

Aperitieven

<i>Aperitief Oud Sempst</i>	€ 8,00
<i>Porto rood/wit</i>	€ 5,50
<i>Martini Bianco/Rosso/Rosato</i>	€ 5,50
<i>Martini Rosato/Bianco Royal</i>	€ 7,50
<i>Pisang/Campari</i>	€ 5,50
<i>Pineau de Charentes</i>	€ 5,50
<i>Sherry dry</i>	€ 5,50
<i>Kir/Kir Royal</i>	€ 5,00/€ 7,00
<i>Ricard</i>	€ 5,50
<i>Picon vin blanc</i>	€ 8,00
<i>Aperol Spritz/Campari Spritz</i>	€ 8,00/€ 9,00
<i>Limoncello Spritz</i>	€ 10,00
<i>Moscow Mule (Vodka, gingerbeer)</i>	€ 12,00
<i>Dark 'n Stormy (donkere rum, gingerbeer)</i>	€ 13,00
<i>Longevidad gin</i>	€ 10,00
<i>(gin met de exquisite smaak van het zuiden een knipoog naar Spanje, verwonderlijk zwierig maar vooral aantrekkelijk en bekoorlijk zacht met als ondertoon citrusvruchten en een zweem heerlijke botanicals ; gember, korianderzaad, zwarte bes</i>	
<i>Bombay gin Sapphire</i>	€ 7,50
<i>Double You gin (made in Belgium)</i>	€ 11,0
<i>Hendricks gin (handgemaakte gin, gedistilleerd en gebotteld in Schotland)</i>	€ 9,50
 <i>Cava glas</i>	 € 6,00
<i>Cava fles</i>	€ 32,00
<i>Champagne fles</i>	€ 55,00
 <i>Aperitief zonder alcohol :</i>	
<i>Aperol Spritz 0%</i>	€ 7,00
<i>Schweppes Mojito</i>	€ 4,50
<i>Classic Mojito 0% (Fever-Tree)</i>	€ 7,00
<i>Crodino rood/oranje</i>	€ 5,00
<i>Appletiser</i>	€ 4,50
<i>Gin zonder alcohol</i>	€ 7,50
<i>Supplement frisdrank</i>	€ 3,00
<i>Fever-Tree Mediterranean</i>	€ 4,00
<i>Fever-Tree Ginger Beer</i>	€ 4,50

Knabbeltjes

<i>Bordje bruschetta's met tomaat en kaas</i>	€ 8,50
<i>Bordje pekelharing met ui</i>	€ 8,00
<i>Bordje gefrituurde hapjes</i>	€ 13,50
<i>Bordje Hollandse kaasblokjes</i>	€ 8,50
<i>Bitterballen</i>	€ 8,00
<i>mini loempia's</i>	€ 9,00

Frisdranken

<i>Coca-cola - coca-cola zero</i>	€ 3,00
<i>Fanta</i>	€ 3,00
<i>Sprite</i>	€ 3,00
<i>Ice-tea/Ice-tea Green</i>	€ 3,00
<i>Royal bliss tonic</i>	€ 3,00
<i>Gini</i>	€ 3,70
<i>Eskimo (sinaas of pompelmoes)</i>	€ 6,00
<i>Chaudfontaine blauw/rood</i>	€ 3,00
<i>Chaudfontaine ½ blauw/rood</i>	€ 5,00
<i>Cécémel</i>	€ 3,20
<i>Ice Latte</i>	€ 4,00
<i>Fever-Tree Mediterranean</i>	€ 4,00
<i>Fever-Tree Ginger Beer</i>	€ 4,50

Fruitsappen

<i>Minute Maid Appelsien</i>	€ 3,00
<i>Minute Maid Appel</i>	€ 3,00
<i>Minute Maid Pompelmoes</i>	€ 3,00
<i>Minute Maid Tomatensap</i>	€ 3,00
<i>Vers Fruitsap</i>	€ 6,00

Bieren van 't vat

Estaminet 25 cl € 3,00

Estaminet 33cl € 3,70

De volle 5,2 Vol. % Alc., de hopping met aromarijke SAAZ hop en de trage gisting die er het fruitig karakter aan geeft maken van ESTAMINET de rasechte Belgische Premium Pils, "Brewed and bottled in Belgium", Je ziet het, je ruikt het, je proeft het, ...

Cornet (33cl) (Alc. 8,50% Vol.) € 5,00

Is een zwaar blond Belgisch bier met een zeer subtiele, eigenzinnige en geraffineerde houtsmaak en een velouté mondgevoel dat een op eik gerijpte wijn evenaart. Het volmondige bier met eiktoets houdt de balans tussen fruitigheid van de gist en de vanillezoetheid van het hout. De afdronk is verwarmen, lang met zacht bitterheid.

Steenbrugge Blond (33cl) (Alc. 6,5% Vol.) € 5,00

Het abdijbier STEENBRUGGE Blond (abdij gesticht in 1084 door St. Arnoldus, patroon der brouwers). Blond bier met een warme, ronde smaak in combinatie met het subtiele Brugse kruidenmengsel ('Gruut'). Bier van hoge gisting met nagisting in de fles. Het abdijbier STEENBRUGGE Blond is een blond bier met een warme volle smaak en licht gerookt gistingsaroma in combinatie met het subtiele Brugse kruidenmengsel "Gruut".

Amber bieren/ Zuur en witte bieren

Palm (25cl) (Alc. 5,4% Vol.) € 3,20

De 'speciale Belge' is het betere Belgische bier van begin 20e eeuw. Dit vlot drinkend amberkleurig bier van hoge gisting geeft een verstandig alcoholgehalte. De speciale PALMmouten bepalen haar honingachtige malsheid en de eigen geselecteerde PALM-gisten haar fruitig gistingsaroma. Fijne aromahoppen uit Kent brengen een subtiele harmonie. PALM is de absolute nummer 1 'BELGIUMS'S AMBER'.

Steenbrugge wit (25cl) (Alc. 5,0% Vol.) € 3,20

Het abdijbier STEENBRUGGE Wit-Blanche - abdij gesticht in 1084 door ST. Arnoldus, patroon der brouwers - is een witbier met een verfrissende smaak in combinatie met het subtiele Brugse kruidenmengsel ('Gruut'). Bier van hoge gisting met nagisting in de fles. Het abdijbier STEENBRUGGE Wit-Blanche is een tarwebier gebrouwen met 40% ongemouten tarwe en 60% mout. Het heeft een verfrissende smaak en een licht gerookt, fruitig citrusachtig aroma in combinatie met het subtiele Brugse kruidenmengsel "Gruut", met nadruk op koriander en curacao.

Carlsberg (25cl) (Alc. 5,5% Vol.) € 3,60

Fris en licht fruitig, met toetsen van appel, zacht gemout en met een perfecte balans tussen volmondigheid en een bittere afdronk.

Kriek (25cl) (Alc. 4% Vol.) € 3,80

Kriek BOON is een bier van spontane gisting, bereid uit oude en jonge Lambiek van Lembeek, gerijpt op eiken vaten. De kwaliteit wordt gewaarborgd door het gebruik van uitsluitend echte krieken.

Rodenbach Grand Cru (33cl) (Alc. 6% Vol.)

€ 5,00

Is het uitzonderlijk VLAAMS ROOD BRUIN Bier, erkend als Traditioneel Streekproduct. De "gemengde" hoofdgisting en de rijping op eikenhouten vaten (foeders) geven het een zacht-zure smaak en complexe, intense fruitigheid met een zeer lange afdronk net als een Grand Cru zijn RODENBACH Grand Cru bestaat uit 1/3 jong en 2/3 gedurende 2 jaar op eik gerijpt bier

Geuze (25cl) (Alc. 6,5% Vol.)

€ 4,30

Oude geuze-lambiek BOON is een klassieker onder de Belgische bieren. Door de spontane gisting en een rijping van 2 jaar op eiken vaten, bekommt het bier de zeer speciale wijnsmaak die het reeds meer dan 200 jaar kenmerkt.

Trappist- en abdijbieren

Chimay Blauw (33cl) (Alc. 9,0% Vol.)

€ 5,00

Dit authentiek Belgisch bier waarvan de geur zweemt naar verse gist gecombineerd met een licht rozenachtige bloemtoets, is bijzonder aangenaam om te drinken. Het aroma dat men proeft wanneer het bier wordt gedegusteerd, accentueert de heerlijke geur terwijl ook een licht maar aangename gekarameliseerde smaak vrijkomt.

Chimay Tripel (33cl) (Alc. 8,0% Vol.)

€ 5,00

In dit goudgele bier vinden zachtheid en bitterheid een zeldzaam evenwicht. Het aroma van het bier in de mond is afkomstig van de reukstoffen van hop: we merken een fruitige toets van muskaatdruiven, rozijnen en zelfs rijpe appel.

Westmalle Dubbel (33cl) (Alc. 7,0% Vol.)

€ 4,40

Dubbel van Westmalle is een donker, rood bruin trappistenbier met nagisting in de fles. De crèmekleurige schuimkraag geurt naar speciale mout en laat een mooi kantwerk achter in het glas. De smaak is rijk en complex, kruidig en fruitig, met een fris bittere finale. Het is een evenwichtig kwaliteitsbier met een zacht mondgevoel en een lange, droge afdronk.

Westmalle Tripel (33cl) (Alc. 9,5% Vol.)

€ 4,80

Tripel van Westmalle is een helder, goudgeel trappistenbier dat gedurende drie weken nagist in de fles. Het is een complex bier met een fruitige geur en een mooie, genuanceerde hopneus. Het is zacht en romig in de mond, met een bittere toets gedragen door het fruitaroma. Een uitzonderlijk bier, met veel finesse en elegantie met een heerlijk lange afdronk.

Leffe Blond (33cl) (Alc. 6,6% Vol.)

€ 5,00

Leffe Blond is een authentiek blond abdijbier waar een vleugje bitterheid doorschemert, lekker op elk uur van de dag.

Leffe Bruin (33cl) (Alc. 6,5% Vol.)

€ 5,00

Leffe Bruin is een authentiek abdijbier met een diepe, herfstbruine kleur en een volle, lichtzoete smaak, beide te danken aan de donkergebrande malt. Elke slok is een waar genot.

Andere bieren

Duvel (33cl) (Alc. 8,5% Vol.)

€ 5,00

Duvel heeft een licht, fruitig-droog aroma. Dit aroma komt onder meer voort uit het gebruik van de fijnste hoppen. De droge en toch licht alcoholzoete smaak maakt het tot een aangename dorstlesser, met een uitgesproken hopkarakter.

Duvel Tripel Hop (33cl) (Alc. 9,5% Vol.)

€ 6,00

Door met drie in plaats van twee hopsoorten te brouwen, verkrijgen we extra hop-aroma's en een verhoogde bitterkracht. Het typische Duvel smaakpallet wordt door de Sorachi Ace hop verrijkt met frisse toetsen van pompelmoes en tropisch fruit. Door het toepassen van de 'dryhopping' techniek, waarbij we de Sorachi Ace hopbellen pas later in het brouwproces toevoegen, worden deze hop-aroma's waarneembaar.

Karmeliet (33cl) (Alc. 8,4% Vol.)

€ 5,00

Is een complex goud- tot bronskleurig bier met een romige schuimkraag. Dit komt onder meer door de gebruikte granen, maar ook door een beperkt gebruik van Stiermarkse hop, het overvloedig kruiden en het fruitig karakter (banaan en vanille) van de huis gist. De zoete aanzet evolueert verder in een uitgesproken sinaasappelsmaak om dan mild bitter uit te vloeien.

Gouden Carolus Classic (33cl) (Alc. 8,5% Vol.)

€ 5,00

Dit Mechelse Keizerbier, oorspronkelijk gedronken bij de vossenjacht van Keizer Karel maar vooral genoemd naar zijn gouden muntstukken, wordt nog steeds gebrouwen met donkere en zeer evenwichtig gedoseerde moutsoorten volgens de klassieke infusiemethode. De Aromatisch mouten en de hop gisting verenigen de warmte van wijn en frisheid van bier.

Gouden Carolus Tripel (33cl) (Alc. 9,00% Vol.)

€ 5,00

Dit goudblonde bier werd eerst gebrouwen voor het kapittel van de ridders van het Gulden Vlies in 1491. nog altijd wordt Gouden Carolus Tripel gebrouwen volgens de traditie met rijke gerst en fijne hop, waarvan een deel gemacereerd en wordt een maximum aan aroma behouden. Uitsluitend gebrouwen met de beste bleke mout heeft dit bier, samen met de kruiden die tijdens het kookproces worden toegevoegd, een zeer apart karakter en een volmondige smaak die dorstlessend is dankzij het evenwicht hoppen.

La Chouffe (33cl) (Alc. 8% Vol)

€ 5,00

Is een niet gefilterd blond bier, zowel in de ties als in het vat hergist. Het is aangenaam fruitig, gekruid met koriander en een lichte hopsmaak,

Omer (33cl) (Alc. 8% Vol.)

€ 5,00

Is een natuurlijk blond Belgisch degustatiebier van hoge gisting met hergisting op fles, gebrouwen volgens een traditioneel recept. OMER. is zacht, fruitig en vol van smaak. Het apéro bier bij uitstek om samen met vrienden, familie en collega's van te genieten.

Kompel L'Or Noire (Alc. 8,2%% Vol)

€ 5,00

Bij L'Or Noire denken we al snel aan het zwarte goud van ons mijnverleden. Deze frisse, zachte tripel wordt gebrouwen met 4 verschillende granen en 50% Belgische hopsoorten. Het bier kleurt mooi goudgeel in het glas en heeft een forse schuimkraag. Kompel L'Or Noir hergist in de fles waardoor het bier beter beschermd is en complexer karakter ontwikkelt.

Jupiler 0,0% Alc.

€ 3,00

Cornet alcohol Free (0,3%)

€ 4,80

Leffe 0,0% Alc.

€ 4,80

Sterke dranken (5cl)

<i>Bacardi Superior</i>	€ 7,00
<i>Bacardi Reserva</i>	€ 7,50
<i>Vodka Eristoff wit</i>	€ 7,00
<i>Cognac</i>	€ 9,00
<i>Calvados</i>	€ 9,00
<i>Jenever oud/jong</i>	€ 5,50
<i>Poire Williams</i>	€ 8,50
<i>Jägermeister</i>	€ 5,00
<i>Grappa</i>	€ 8,00
<i>Sambuca</i>	€ 8,00
<i>Longevidad gin</i>	€ 10,00
<i>(gin met de exquisite smaak van het zuiden een knipoog naar Spanje, verwonderlijk zwierig maar vooral aantrekkelijk en bekoorlijk zacht met als ondertoon citrusvruchten en een zweem heerlijke botanicals ; gember, korianderzaad, zwarte bes</i>	
<i>Bombay gin Sapphire</i>	€ 7,50
<i>Double You gin (made in Belgium)</i>	€ 11,00
<i>Hendricks gin (handgemaakte gin, gedistilleerd en gebotteld in Schotland)</i>	€ 9,50
<i>Supplement frisdrank</i>	€ 3,00
<i>Supplement Fever-Tree Mediterranean</i>	€ 4,00

Whisky's

<i>William Lawson's</i>	€ 7,50
<i>Jack Daniel's</i>	€ 8,00
<i>Kilchoman Machir Bay 46° (geturfde Whisky)</i>	€ 10,50
<i>Nikka From the Barrel 51,4° (zachte Japanner)</i>	€ 12,00
<i>JB</i>	€ 7,00
<i>Glenmorangie (Highland Single Malt Scotch whisky)</i>	€ 15,00
<i>Golden Horse "Musashi" (zacht notities van appel, peer en ananas, met een kern van aardse vanillestokje)</i>	€ 13,00

Liqueuren

<i>Cointreau</i>	€ 7,00
<i>Amaretto</i>	€ 7,00
<i>Baileys</i>	€ 7,00
<i>Grand Marnier</i>	€ 7,00
<i>Limoncello</i>	€ 7,00
<i>43</i>	€ 7,00

Voorgerechten (enkel tijdens lunch (tot 17u) mogelijk als hoofdgerecht)

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 12,00
Carpaccio van rund, roquettesla, parmezaan schijfers	€ 19,00
Carpaccio van tomaat, grijze garnaltjes, roquettesla	€ 23,00
Gerookte zalm, mierikswortel, ui en toast	€ 20,00
Kaaskroketje (1stuk)	€ 9,50
Kaaskroketjes (2 stuks)	€ 16,00
Garnaalkroketje (1stuk)	€ 10,50
Garnaalkroketjes (2 stuks)	€ 19,00
Koppeltje kaas- en garnaalkroketje	€ 18,00
Scampi met lookboter	€ 19,00
Scampi diabolique	€ 19,00
Scampi op de wijze van de chef	€ 19,00
Scampi op Indische wijze	€ 19,00

Steeds geserveerd met brood

Supplement frietjes, kroketjes, puree, rijst, pasta € 3,00

Slaatjes

Slaatje geitenkaas (geitenkaas, spekjes, appel)	€ 25,50
Slaatje Ceasar (Gebakken kipfilet, ansjovis, ei, parmezaan, croutons)	€ 23,00
Slaatje Oud Sempst (garnaltjes, gerookte zalm, scampi)	€ 29,50

Steeds geserveerd met brood

Supplement frietjes, kroketjes, puree, rijst, pasta € 3,00

Wok en Pasta

Wok met scampi	€ 28,00
Wok met rundsreepjes	€ 26,50
Wok met kip	€ 26,50
Wok veggie	€ 23,50
Capellini Bolognese	€ 20,00
Capellini Carbonara	€ 22,00

allergeneninformatie: vraag ernaar, de samenstelling van de producten kan wijzigen .

Grootmoeders keuken

<i>Koninginnehapje</i>	€ 26,00
<i>Vlaamse stoverij van varkenswangetjes</i>	€ 26,00
<i>Balletjes in tomatensaus</i>	€ 26,00
<i>Witte en/of zwarte pensen met appelmoes</i>	€ 21,00
<i>Trio van Kaas en garnaalkroketjes (3 stuks naar keuze)</i>	€ 25,00
<i>Bijgerechten: frietjes, kroketjes, puree, rijst, pasta of brood</i>	

Vleesgerechten

<i>Steak Belgisch wit-blauw</i>	€ 32,00
<i>Filet pur van het paard met pickles</i>	€ 36,00
<i>Black Angus Rib eye</i>	€ 34,00
<i>Spare-ribs</i>	€ 29,00
<i>Gebakken kipfilet</i>	€ 26,00

<i>Vleessaas</i>	€ 2,50
<i>Hofmeesterboter</i>	€ 3,00
<i>Peperroom</i>	€ 4,00
<i>Béarnaise/choron</i>	€ 4,00
<i>Archiduc</i>	€ 4,00
<i>Mayonaise</i>	€ 1,00
<i>Slaatje mix of witloofslaatje</i>	€ 5,50
<i>Bijgerechten frietjes, kroketjes, puree, rijst, pasta of brood</i>	

Visgerechten

<i>Scampi met lookboter</i>	€ 27,00
<i>Scampi diabolique</i>	€ 27,00
<i>Scampi van de chef</i>	€ 27,00
<i>Scampi op Indische wijze</i>	€ 27,00
<i>Gebakken tijgerzeewolf met witloofstoemp/spekjes</i>	€ 28,00
<i>Oostends visserspannetje</i>	€ 29,50
<i>Gerookte zalm, mierikswortel, ui en toast</i>	€ 26,50
<i>Bijgerechten: frietjes, kroketjes, puree, rijst, pasta of brood</i>	

Kid's Corner (tot 12 jaar)

<i>Fishsticks</i>	€ 15,00
<i>Kipfiletreepjes met appelmoes</i>	€ 15,00
<i>Balletjes in tomatensaus</i>	€ 15,00
<i>Cappelini Bolognaise</i>	€ 15,00
<i>Koninginnehapje</i>	€ 16,00
<i>Kinderpens naar keuze (wit of zwart)</i>	€ 13,00

allergeneninformatie: vraag ernaar, de samenstelling van de producten kan wijzigen .

Desserten

Verwenkoffie	€ 13,00
Warm appeltaartje met ijs en slagroom	€ 10,00
Moelleux van chocolade met ijs en slagroom	€ 10,00
Chocolademousse met vanillesausje	€ 10,00
Crème brûlée	€ 10,00
Coupe vanille	€ 11,00
Coupe advocaat/Dame Blanche/Coupe Bresilienne	€ 12,50
Kinderijsje (vanille)	€ 7,00
Supplement slagroom, advocaat, chocoladesaus	€ 1,50

Pannenkoeken (tussen 14u30 en 17u00) en wafels

Pannenkoeken met suiker	€ 8,00
Pannenkoeken met confituur - siroop	€ 8,50
Pannenkoeken met vanilleroomijs en warme chocoladesaus	€ 11,50
Wafel met suiker	€ 6,50
Wafel met slagroom	€ 8,00
Wafel met vanilleroomijs en chocoladesaus	€ 11,00
Supplement slagroom, advocaat, chocoladesaus	€ 1,50

Warme dranken

Mokka/ dubbele mokka	€ 3,00/€ 4,80
Espresso	€ 3,00
Déca	€ 3,00
Cappuccino (espresso met opgeschuimde melk of slagroom)	€ 3,50
Latte Machiato (espresso met veel melk)	€ 4,20
Warme chocomelk	€ 3,50
Chocochino	€ 4,50
Thee citroen of melk	€ 3,00
Thee infusie:	
Linde, Kamille, Groene, Munt, Rozenbottel, Earl Grey, gember	€ 3,00

Alcoholische warme dranken

Irish Coffee (Whisky)	€ 10,00
French Coffee (Cognac of Grand marnier)	€ 10,00
Normandische Coffee (Calvados)	€ 10,00
Hasseltse Coffee (Jenever)	€ 10,00
Italian Coffee (Amaretto)	€ 10,00
Spanish Coffee (43)	€ 10,00
Baileys Coffee (Baileys)	€ 10,00

Wijnkaart Oud Sempst

Bubbels

Cava Mas D'Ancosa brut (fles) € 32,00

Cava Mas D'Ancosa Brut (glas) € 6,00

Champagne Goutorbe Tradition Brut € 55,00

Huïswijnen

Fles € 25,00 - Karaf 1/2 € 18,00 - karaf 1/4 € 9,00 - Glas € 5,00

Wit - Château Estève Chardonnay IGP Pays D'OC

Nieuwe witte mono cépagewijn gemaakt door het Domaine de Saint-Estève vanaf 2013. Deze Chardonnay wordt bekomen door directe persing bij lage temperatuur en artisanale vinificatie met een herfermentatie in de fles met natuurlijke gisten gedurende 2 à 3 maanden. Wit fruit en bloemige toetsen markeren de neus. Het aromatische en de frisheid bij de eerste slok maken plaats voor een prachtige balans tussen fruit, zuren en alcohol en zorgen voor een lange en harmonieuze afdronk.

100 % Chardonnay

Merlot - Château Estève IGP Pays D'Oc

100% Merlot

Rendement: 45hl/ha

Leeftijd van de wijngaard: 20-25 jaar

Frisse neus van rood fruit en zoethout. Ronde volle wijn in de mond met een lange afdronk

Rosé - Classique Rosé A.O.P Corbières Château Estève

Silver medal concours Corbière 2017

40%Grenache, 30% Syrah, 30% Cinsault

Leeftijd van de wijngaard: 10-30 jaar

Macération pelliculaire met directe persing bij lage temperatuur.

Frisse en evenwichtige wijn met neus van banaan, aardbei en klein rood fruit en een lange afdronk.

Roséwijn

Château de l'Aumerade Cru Classé - Provence € 28,00

Deze absolute topper in zijn genre is een frisse stevige wijn met kruidige smaaksensatie.

Witte wijnen

Perla Del Mar Blanco (Alcanta/Espana)

€ 5,00/€25,00

70% Moscatel de Alejandria, 15% Sauvignon Blanc, 5% Chardonnay, 5% Viognier & 5% Viura

Enorm zuiver en glinsterend strogeel met lichte schittering en wat restgroen. Qua boeket mooie verfijning van citrusvruchten, exotisch zelfs. Moscatel de Alejandria zorgt voor een voluptueuse geurstart. De smaak is 'sec' en 'zeste', met intense impressies van limoenzeste, lychee en tropische vruchten. De Sauvignon Blanc zorgt voor een schone 'zingy' mineraliteit. Een extraverte, foodfriendly wijn, ook heerlijk als aperitief.

Cantina Sampietrana 'Centoare Fiano

€5,50/€25,00

Italia, Puglia 100% Fiano. Fruitig met tonen van banaan en ananas. Fris en levendig met een geweldige afdronk van geroosterde hazelnoten.

Domaine de Maubet Petit Manseng (Côtes de Gascogne IGP/France)

€30,00

100% Petit Manseng

Heerlijk fris zoete witte wijn op basis van 100% Petit Manseng. Licht goudgeel met zonnige gloed en plakkerige tranen tegen de glaswand. Acaciabloemetjes, rijpe peren en witte perzik stuiven uit het glas. In de mond en zoete wijn met mollige textuur en bijzonder veel fraîcheur.

Sancerre 'Les Pierris' Blanc

€ 32,50

100% Sauvignon Blanc

Uitbundig frisse en strakdroge Sancerre van Roger Champault. Zeer lichtgeel van kleur met groene tinten. Intense geur met tonen van citrus, bloemen en kruisbessen. Droge, fruitige smaak met bloemige nuances, iets kruidig en lichtjes mineraal. De smaak is intens fris die goed in balans is met een fraaie lange sappige afdronk.

Chablis - Alain Pautre

€ 33,50

100% Chardonnay

De wijngaarden van Chablis zijn de meest noordelijkste van de Bourgogne.

Zeer verfijnde Chablis met de typische minerale aroma's.

In de mond ook fijne aroma's van pompelmoes en witte bloemen.

Verfrissende aanzet met een ronde en sappige afdronk.

Domaine Belle - Crozes Hermitage Blanc 'Les Terres Blanches' €44,00 ***(Rhône/France)***

70% Mansanne & 30% Roussanne

Mooie volle wijn met aroma's van acacia-honing. Veel frisheid met een lange afdronk. Zeer elegante wijn. Culinair.

Rode wijnen

Cantina Sampietrana 'Centoare Primitivo

€5,50/€25,00

Italia, Puglia, 100% Primitivo. Robijnrode, frisfruitige « geniet-wijn ». Vol aroma's van heerlijke bosaardbeien en kersen. De ideale begeleider voor pastagerechten, sappig rood vlees, maar ook een knaller bij tal van antipasti

Falling Rock Shiraz - Cabernet Sauvignon

€24,00

Big Rivers - Australië

Lekkere sappige wijn. De Shiraz zorgt voor de fijne, zachte peperaroma's, rijpe bessen en de mokkageuren zijn duidelijk afkomstig van de Cabernet Sauvignon. Rijk in smaak, waarbij het fruit primeert, met zachte afdrank. Zeer brede waaier, inzetbaar bij tal van gerechten

Pinot Noir C. Muller - Elzas - fris gedronken

€ 26,00

De Pinot Noir biedt hier een aangenaam fruitig en bloemig karakter

Vistalba 'Corte C' (Argentinië/Mendoza)

€29,00

Druiven : 61% Malbec, 39% Cabernet Sauvignon

Vistalba staat reeds jaren garant voor haar uitzonderlijke gamma topwijnen .

Gulzig tranende, jeugdige rode wijn met een boeket van zwartepruimencompot, blonde tabak, groene vijgen, olijven en fumé cederhout. Smaak van blauwe en zwarte bessen en een vleugje peper. Een Argentijnse spektakelwijn, met mooie finesse.

Côtes du Rhône - Silex

€ 31,00

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Aroma's die integraal terugkomen in de vrij vette, fruitgedreven en vlezig-fluwelige smaakstructuur die verder wordt aangevuld met kruiden die zo uit een maquis lijken geplukt (jeneverbes, rozemarijn, laurier).

Atteca 'Old Vines' Garnacha

€ 32,50

Atteca Old Vines krijgt zijn druiven van meer dan 100 jaar oude wijnstokken. Gedurende 10 maanden mag hij rusten op Franse eik waardoor alle tannines mooi in elkaar versmelten.

Boeket van bosbessen, drop en graniet. De mond is vol qua body met volop rode en zwarte kersen, granaatappel en zwarte pruimen. Veel fruit met frisheid en elegantie.

Château L'Ermitage - Lîstrac Médoc

€ 34,00

Druiven: Cabernet Sauvignon, Merlot en Petit Verdot.

Prachtige intensiteit. Rijpe en zijdezachte tannines met een mooie lengte.

Een typische Lîstrac met karakter!

Ganymède - Château Estève

€ 40,00

Gold Medal Mondial de Bruxelles 2013

40% Carignan, 30% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre

12 maanden gerijpt op eiken vaten.

Deze wijn wordt gemaakt uit de oudste wijngaarden met de meest rijpe en evenwichtige druiven die met de hand geoogst worden. Diep rood van kleur biedt de Ganymèdes een subtiele en intense neus van donker rood rijp fruit zoals kersen, cassis, noten en geroosterde specerijen. De Smaak onthult zijn zijdezachte rijpe en ronde tannines. Deze krachtige terroir wijn geeft de smaak van rijpe kersen, peperkoek en karamel die lang blijven hangen. De aromatische afdrank is van een opmerkelijke weelde.

Altair - Château Estève

€ 46,00

Silver medal vignérans indépendant 2011

80% Syrah, 20% Grenache

12 maanden gerijpt op eik

Deze uitzonderlijke wijn wordt gemaakt van oude Syrah die afkomstig is van de drie beste percelen van het landgoed. De complexiteit van de neus komt uit het samengaan van peperige, kruidige, vanille met rood fruit. In de mond rond en vol met een zijdeachtige romige afdrank. Smaak van gekonfijte rode vruchten, noten, geroosterde mokka, karamel en tabak geven deze wijn een krachtige finesse in de mond.

Margaux - la Réserve d'Angludet

€ 49,00

Druiven : cabernet sauvignon, merlot, petit verdot

Veel boeket, weelderig en stevig, dieprode kleur en het mooie bijzonder karakter van de Margaux

Een mooie wijn vol aroma's van cassis en zwarte bessen. De Réserve beschikt over veel complexiteit en volle tannines

