

# APÉRITIFS ET SPRITZS



PERNOD, RICARD, PASTIS 51 – 1

PICON BIÈRE – 5  
*picon en jupiler pilsner*

LILLET – 5,5  
*blanc - rosé - rouge*

KIR – 7  
*Crème de Cassis en sauvignon blanc*

KIR ROYALE – 9,5  
*Crème de Cassis en crémant*

LILLET SPRITZ – 11  
*blanc - rosé - rouge*

APEROL SPRITZ – 11  
*Aperol, crémant, bruiswater en sinaasappel*

ELDERFLOWER SPRITZ – 11  
*St. Germain, crémant, bruiswater, limoen en munt*

CAMPARI SPRITZ – 11  
*Campari, crémant, bruiswater en sinaasappel*

# GIN & TONICS

TANQUERAY LONDON DRY – 11  
*Fever-Tree tonic en limoen*

TANQUERAY TEN – 13,5  
*Fever-Tree tonic en grapefruit*

TANQUERAY ROYALE – 12,5  
*Fever-Tree tonic en rood fruit*

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA – 12,5  
*Fever-Tree tonic en sinaasappel*

HENDRICK'S GIN – 14,5  
*Fever-Tree tonic, komkommer en zwarte peper*

CITADELLE GIN DE FRANCE – 14,5  
*Fever-Tree tonic en sinaasappel*

# SANS ALCOOL

TANQUERAY 0.0% – 11  
*Fever-Tree tonic en limoen*

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 0.0% – 11  
*Fever-Tree tonic en sinaasappel*

PORNSTAR MARTINI 0.0% – 12,5

AMARETTO SOUR 0.0% – 12,5

# COCKTAILS



FRENCH 74 – 12,5  
*Crémant, Tanqueray gin London dry, citroen en suiker siroop*

NEGRONI – 14,5  
*Tanqueray London Dry, Campari, Dolin rouge*

MARGARITA – 12,5  
*Don Julio Blanco, Cointreau, limoen en agavesiroop*

AMARETTO SOUR – 13  
*Disaronno, citroen, vegan eiwit en suikersiroop*

JOHNNIE SOUR – 12,5  
*Johnnie Walker Black Label, Grand Marnier, citroen en vegan eiwit*

ESPRESSO MARTINI – 13,5  
*espresso, Ketel One Vodka, Tia Maria en Grand Marnier*

PORNSTAR MARTINI – 13,5  
*Ketel One Vodka, passievrucht, vanille en crémant*

PALOMA – 12,5  
*Don Julio Blanco, Fever-Tree grapefruit soda en agavesiroop*



# EAUX & GAZEUSES

Coca-Cola / Coca-Cola zero – 3,75  
Orangina – 4,5

Fever-Tree ginger ale / ginger beer /  
grapefruit soda / tonic – 4,75

Schulp appelsap – 3,75

San Pellegrino 75cl – 6,5

Acqua Panna 75cl – 6,5

Le French Café - plat 0,75l – 2,5

Le French Café - bruis 0,75 – 2,5

# ICED TEA À LA MAISON

plat / bruis

citroen - lavendel – 5

groene thee - munt – 5

framboos - munt – 5

passievrucht - citroengras – 5

# BIÈRES



## PRESSION

Pilsner, Jupiler 5.2% – 4

IJwit, Brouwerij 't IJ ongefiltreerd wit 6.5% – 6,5

Leffe, blond 6.6% – 6,5

Bière du moment – 6,5

## BOUTEILLE

Duvel, blond 8.5% – 6,5

IPA, Brouwerij 't IJ 6.5% – 6,5

La Chouffe, blond 8% – 6,5

De Konick Bolleke, a.p.a 5.2% – 6,5

De Konick trippel d'Anvers, Tripel 8% – 6,5

## SANS ALCOOL

Pilsner, Jupiler 0.0% – 4,5

Vrijwit, Brouwerij 't IJ 0.5% – 6,5

La Chouffe, blond 0.0% – 6,5

Leffe, blond 0.0% – 6,5

# CIDRES

glas / fles

Pacory, Poiré Domfront, perencider, 4% – 7,5 / 35

Cidricchus, Cidre Original, appelcider, 5% – 7,5 / 35

Pacory, Le Pétiot, alcoholvrije perencider, 0.0% – 7,5 / 35

# DIGESTIFS

Cognac, Château Montifaud, V.S – 8,5

Cognac, Château Montifaud, Petit  
champagne, V.S.O.P – 11,5

Cognac, Bache Gabrielsen, XO Premium – 25

Armagnac, Domaine du Tariquet, VSOP 7 ans – 8,5

Calvados, Pacory, VSOP 5 ans – 9,5

Calvados, Giard, Pays d'Auge 10 ans – 12,5

Calvados, Huard, 2004 – 20



SCAN VOOR:  
DE ALLERGENENKAART  
& ENGLISH MENU

