJ DE KOFFIE / BUBBELS (14:00 - 16:30)

Pannekoek (2 stuks) met suiker/siroop	€ 6,0
Brusselse Wafel met suiker	€ 5,8
Appelstrûdel	€ 5,5
Gebak van de dag (zie suggesties)	
Extra's:	
+ slagroom	€ 0,5
+ vanilleijs	€ 2,0
+ vers fruit	€ 2,5
+ chocoladesaus	€ 1,0

Portie kaas of salami	€ 8,5
Portie gemengd	€ 9,5
Aperitiefplank (klein)	€ 13
Aperitiefplank (groot)	€ 26



KOFFIEBAR MENU

Tijdens de week ben je in onze gezellige koffiebar mét terras heel welkom voor specialty coffee & tea, huisgemaakte koekjes & cakes, een kwalitatief ontbijtje of lunch.

Op zondag verzorgen we een brunchmenu met een uitgebreider aanbod.
Waar mogelijk kiezen we voor huisgemaakte of ambachtelijke en streekgebonden producten.
De lunch- & brunchkaart wijzigen regelmatig.

Ontbijt is beschikbaar van 8:30-11:30

Lunch is beschikbaar van 11:30-14:00 op **woensdag t.e.m. zondag**.

De brunch gerechtjes kan je aanvullen met onze ontbijtgerechten die dagelijks beschikbaar zijn (zie de vaste menukaart hierboven)

Vragen in verband met allergenen? Vraag dit gerust aan onze medewerkers. De samenstelling van onze gerechten kan steeds wijzigen.

Zoek je een gezellige plek voor een feestje, receptie, inspirerende lezing of workshop? Dat kan allemaal. Onze koffiebar is open voor evenementen na 18u.



Informatie over onze Champagnes

Blanc de Noirs – 1er Cru

100% Pinot Noir - Dosage: 6 g/l

Gekenmerkt door een mooie rondheid is deze originele en levendige champagne ideaal om te combineren met gastronomische en fruitige gerechten.

Aanbevolen bij: Romige kazen (zoals Chaource), aperitief, ballotine van gevogelte met gekonfijt fruit.

Cuvée de Réserve

40% Chardonnay – 30% Meunier – 30% Pinot Noir - Dosage: 6 g/l

De tijdloze stijl van het huis. Deze champagne is vlot drinkbaar en nodigt zowel uit als aperitief als aan tafel. Hij weet iedereen te verleiden door zijn eenvoud en evenwicht.

Aanbevolen bij: Gevogelte of kalfsvlees met romige saus.

Rosé de Réserve – 1er Cru

80% Chardonnay – 20% Pinot Noir - Dosage: 6 g/l

Met een meerderheid aan Chardonnay zorgt deze rosé voor extra frisheid. De Pinot Noir voegt fijne toetsen van rood fruit toe.

Aanbevolen bij: Zalmrillettes, garnalen, salade van aardbeien met basilicum.

Al onze champagnes zijn ook te koop per doos van 6. Vraag meer informatie bij Tine.