

COCKTAILS

12,50

Mojito – Munt – Limoen – Bacardi

FÊTE Passion Martini – Passievrucht – Vanille – Vodka

Moscow Mule – Gingerbeer – Munt – Vodka

Dark & Stormy – Limoen – Gingerbeer – Bruine rum

Espresso Martini – Koffie – Kahlua – Vodka

Aperol Spritz – Cava – Aperol – Soda

Limoncello Spritz – Cava – Limoncello – Soda

Negroni – Gin – Campari – Rode vermouth

MOCKTAILS

Nojito – Munt – Limoen – Sprite 7,50

Virgin Gin & Tonic – London Juniper – Tonic 12,50

Virgin Passion

Passiefruit – Vanille – Sinaasappel 7,50

Light & Breezy

Caribbean Cane – Limoen – Ginger beer 12,50

GIN & TONICS

Hermit – Fever-Tree Tonic – Rode Grapefruit 15

Hendriks – Fever-Tree Tonic – Komkommer 12,50

Bobby – Fever-Tree Tonic – Kruidnagel – Limoen 12,50

Tanqueray – Fever-Tree Tonic – Citroen 12,50

BIEREN

Heineken 5% – Pilsener – Van de tap 4,50

Leffe bruin 6,5% – Bruin abdijbier 6,50

IJwit 6,5% – Witbier – Brouwerij t' IJ 6,50

I.P.A. 6,5% – India Pale Ale – Brouwerij t' IJ 6,50

ALCOHOLVRIJ

VrIJwit 0,5% – Witbier – Brouwerij t' IJ 6,50

Amstel Radler 0.0 – Citroen 4,50

Heineken 0.0 4,50

WIJNEN

HUISWIJN WIT

l'Elfo Sacchetto – Pinot Grigio *Italië* 6 / 28

Moulins Montarels – Chardonnay *Frankrijk* 6,5 / 32

Tramoya – Verdejo Viura *Spanje* 6,5 / 32

HUISWIJN ROOD

Dolfos – Tempranillo *Spanje* 6 / 28

Dumanet – Merlot *Frankrijk* 6,5 / 29

BUBBELS

Bohigas – Cava *Spanje* 8,5 / 48

Bella Vista Franciacorta – Spumante *Italië* 75

Ruinard Brut – Champagne *Frankrijk* 95

WITTE WIJN

Spier – Chenin Blanc *Zuid-Afrika* 8,5 / 44

Louis Latour Grand Ardèche – Chardonnay *Frankrijk* 11,5 / 58

Picpoul de Pinet – Cuvée des Dames *Frankrijk* 38

Linhares Loureiro – Vinho Verde *Portugal* 38

Salomon Undhof – Gruner Veltliner *Oostenrijk* 54

Zaccagnini – Pecorino *Italië* 36

Henri Bourgois – Menetou Salon *Frankrijk* 59

Les Vignes d'à Côte – Viognier igp *Frankrijk* 52

Merayo – Godello *Spanje* 45

Chablis 1e Cru Vosgros – Chardonnay *Frankrijk* 88

Kleine Schorre – Auxerois *Nederland* 64

Pouilly-Fuissé Pierre Desroches – Chardonnay *Frankrijk* 87

ROSE

Terre des Olivettes – Chardonnay, Cinsault *Frankrijk* 6 / 28

Victoria Rosado – Tempranillo, Garnacha, Viognier *Spanje* 45

RODE WIJN

Weingut Schneider – Spätburgunder *Duitsland* 58

Rosso di Montalcino doc 'Officium' – Sangiovese *Italië* 58

Maastricht – Pinotage *Zuid-Afrika* 44

Chateau Barrabaque Canon Fronsac – Merlot *Frankrijk* 52

Cantina Zaccagnini d'Abruzzo – Montepulciano *Italië* 42



VOORGERECHTEN 18 €

- Tonijntataki – tabouleh – soja wasabipastille
- Ceviche baars – selderij – wakamé (ook )
- Burrata – paprika van de BBQ – tomaat – basilicumschuim 
- Smokey beef – ingelegde groente – piccalillycrème

- Wilde gamba – aioli
- Calamaris van de plancha – citroen – kruiden
- Lamszwezerik – paling – mole – asperge

HOOFDGERECHTEN 28 €

- Zeebaarsfilet – beurre blanc
- Visspecial van de dag (dagprijs)
- Bouillabaisse – aioli – gruyère – croutons
- Fideuà nero – soft shell krab
- Eendenboutje – gekonfijt – tuinboontjes
- Black Angus van de BBQ en pulled – salsa verde of bearnaise
- Truffelrisotto – parmezaan – eitje 

VOOR DE LIEFHEBBERS

- Gebakken Noordzeetong – citroenboter – peterselie 48
- Halve kreeft van de BBQ – antiboise 36

LEKKER ERBIJ (2 personen) 6 €

- Frieten – fête mayonaise
- Salade Romaine – caesardressing
- Gepofte aubergine – hummus – feta
- Brood – kruidenboter – pimentondip

NAGERECHTEN 10 €

- Crème brûlée – klets koppenijs
- Softijs vanille – frambozenmeringue
- Chocoladeproeverij – basilicumsorbet
- Dessertspecial

- Kaasplateau
 - notenbrood – rode mosterd suppl. 5 €
- Friandises
 - assortiment zoetigheden bij de koffie 4 €

KOFFIESPECIALS 10

- FÊTE Koffie – Kaneellikeur
- Irish Koffie – Ierse Whiskey
- Spanish Koffie – Likeur 43
- French Koffie – Grand marnier

MENU DE FÊTE

Laat je verrassen door de chefs

4 GANGEN	56 €
5 GANGEN	67 €

Vis moet zwemmen en hiervoor hebben we mooie
bijpassende wijnen of een 0.0 suggestie.