

# 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
Afligem Blond 0.0	6

## 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	3.5
Oester gratiné	4
Gebrande noten	5
Gemarineerde olijven	5
Rundvlees bitterballen 6st.	7.5
Borrelplank	24.5
Mix van warme en koude lekkernijen	

## 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 A A R T

## WIT

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

## ROSÉ

Rosé Pere et Fils Duffour Grapefruit, limoen, aardbei	5.9/35
Miraval Aardbei, perzik, citrus, rozen	48
Whispering Angel Kruidig, rood fruit, mineralen	55

## ROOD

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

## MOUSSEREND

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

## ZOET

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

# DINERKAART

VANAF 18:00HR

## VOORGERECHTEN

Zeebaars 16.5

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

*Wijntip: Pinot Grigio*

Rund 17.5

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

*Wijntip: Pinot Noir*

Eend 17.5

Gekonfijit 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 32.5

Gekonfijite 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 Parmezaanse kaas

*Wijntip: Chardonnay - Pinot Noir*

Vis van de week dagprijs

## 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, 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

# LUNCHKAART

VAN 12:00-16:00

## SPECIALS

Lunchpklank Vis 18

Garnalen kroket - vissalade met gerookte zalm - soep van de dag

Lunchpklank Vlees 16.5

Rundvlees kroket - porchetta, dragon mayo, rode uien compotte, sla - soep van de dag

Lunchpklank Vega 16.5

Kaas kroket - mozzarella, tomaten tapenade, geroosterde amandel, sla - soep van de dag

Panino Porchetta 12.5

Porchetta, dragon mayo, rode uien compotte, sla

Panino Vissaleme 12.5

Vissalade met gerookte zalm, sla

Panino Mozzarella 10.5

Mozzarella, tomaten tapenade, geroosterde amandel, sla

## Kroketten op brood

Garnalen kroketten 15.5

2 stuks - citroenmayo- salade á la maison

Rundvlees kroketten 13

2 stuks - honingmosterdsuas- salade á la maison

Kaas kroketten 13

2 stuks - tomaat vijgen chutney, uien compotte- salade á la maison

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

BRASSERIE FINE