



Cocktails

With Pleasure "21" € 14,00

Fruitige cocktail op basis van pornstar martini, gin, lazy red cheeks & cointreau

Negroni € 14,00

Klassieke bitter cocktail op basis van gin, bitter & vermouth

Gin sour € 13,00

Klassieke cocktail op basis van gin & limoen

Old fashioned € 13,00

Cocktail op basis van Bourbon

Whiskey sour silver € 14,00

Cocktail op basis van bourbon whiskey, limoen & bitters

Mojito € 13,50

Cocktail op basis van witte rum, limoen & munt

Strawberry mojito € 14,00

Fruitige cocktail op basis van witte rum, munt & aarbei

Moscow mule € 14,00

Highball cocktail op basis van wodka, gember & limoen

Amaretto sour € 13,00

Cocktail op basis van amaretto, limoen & eiwit

Dark'n Stormy € 13,00

Cocktail op basis van gemberbier en rum

Peniciline € 13,50

Cocktail op basis van geturfde Schotse whiskey & limoen

Pornstar Martini € 14,00

Fruitige cocktail op basis van passievrucht, wodka & vanille

Lazy red cheeks € 14,00

Fruitige cocktail op basis van verse frambozen, violet & wodka

Espresso Martini € 14,00

After dinner cocktail op basis van koffie, wodka en Kahlua

Aperol Spritz € 10,00

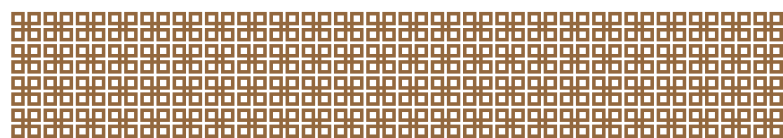
Aperol | prosecco | spuitwater

Campari spritz € 10,00

Campari | prosecco | spuitwater

Kir "Royal" € 13,00

Kir | Crème de Cassis en Champagne





Gin & tonics

Gin 21 & Thomas Henry € 14,00
Naaldboom | gember | citrus | bes | private label

Gordon's & Thomas Henry € 12,00

Gin mare & Thomas Henry € 14,00

Tanqueray & Thomas Henry € 14,00

Tanqueray 10 & Thomas Henry € 14,50

Monkey 47 & Thomas Henry € 14,00

Spring gin gentleman's cut & Thomas Henry € 14,00

Spring gin méditerranée & Thomas Henry € 14,50

Ladies edition Spring gin & Thomas Henry Pink Grapefruit € 14,00

Hendrickx & Thomas Henry € 14,00

Copperhead & Thomas Henry € 14,00

Copperhead Scarfes bar & Thomas Henry € 15,00

Uppercut & Thomas Henry € 15,00



Klassiekers

Champagne | Blanc de Blancs Grand Cru 'Hostomme'
€ 12,50 | 69,00

Vraag naar onze champagnekaart

Cava € 7,00 | 32,00

Prosecco € 8,00 | 36,00

Porto wit | rood € 6,50

Martini Riserva wit & rood € 6,50

Ricard € 7,50

Campari € 7,50

Sherry Tio Pepe Palomino fino € 6,50

Pineau des Charentes € 6,50

Solera Ratafia 10cl € 13,00

Gemaakt van Champagnedruiven | exclusief | Henri Giraud | lichtzoet



Alcoholvrij | mocktails

Virgin Lazy red cheeks € 11,00

Framboos | violet | spuitwater | suiker | limoen

Virgin Pornstar € 11,00

Passievrucht | sweet & sour mix | ananas

Virgin Mojito € 11,00

Munt | sweet & sour mix | green tea

Virgin Strawberry Mojito € 10,00

Munt | aardbeien | sweet & sour mix | green tea

Virgin sour € 9,00

Citroen | link 21 mix

Martini floreale "00" € 10,00

Rose lemonade | citrus

Copperhead gin "00" € 10,00

Rose lemonade | citrus

Tanqueray gin "00" € 10,00

Classic | citrus



Bieren

Duvel € 5,50

Westmalle trippel € 5,50

Westmalle trappist € 5,50

Cristal Xtra € 3,50

Cornet € 5,50

Karmeliet € 5,00

Fourchette € 6,00

Duvel 666 € 4,50



Huisgemaakte Ice Tea

Ginger delight € 6,00

Kruidig & fruitig | zwarte thee | organisch appelsap | gembersiroop

Hibiscus ice tea € 6,00

Fris & fruitig | rozenbottel | Goji | citroen | veenbes



Alcoholvrije bieren

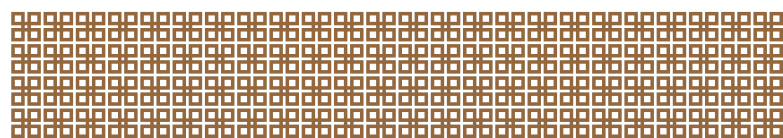
Chouffe 0% € 4,50

Cornet 0% € 4,50

Sportzot 0% € 4,50

La Trappe donker 0% € 4,50

Carlsberg 0% € 3,50





Wijnen per glas

Wit

Albino Armani

€ 7,50 / € 37,00

Italië | Corvara | Pinot Grigio
Sappig | complex | fris | strogeel

Hagelander Petrushoeve

€ 7,50 / € 37,00

België | Vlaams Brabant | Muller Ortega
Rijp | ziltig | volle body | topglas van eigen bodem

Rood

Clayton

€ 7,00 / € 35,00

Australië | Murray Darling | Pinot Noir
Fonkelrood | sappig | lange afdronk | mineraal

Roots

€ 7,50 / € 37,00

Amerika | Californië | Blend
Sappig | zacht | rood fruit | picture perfect

Solera Ratafia 10cl € 13,00

Gemaakt van Champagnedruiven | exclusief | Henri Giraud | lichtzoet | dessertwijn



Keuze van sommelier

Wit

Seresin

€ 11,00 / € 55,00

Nieuw Zeeland | Marlborough | Sauvignon Blanc
Supersappig | mineraal | super sauvignon | tikje hout

Rully le Cru Roland Sounit

€ 15,00 / € 75,00

Frankrijk | Rully | Chardonnay
Fris | elegant | mineraal | expressief bouquet

Oremus Mandolas

€ 12,50 / € 60,00

Spanje | Vega Sicilia | Furmint
Complex | elegant | bloemig aroma

Norman Hardie

€ 16,00 / € 80,00

Canada | Ontario | Chardonnay
Lange finale | zeer hoog niveau | lang & complex

Rood

Chateau Musar 2017

€ 17,00 / € 85,00

Libanon | Bekkaa Valley
Kruidig | rood fruit | eik | volle krachtige smaak

Brunello di Montalcino

« Fanti Vallocchio » 2017

€ 20,00 / € 100,00

Italië | Toscane | Sangiovese
Kruidig | volle smaak | soepele tannines | diep & geconcentreerd

Alion € 30,00 / € 150,00

Spanje | Ribera del Duero | 100 % tempranillo
Zeer elegant | volle smaak | soepele tannines

Le Petit Smith Haut Lafitte 2021

€ 15,00 / € 65,00

Frankrijk | Bordeaux | Pessac - Leognan
Intens | romig | gemaakt van jonge wijnstokken | robijnrood



Huiswijnen

Vraag naar onze uitgebreide, uitzonderlijke wijn- en champagnekaart.

Huiswijn glas | fles € 6,50 / 32,00

Wit

Chevalier Alexis Lichine | Chardonnay | Frankrijk | Languedoc | rond & plezierig wijntje

Rood

Château La Rose Belair Bordeaux Supérieur | Frankrijk

Rosé

Louis Eschenauer Cinsault | Frankrijk | Pays d'oc | frisse allemansvriend

Wit zoet

Melody Gros Manseng | Frankrijk | Languedoc | dikke rijpe smaak | zachte afdronk



Frisdranken

Bru plat en bruis 0.25 | 0.50 € 3,50 / 6,00

Coca cola | cola zero € 3,50

Tonic Thomas Henry classic | ginger beer € 3,50

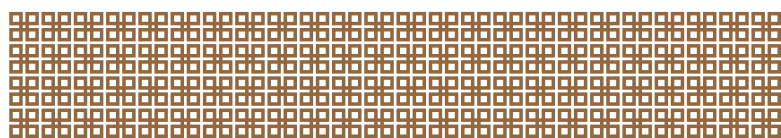
Tonnisteiner citroen | vruchtenkorf € 3,50

Minute maid sinaas | tomaat € 3,50

Stelens appelsapje € 3,50

Fuze tea green | classic € 3,50

Ice latte Karamel € 5,00





Imperial Héritage Kaviaar

Connoisseurs 50g / 125g

Crispy, nootachtige smaak met lange subtiele nasmaak
Zilver grijze tot zwarte kleur

€ 100,00 / € 210,00

Oscietra Royal 50g / 125g

Complexe, rijkelijke smaak met aroma van zee-egel en noot
Diepbruine tot goudachtige kleur

€ 120,00 / € 250,00

Kaviaar wordt geserveerd met zure room en home made "blini not blini".



Oesters

"Irish Mor" oesters bieden een geweldige smaakbeleving,
Een zachte romige oester die ontstaat door een mix van zoet water en het zoute Atlantische oceaan water.

We serveren de oesters per 2 of per 6 stuks.

Natuur € 10,00 / € 24,00

Crushed ice | citrus

Crazy € 12,00 / € 26,00

Pompelmoes | granité Aperol | lavasolie

Link21 € 12,00 / € 26,00

Citrus | koolrabi | shiso | Oosterse beurre blanc | lauwwarm



— with pleasure —



Bits & bites om te delen?

Iberico « deluxe »

€ 18,00 2 pers / € 24,00 4 pers

Spaanse schouderham | zwartpoot varken | carbonara kroketjes | kruidenbrood | punt paprika dipper

Charcuterie bordje

€ 19,00 2 pers / € 25,00 4 pers

Spinata salami | Iberico ham | Pastrami | balsamico uitjes | kruidenbrood | punt paprika dipper

Crispy chicken € 14,00

Japans gelakt | soja | 6 stuks

Pizza truffel "al tartufo" € 39,00

Funghi | notensla | Parmesan | verse truffel 5g

Homemade loempia € 13,00

Kip | verse groentjes | sweet chilli | 4 stuks

Mozzarella dip € 14,00

Tomaat | ham | flatbread | balsamico rasp | burrata

Pizette « Marseille » € 18,00

Tonijn | sjalot | kapper | olijf

Pizette funghi € 17,00

Champignons | Parmesan | rucola | olijfolie | Iberico ham

Bruschetta € 13,00

Tomatensalsa | bosaardbei | caesardressing | 4 stuks

Mini grijze garnaalkroketjes

€ 19,00

6 stuks | dipper

Mosseltjes to share € 16,00

Goudmerk | fijne groentjes | dipper



Voorgerechten

Kaaskroketjes € 17,00

Gefruite peterselie | limoen | kropsla

Garnaalkroketjes € 24,00

Gefruite peterselie | limoen | kropsla

Aubergine € 19,00

Uit de pizza oven | tomatencompote | Ibericoham | pesto | Pecorino

Vitello tonnato € 21,00

Zachtgegaard kalfsvlees | kapperblad | duo van tonijn

St jacobsvruchten € 24,00

Boschampignons | tomaat | beurre blanc | tijm

Carpaccio € 23,00

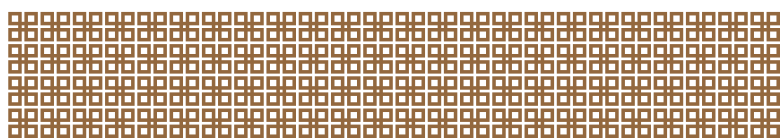
Handgesneden Hollstein rund AAA+ | mini basilicum | Parmigiano Reggiano

Scampi "Black Tiger" € 24,00

Burrata | caponata | kerstomaat

Tomaat garnaal "deluxe" € 18,50

Handgepelde grijze garnaal | tomaat | bladsla | hoeve ei | verse mayo





Vis

Sliptongen 3st. € 32,00

Meunière | tartaarsaus | hoeveboter

Wilde zeebaars € 34,00

Mediterraanse wijze

Zeetong 500g € 48,00

Meunière | tartaarsaus | hoeveboter

Tonijn van de plancha € 35,00

Salsa van tomaat | spinazie | citroen

Kabeljauw € 38,00

Oostendse wijze | mosseltjes | grijze garnaal | champignon | kervel

Mosselen "Goudemerk" € 32,00

2l style | dip | fijne groentjes



Vlees

Steak tartaar "americain" € 28,00

Handgesneden rundsvlees bereid door de chef | opgelegde ui | sla
Suppl. Imerial Héritage kaviaar 10g Trésor 15 euro

Vol au vent € 28,00

Stoverij van hoevekip | kalfsballetjes | Parijse champignons | koekje

Diamanthaas « Bordelaise » € 29,00

Enkel 'bleu' geserveerd
Rund | beste stukje uit de schouder | lekker mals | waterkers | sjalot

Kalfszwezeriken € 41,00

Bloemkool | krachtige jus | aardappel millefeuille

Wagyu a5 € 85,00

Kogoshima | bladsla en tomaat | verse frietjes



Rund

Filet pur ossenhaas "Hollstein" € 38,00

Mooie marmering AAA | gerijpt | 200 g

Entrecôte "Rubia Gallega" € 39,00

Dry-aging 35 dagen | 300 g

Saus

Pepersaus € 3,00

Champignonsaus € 3,00

Verse béarnaise € 4,00

Aardappelgarnituur

Kroketten | frieten | puree | truffelpuree

Bijgerecht

Witlofsalade € 3,00

Kropsla € 3,00

Warme groenten volgens seizoen € 3,00

Groentjes? Wij werken volgens een zero waste formule aan een bescheiden prijs.



Pasta

Melanzane alla parmigiana € 26,00

Veggie | lasagne van aubergines | gerookte buffelmozzarella | pasta

Frutti di mare € 29,50

Pasta | scampi | mosseltjes | vongole | gamba | tomaat

Lasagne 'burrata al forno' € 24,00

Kalfsgehakt | burrata | uit de pizza oven

Linguini "cacio e pepe" € 34,00

Verse truffel | salie | Pecorino

Scampi e pancetta € 31,00

Tomaat | burrata | jonge basilicum



Salades

Caesar € 25,00

Hoevekip | croutons | Parmesan | ansjovis | ei | yoghurt dressing

Geitenkaas € 26,00

Gelakt met honing | pitten | pancetta | granaatappel | honing mosterd dressing

Thai beef € 28,00

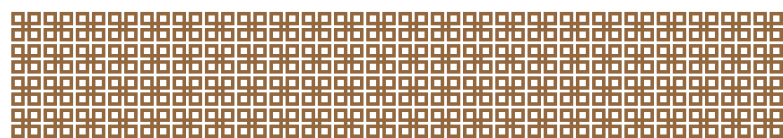
Gelakt rundvlees | sojaboon | tomaat | pinda | rode ui | komkommer | Thaise dressing

Niçoise € 28,00

Kort gebakken verse tonijn | ei | ansjovis | boontjes | tomaat | aardappel | olijf | Franse dressing

Tomaat garnaal "deluxe" € 37,50

Handgepelde grijze garnaal | tomaat | bladsla | hoeve ei | verse mayo





Artisanale pizza uit de houtoven

Margherita € 17,50

Tomaat | fior di latte mozzarella | oregano

Diavola € 21,00

Pikante salami uit Italië | kerstomaat | oregano | fior di latte mozzarella

Funghi € 23,00

Champignons | Iberico ham | notensla | tartufo | parmesan

Suppl. verse truffel 15 euro

Mortadella della Nonna € 21,00

Tomaat | fior di latte mozzarella | oregano | mortadella | notensla

Toscane € 23,00

Tomaat | fior di latte mozzarella | oregano | pesto | gedroogde tomaatjes | Iberico ham

Quattro Stagioni € 22,50

Tomaat | fior di latte mozzarella | artisjok | ham | salami | champignon | olijf



Bagels te verkrijgen tot 17u

Chicken € 16,00

Hoevekip | Mimolette kaas | sla | tomaat | ei | honing mosterd dressing

Gravad Lax € 16,00

Gemarineerde zalm | advocado | opgelegde ui | sla | dille dressing

BLT € 16,00

Sla | tomaat | spek | ei | mayonaise

Gelieve uw keuze per tafel te beperken tot 4 verschillende gerechten per gang.

Indien er vragen zijn omtrent allergenen of aanpassingen staan wij u graag bij.