

DRANKENKAART

BIEREN

Fluitje aan de bar	3
Heineken 0.25cl	4.5
Heineken 0.5cl	6.4
Skuumkoppe	6.5
Duvel	6
La Chouffe	6
Tripel Karmeliet	6.5
Radler 2.0	5
Heineken 0.0	5

FRISDRANKEN

Coca Cola <i>regular-zero</i>	3.4
Ice Tea <i>lemon-green</i>	3.5
Tonic	3.5
Fanta Orange	3.4
Fanta Cassis	3.4
Ginger Ale	3.5
Ginger Beer	3.5
Rivella	3.5
Appelsap	3.5
<i>Appelsientje troebel</i>	
Sinaasappelsap	3.5
<i>Appelsientje</i>	

WATER

Sourcy klein <i>bruis-plat</i>	3.2
Sourcy groot <i>bruis-plat</i>	6.6

LIKEUR & DIGESTIEF

Amaretto	5.9
Grand Marnier	5.9
Licor 43	5.9
Limoncello	5.9
Jonge jenever Zuiddam	4.9
Zeer oude jenever Zuiddam	4.9
Havana 3yrs	5
Havana 7yrs	6.5

WARME DRANKEN

Koffie	3
Espresso	2.9
Dubbele espresso	5.6
Cappuccino	3.6
Latte macchiato	4.2
<i>Thee diverse smaken</i>	3
Verse muntthee	4.2
Verse gemberthee	4.2
Warme chocolademelk	4.8
<i>Met slagroom</i>	0.5
Speciale koffie	9.1
<i>Irish, Spanish, Italian</i>	

GEBAK

Punt appeltaart	4.5
<i>Met slagroom</i>	0.5

DRANKENKAART

APERITIEF

Martini Bianco	5.2
Martini Rosso	5.2
Ricard	5.2
Pernod	5.2
Campari	5.2
Witte Port	5.2

COCKTAILS

Aperol Spritz	8
Limoncello Spritz	8
Negroni	14
Dark 'n Stormy	14

BORREL

Oester naturel	4
Vinaigrette van framboos, sjalot en komkommer	
Oester gratiné	4.5
Bechamel, spinazie, mornay saus, oude kaas	
Gebrande noten	5
Gemarineerde olijven	5
Rundvlees bitterballen 6st.	7.5
Charcuterie	15.5
Diverse vleeswaren	

GIN & TONIC

Hendrick's Gin <i>Indian Tonic</i>	12
Bobby's Gin <i>ft elderflower</i>	11
Tanqueray <i>Indian Tonic</i>	11

WHISKEY

Jameson	6.4
Glenfiddich 12yr	8.5

ALCOHOLVRIJ

Copperhead Gin 0.0 <i>Indian Tonic</i>	12
--	----

WIJNK AART

WIT

Chardonnay Ropiteau	5.9/35
Citrus, boter, gebrande noten	
Verdejo Riscal	6.5/36
Kruidig, citrus, tropisch fruit	
Touraine De la Roche	7.5/38
Kruisbes, gras, limoen	
Pinot Grigio Luisa	8/40
Witte bloemen, groene appel	
Chablis Domaine de la Tour	9/47
Vuursteen, amandel, mineralen, citrus	
Grüner Veltliner Traisental	35.5
Appel, peer, witte peper, mineralen	
Albariño Mar de Frades	42
Perzik, abrikoos, mineralen, limoen	
Sancerre Pierre Lavigne	45
Grapefruit, kruisbes, gras	
Rioja Blanca Paloma	47.5
Amandel, vanille, eiken	

ROSÉ

Rosé Pere et Fils Duffour	5.9/35
Grapefruit, limoen, aardbei	
Miraval	40
Aardbei, perzik, citrus, rozen	
Whispering Angel	55
Kruidig, rood fruit, mineralen	

ROOD

Merlot Inwinectus	5.9/35
Zwarte kers, pruim, vanille	
Pinot Noir De Rothschild	5.9/35
Aardbei, framboos, aards	
Primitivo Cristobal	6.5/36
Zwarte bes, pruim, chocolade	
Tempranillo Biberius	7.5/38
Vijgen, vanille, tabak	
Rioja Marques de Riscal	40
Eiken, kers, vanille	
Malbec Salentein	42
Peper, zwarte kers, chocolade	
Barolo Collina Serragrilli	55
Eiken, kersen, leer	

MOUSSEREND

Cava Gran Gesta	7.5/38
Groene appel, toast, amandel	
Louis Roederer Brut	75
Brioche, amandel, honing	

ZOET

Sauternes Chateau Liot	8
Abrikoos, honing, caramel, sinaasappelschil	
Ruby Port Fonseca	7.5
Specerijen, chocolade, zwart fruit	

DINERKAART

VOORGERECHTEN

Zeebaars 17.5

Ceviche, met zoet zure komkommer, krokante gamba en een dressing van dille en karnemelk

Wijntip: Pinot Grigio

Rund 18.5

Steak tartaar, gepocheerd ei, tafelzuren, krokant zuurdesem en mosterdschuim

Wijntip: Pinot Noir

Kreeft 19.5

Kreeft met burrata, antiboise, krokante olijf en n'duja

Wijntip: Chablis

Eend 17.5

Gekonfijt en geplukte eendenbout, geserveerd op brioche met tomaten-vijgen compote, truffelmayonaise en geraspte Parmezaan

Wijntip: Pinot Noir - Primitivo

Biet (v) 16.5

Salade met gepofte rode en gele biet, spinazie, parelcouscous, rozijnen en feta

Wijntip: Touraine, Pinot Grigio

3-GANGEN MENU

Laat u verrassen door de chef! 47.5

HOOFDGERECHTEN

Heilbot 23.5

Vichyssoise, met verschillende bereidingen van aardappel en prei

Wijntip: Pinot Grigio

Kreeft 24.5

Bisque, rijkelijk gevulde kreeftensoep a la Fine

Wijntip: Chablis - Chardonnay

Ossenhaas 34.5

Rossini, gekonfijte aardappel, spinazie, paddenstoelen en madeira jus

Supplement eendenlever 7.5

Wijntip: Tempranillo

Kalfswang 24.5

Zacht gegaarde kalfswang met uien soubise, geroosterde bospeen, kastanje champignons, spruiten en eigen jus

Wijntip: Pinot Noir - Primitivo

Paddenstoelen 23.5

Pasta met saus van cepes, paddenstoelen, spinazie, pijnboompitten en geraspte espresso kaas

Wijntip: Chardonnay - Pinot Noir

BIJGERECHTEN

Dikke frieten met mayonaise 4.5

Salade á la maison 4.5

Gesauteerde groenten 5

Brood met boter 5

Allergieën? Meld het ons, wij denken graag met u mee.

BRASSERIE FINE

DESSERTKAART

DESSERT

Stoofpeer 12.5

Witte chocolade, kaneel ijs, Pedro Ximénez
sabayon, chocolade crumble

Wijntip: Ruby Port

Dame Blanche 11.5

Chocolade mousse, vanille ijs, chocoladechips
en chocoladesaus

Wijntip: Ruby Port

Koffie compleet 13.5

Diverse lekkernijen van de chef

Speciale koffie 9.1

Irish, Spanish, Italian

Kaas van Murre 3st 12.5

Selectie kazen van Fromagerie Murre

Wijntip: Sauternes - Ruby Port

Kaas van Murre 5st 15

Selectie kazen van Fromagerie Murre

Wijntip: Sauternes - Ruby Port

WHISKEY

Writer's Tears Redhead 2cl 5.5

Angel's Envy 2cl 5.5

Arran Amarone Cask 2cl 5.5

G&M Discovery Glenrothes 2cl 5.5

Lagg Corriecravie 2cl 5.5

Bijpassende friandise 1.5

Allergieën? Meld het ons, wij denken graag met u mee.

BRASSERIE FINE