



---

 **APERITIEF**  
CLASSICS & GINS

---

**Coupe Contratto Millesimato Extra Brut** ..... € 12

Deze top 'metodo classico' uit Piemonte Italië, kan met gemak wedijveren met de grote Champagnes. 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay - 48 maanden rijping - 4 weken rémuage met de hand - 0 gram suiker Bekroond met 3 Bicchieri in de Gambero Rosso én 93 punten door Robert Parker, de hoogste score ooit voor een mousserende wijn buiten het Champagnegebied!

**Hugo** ..... € 9  
Prosecco, vlierbloesem, soda, limoen, munt

**Aperol Spritz** ..... € 9  
Aperol, Prosecco, appelsien

**Homemade Ice Tea** ..... € 7  
Koude maceratie van zwarte bessen, sinaas, munt

**Campari Tonic** ..... € 10  
Misschien eenvoudig, maar bijzonder lekker en verfrissende combinatie!

**Negroni** ..... € 12  
Campari, Gin, Vermouth Rosso  
Genoemd naar graaf Negroni in 1919 omdat hij zijn Americano liever met gin prefereerde dan met soda.

**Horse's Neck** ..... € 13  
Bulleit Bourbon, Angostura, Canada Dry

**Bulldog Gin** ..... € 9  
Kruidige gin met veel jeneverbes en citrus

**Forest Dry Premium Gin 'All Seasons'** ..... € 13  
Verfijnde, niet gefilterde gin met een perfect gebalanceerd smaakpallet

**Copperhead Gin** ..... € 14  
Zachte en frisse gin met citrus

**Gin Mare Mediterranean** ..... € 12  
Kruidige gin met toetsen van jeneverbes, rozemarijn, tijm, basilicum en zwarte olijven

**Marula Gin** ..... € 13,5  
Zachte gin met fruitig van marula en oranjebloesem, kruidigheid van koriander

**Monkey 47 Gin** ..... € 14  
Compexe gin met veel citrus en hinten van kruiden en jeneverbes

**Botanic Kiss Gin** ..... € 9  
Zoete, licht roze gin met massa's aarbeien en frambozen en bosbessen

**Hendrick's Gin** ..... € 10  
Forale gin met de komkommer en roos

**Fever Tree Tonic** ..... € 3,50  
Indian tonic | Mediterranean tonic | Elderflower tonic



**COCKTAILS**  
BY BAR BURBURE | BEST BAR IN BELGIUM

---

**Sencha Cooler** ..... € 14  
Mocktail van Japanse Sencha thee, limoen cordial, bio perensiroop 'De Perelaere' uit Zeeland

**Moscow Mule** ..... € 14  
Grey Goose Vodka, cordial van vers gembersap, limoensap, ginger beer

**Mai Tai** ..... € 14  
Bacardi Quatro-Ocho-Heritage, amandelcordial, limoensap, Cointreau Dark

**Margarita** ..... € 14  
Patron Silver Tequila, Cointreau, limoencordial

**Singapore Sling** ..... € 14  
Forest Dry Gin, Cherry Heering, Maraschino, cordial van granaatappel, angostura

**Long Island Ice Tea** ..... € 14  
Grey Goose Vodka, Forest Dry Gin, Patron Tequila, Cointreau Dark, Bacardi Ocho, limoencordial



## FINGERFOOD

PERFECT VOOR BIJ HET APERITIEF

### Antipasti..... € 18

Gerookte dry aged entrecôte Black Agnus, Copa van Brasvarken, gerookte Butcher's ham, bruschette met pulp van tomaat

### Meat Balls..... € 10

Bourgondische bitterballen

### Kibbeling ..... € 10

Gepaneerde kabeljauw, huisgemaakte tartaar

### Bruschette al pomodoro ..... € 10

Homemade foccacia met pulp van tomaat

### Sticky Duroc Ribs ..... € 14

Op houtskool gegrilde varkensribben, gekarameliseerd met Hoisin, afgetopt met crumble van pinda en five spices

### Crispy Prawns..... € 15

Gegrilde tijgergarnalen, limoenmayonaise, gepofte curryrijst

### Mezze ✓ ..... € 12

Huisgemaakt pitabrood, hummus, taramasalata, tzatziki, rauwkost

### Veggie springrolls ✓ (2st) ..... € 10

Loempia's boordevol groentjes, homemade chilisaus



## WIJN PER GLAS

VRAAG NAAR ONZE WIJNKAART

### 2012 Vermentino Toscana | La Spinetta . € 6,5 | € 39

Toscane, Italië | 100% Vermentino  
Zeer elegante wijn met toetsen van appel en peer.  
Mooie lengte met zacht minerale toets.

### 2016 Chardonnay | Blaashoek..... € 5,5 | € 30

Western Cape, Zuid-Afrika | 100% Chardonnay  
Heldere strogele kleur, mooi fonkelend in het glas.  
Een heerlijke neus vol tropisch fruit.

### 2018 Pecorino 'Civitas' | Lunaria ..... € 6,5 | € 39

Abruzzo, Italië | 100% Pecorino  
Loepzuivere, frisse droge witte wijn. Strogele schijn met matige traanvorming. Aroma's van steenfruit met ondertoon van gedroogde kruiden. Evenwichtige textuur en zachte, aromatische rijke afdronk.

### 2016 Riesling 'Red Slate' | Cath. Marshall . € 7 | € 42

Elgin, Zuid-Afrika | 100% Riesling  
Karaktervolle witte wijn. Exotisch fris en overrijp tegelijk in de neus, met ananas, vuursteen en citrus. Veel mineraliteit!

### 2017 Il Rosé di Casanova | La Spinetta .... € 6,5 | € 39

Toscane, Italië | 50% Sangiovese, 50% Prugnolo Gentile  
Top rosé met zeer lichte kleur. In de neus tangerine, witte perzik en aardbei, gevolgd door mooi citrus- en rood fruit in de mond. Opvallende mineraliteit en prachtige afdronk!

### 2014 Il Nero di Casanova | La Spinetta . € 7 | € 42

Toscane, Italië | 100% Sangiovese  
Aroma's van kers en zwarte bessen. Zijdezachte tannines en mooie elegantie. De perfecte passe partout wijn!  
90 pts Rober Parker.

### 2017 Primitivo 'Civitas' | Lunaria ..... € 6,5 | € 39

Abruzzo, Italië | 100% Primitivo  
Kruidige, rijke en mondvullende rode wijn met een rijk aromapallet van vruchten, gedroogde bloemen en kruiden. Zachte, evenwichtige textuur met een pittig karakter en versmolten tannines.

### 2016 Uniqato Rubin | Damianitza ..... € 7 | € 42

Thracian Lowlands, Bulgarije | Rubin (Nebbiolo, Syrah)  
Klassieke krachtige rode wijn. Intense kersenkleur met purperode tranen. Krachtige fruitige neus met spicy ondertoon en gebald zwart fruit. Stevige smaak, goed onderbouwde tannines en versmolten alcohol met houttoets en pittige afdronk.

### 2016 Santa Julia Reserva | Zuccardi ..... € 6 | € 36

Medoza, Argentinië | 100% Malbec  
Fluweelzachte exotisch getinte rode wijn. Neus van oosterse specerijen en zwarte bessen, kruidnagel en laurier. Zachte tannines en afdronk. 90 pts Robert Parker.



## CHEF'S MENU

### VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

#### **Wilde zalm**

Gravad Lax | mierikswortel | witte pomelmoes | gerookte ei  
Of

#### **Kloostervarken**

Traag gegaard | involtini | knolselder | walnoot  
Of

#### **Gebakken ganzenlever**

Zwarte pens | appel | brioche van peperkoek (suppl. € 7)

### HOOFDGERECHTEN

#### **Catch of the day**

Bereiding van vers aangevoerde vis volgens inspiratie van de dag  
Of

#### **Lamskroon**

Groene kruidenkorst | bulgur | witte boon | lamsjus met munt  
Of

#### **Entrecôte Black Agnus**

Béarnaise of pepersaus, gemengde sla en frietjes (suppl. € 7,5)

### NAGERECHTEN

#### **Bretons**

Gekarameliseerde appel, sorbet van Granny Smith, crèmeux van vanille en citroen  
Of

#### **Dame Blanche**

Vanille-ijs met warme chocoladesaus  
Of

#### **Plankje met drie kazen**

Selectie kazen van onze kaasmeester

### **CHEF'S MENU (exclusief supplementen)**

3-gangen (voorgerecht | hoofdgerecht | nagerecht) € 42

4-gangen (+tussengerecht of kaas) € 55

5-gangen (voorgerecht | tussengerecht | hoofdgerecht | kaas of nagerecht) € 65

Onze menu is doordacht opgebouwd in smaak en aroma, vandaar dat variaties hierop niet mogelijk zijn.

Het is dus niet mogelijk om uw menu zelf samen te stellen met à la carte gerechten.



## VOORGERECHTEN

**Carpaccio runds** ..... € 16  
Klassiek met Parmezaan, rucola, olijfolie uit de Priorat

**Kloostervarken** ..... € 18  
Traag gegaard, knolselder, jonge spinazie, walnoot

**Ganzenlever** ..... € 22  
Gebakken foie, zwarte pens, appel, walnoot, brioche van peperkoek

**Tagliata Simmenthal**..... € 18  
Kort geschroeid rundsvlees, soja cake, pinda, yusu

**Carpaccio kabeljauw** ..... € 17  
Chorizo, limoenmayo, kropsla

**Garnaalkroketjes**..... € 18  
Artisanale kroketjes met Oostendse grijze garnaal

**Wilde zalm** ..... € 19  
Gravad Lax, mierikswortel, witte pompelmoes, gerookt ei

**Soep van het moment**..... € 8  
Verse soep volgens het ritme van het seizoen



## ASPERGES

HET WITTE GOUD VAN BELGIË

**Aperges op Vlaamse wijze** ..... € 18 | € 25  
Mimosa van eieren, geklaarde hoeveboter

**Asperges met gerookte zalm**..... € 23 | € 30  
Mousselinesaus

**Gegrilde asperges**..... € 23 | € 30  
In de houtskooloven gegrilde asperges, Butcher's ham, bieslookolie, gepocheerd eitje



## SALADES

**Slaatje geitenkaas**..... € 18  
Mimosa van eieren, geklaarde hoeveboter

**Caeser Salad**..... € 18  
Romeinse sla, gegrilde kip, parmezaan

**Quinoa** ..... € 22  
Tijgeranalen, gerookte zalm, suikersla, avocado, groene appel, radijs



## FISH | CHICKEN



**Catch of the day**..... € 27  
Bereiding van vers aangevoerde vis

**Gebakken Noordzeetong** ..... € 36  
Sole Meunière met sla en verse frietjes

**Vol au vent**..... € 26  
Ragout van kip, krokant gebakken zwezerik, groene sla



## MEAT SELECTION

**Antwaarps stoofvlees** ..... € 18  
Witlofsla, verse frieten

**Steak tartaar** ..... € 23  
Gemalen steak Belgisch Wit Blauw, gemengde sla,  
verse frieten

**Spare ribs** ..... € 22  
Gemarineerde varkensribben, gemengde sla, frietjes

**Lamskroon** ..... € 28  
Groene kruidenkorst, bulgur, witte bonen, lamsjus  
met munt

**Hamburger 'Dierendonck'** ..... € 19  
Burger van gerijpt kwaliteitsrundsvlees van meesterslager  
Dierendonck, cheddar, ijsbergsla, honingketchup

**Choucroute 'Boecherie'** ..... € 29  
Speenvarken, zwarte pens, zuurkool, zilverui, rapen

### J O S P E R B B Q

*De Josper is de houtskooloven die centraal in onze keuken staat. De smaak en aroma's zijn veel beter dan bij een klassieke bbq. Vlammen komen er niet aan te pas, waardoor het voedsel nooit uitdroogt, noch aangebrand is. Door de combinatie oven en grill worden het vlees tegelijkertijd dichtgeschroeid, gerookt en geroosterd met een ouderwetse, authentieke bbq-smaak, een perfecte textuur en een heerlijke malsheid tot gevolg.*

### S U G G E S T I E S

**Hammetje uit de Josper** ..... € 28  
Gekarameliseerd varkenshammetje met gebakken  
seizoensgroenten gekonfijte aardappel, mosterdjus

**Tomahawk 'Shannon Beef'** ..... € 85 / 2p  
Ierland | 4 weken gerijpt | graangevoederd  
*Bij deze 'ribroast' valt het grote bot onmiddellijk op. Deze stoere en robuust beef is heerlijk sappig en uitermate geschikt voor de BBQ.*

**Steak Belgisch Wit Blauw** ..... € 23  
België | grasgevoederd

*Het Belgisch Wit Blauw is onze nationale trots : een ras dat in 1989 werd ontwikkeld. Smaakvol vlees tegen een schappelijke prijs en gemakkelijk te fokken. Kortom, het ideale rund. De koe valt op door haar witte vacht met blauwe of zwarte vlekken, is zeer gespierd en impressionant. Door de afwezigheid van vet is de spiermassa zeer stevig. Dit is de genetisch kenmerk dat resulteert uit opeenvolgende kruisingen. Het vlees is smaakvol en mager.*

**Filet pur Limousin** ..... € 34  
Frankrijk | graangevoederd

*Limousinrunderen kunnen perfect natuurlijk gefokt worden, zonder kunstmatige voedingsstoffen. Dat maakt hun vlees bijzonder smaakvol. Fijnproevers beschouwen het dan ook als de 'Limousine' onder de runderen. Het staat bekend om de mooie rode kleur, speciale marmering en heerlijke sappigheid.*

**Entrecôte Black Agnus** ..... € 31  
Schotland | 3 weken gerijpt | grasgevoederd, laag  
vetgehalte

*Black Agnus is een van origine robuust Schots runderras met een sociaal en rustig karakter, vandaar dat de dieren dan ook geen hoorns hebben. Je zou bijna kunnen zeggen dat deze 'vriendelijkheid' terug te vinden is in het vlees, wat zeer mals is en heerlijk van smaak*

**Entrecôte Simmental 'Dierendonck'** ..... € 39  
Oostenrijk | 4 weken gerijpt | graangevoederd,  
vetmarmering

*Het Simmental rund bestaat al sinds de middeleeuwen. Dit ras wordt vooral in Oostenrijk en Duitsland gekweekt. Het is een ware delicatessen. De runderen lopen vrij rond in de Oostenrijkse bergen en de Duitse Alpen, waar ze veel kruiden eten waardoor het vlees karaktervol van smaak is. De structuur is fijn en het vlees heeft een goede vetdooradering.*

**Côte à l'os Hereford 'Dierendonck'** .... € 12 / 100gr  
UK | 5 weken gerijpt | graangevoederd, vetrand  
*Ierse runderen uit Herefordshire in het westen van Engeland. Je herkent ze aan hun gekrulde rode vacht en witte kop. Het vlees bevat veel vetadertjes die verdwijnen met de bereiding. Hereford staat bekend om zijn natuurlijke smaak en ongekende malsheid.*



## N A G E R E C H T E N

<b>Dame Blanche</b> ..... € 10 Vanille-ijs, warme chocoladesaus	<b>Frozen Lemon</b> ..... € 11 Citroensorbet, vanille-ijs, limoncello, crunch van cruesli
<b>Crème Brûlée</b> ..... € 9 Gekarameliseerde vanillepudding	<b>Espresso Macchiato Brasiliano</b> ..... € 7 Bolletje vanille-ijs overgoten met gekoelde Nespresso Forte, gezouten caramel, slagroom en brésilienne nootjes
<b>Café Glacée</b> ..... € 10 Vanille-ijs, Nespresso, Kahlua	<b>Sabayon uit de Josper (per 2p)</b> ..... € 13 A la minute geklopte sabayon met een touch van onze Josper
<b>Moelleux</b> ..... € 12 Donkere chocolade, vanille-ijs, seizoensgarnituren	<b>Trio van kazen</b> ..... € 10 Selectie kazen van onze kaasmeester
<b>Bretons</b> ..... € 11 Gekarameliseerde appel, sorbet van Granny Smith, crèmeux van vanille en citroen	



## D I G E S T I E V E N

### SWEET & FORIFIED

Moscato d'Asti 2017   La Spinetta ..... € 7
Passito Oro 2006   La Spinetta ..... € 12
Sherry East India Solera   Lustau ..... € 7
Sherry Palo Cortado VORS 30y   Lustau..... € 14
Porto 10y   Quinta de Vista Alegre..... € 8,5
Porto 20y   Quinta de Vista Alegre..... € 12,5
Porto 20y 'Old White'   Q. de Vista Alegre .... € 12,5
Porto 30y   Graham's ..... € 17,5
Madeira 10y Boal   Barbeito ..... € 11
Madeira 15y Verdelho   Henriques & Henriques € 14

### GRAPPA

Grappa Amarone Barricata   Borgo Antico ..... € 15
Grappa Bottega Morbida   Bottega..... € 12

### CALVADOS

Boulard 'Grand Solage' ..... € 8,5
Christian Drouin VSOP ..... € 11

### ARMAGNAC

Château de Tariquet VS..... € 9,5
-----------------------------------

### COGNAC

De Fussygn Borderies ..... € 9,5
Courvoisier VS..... € 7,5
Hennessy Fine de Cognac..... € 8,5
Rémy Martin VSOP..... € 8,5
Rémy Martin XO (3cl)..... € 17,5

### WHISKEY

Oban 14y..... € 9,5
Dalwhinnie 15y..... € 9,5
The Arran 10y..... € 10
Bruichladdich 'The Classic Laddie' ..... € 12
Bruichladdich 'Port Charlotte' ..... € 12,5
Bruichladdich 'Octomore 9.1'..... € 24,5
Glenkinchie 12y..... € 9
Lagavulin 16y..... € 12,5
Talisker 10y ..... € 9,5
Spingbank 15y ..... € 12
J&B ..... € 7,5
Johnnie Walker Red Label ..... € 7,5
Jack Daniels Sour Mash ..... € 9,5
Bulleit ..... € 9,5
Bushmills ..... € 7,5

### LIKEUREN

Amaretto di Saronno..... € 7
Limoncello ..... € 7
Baileys ..... € 7
Sambuca..... € 7
Grand Marnier Cordon Rouge ..... € 7
Kahlua..... € 7

### EAU DE VIE

Poire Willems ..... € 7,5
---------------------------