



---

 **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 thee, 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

**La Vie en Rose** ..... € 10  
Vermouth bianco, Fentimans rose lemonade, limoen

**Mocktail Matcha Man** ..... € 10  
Matcha green tea, limoensap, gember, soda

**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 fruitigheid van marula en oranjebloesem, kruidigheid van koriander

**Monkey 47 Gin** ..... € 14  
Complexe 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

---

**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, grissini

### 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 ..... € 14

Huisgemaakt pitabrood, rauwkost, baba ganouch, hummus, tzatziki, feta

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

Loempia's boordevol groentjes, homemade chilisaus



## WIJN PER GLAS

VRAAG NAAR ONZE WIJNKAART

### WITTE WIJNEN

#### 2018 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 Verdejo | JF Arriezu ..... € 6 | € 36

Rueda, Spanje | 100% Verdejo

*Frisse droge witte wijn met witgele kleur en groene schijn; fijne tranen. Verfrissende neus van verse kruiden, bloesems en krokante appel.*

#### 2018 White | Ethno..... € 6,5 | € 39

Kakheti, Georgië | 100% Rkatsiteli

*Volle rijke droge witte wijn met strogele kleur en dikke tranen.*

*Complexe neus van gedroogde druiven en twijgjes, erg natuurminnend zuiver. Een ongekende zuiverheid, die de randen aftast, sappige finale in de beendroge afdrank.*

### RODE WIJNEN

#### 2015 Il Nero di Casanova | La Spinetta € 6,5 | € 39

Toscane, Italië | 100% Sangiovese

*Aroma's van kers en zwarte bessen. Zijdezachte tannines en mooie elegantie. De perfecte passe partout wijn! 90 pts RP*

#### 2016 Cuvée de l'Alouette

**Château Nakad** ..... € 6 | € 37

Bekâa Valley, Libanon | Cabernet Sauvignon, Cinsault

*Soepele en gezwinde rode wijn met veel rood fruit voorop en doorschijnende robijnkleur.*

#### 2015 Billi Billi | Mount Langhi Ghiran ..... € 7 | € 42

Grampians, Australië | 100% Shiraz

*Volle krachtige rode wijn met diepe kersenkleur en kleurrijke tranen. Neus barst open vol rijp en sappig fruit van cassis en vleeskersen, over zwarte pruimen en bramen, ook zwarte peper en bosviolltjes.*

#### 2016 Sancerre Rouge | Belles Côtes ..... € 7 | € 42

Loire, Frankrijk | 100% Pinot Noir

*Intens donkerrode kleur, krachtige en fruitige neus, elegante ronde smaak met soepele tannines die mooi aanhouden*



---

 **CHEF'S MENU**  
3 - GANGEN MENU À € 42

---

**VOOR- EN TUSSENGERECHTEN**

**Bavette**

Tartaar | ossenstaart | Thaise basilicum

Of

**Snowcrab**

Ananastomaat | witte balsamico | roze peper

Of

**Ganzenlever**

Granny Smith | roggebrood | gegrilde noten (suppl. € 7,5)

**HOOFDGERECHTEN**

**Catch of the day**

Bereiding van vers aangevoerde vis volgens inspiratie van de dag

Of

**Buikspek Kintoa varken**

Gegrilde paksoi | wasabi | Belle de Fontenay aardappelen

Of

**Entrecôte Romagnola**

Gemengde sla | saus naar keuze | verse frietjes (suppl. € 7,5)

**NAGERECHTEN**

**Aardbei**

Witte chocolade | citroenmelisse | sorbet van olijfolie

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

<b>Carpaccio ronds</b> ..... € 16 Klassiek met Parmezaan, rucola, olijfolie uit de Priorat	<b>Garnaalkroketjes</b> ..... € 18 Artisanale kroketjes met Oostendse grijze garnaal
<b>Bavette</b> ..... € 18 Tartaar, ossenstaart, pomelo, Thaise basilicum	<b>Snowcrab</b> ..... € 19 Ananastomaat, witte balsamico, roze peper
<b>Ganzenlever</b> ..... € 22 Granny Smith, roggebrood, gegrilde noten	<b>Soep van het moment</b> ..... € 8 Volgens marktaanbod






## MOSSELEN

<b>Mosselen natuur</b> ..... € 25 Verse frietjes, mosselsaus, mayonaise	<b>Mosselen 'Boecherie'</b> ..... € 28 Tomaat, basilicum, Vedett white, verse frietjes
<b>Mosselen look/ witte wijn</b> ..... € 27 Verse frietjes, mosselsaus, mayonaise	



## SALADES EN VEGGIE

<b>Caeser Salad</b> ..... € 18 Romeinse sla, gegrilde kip, parmezaan	<b>Slaatje geitenkaas</b>  ..... € 19 Notensla, knolselder, appel, loempia van geitenkaas
<b>Quinoa</b> ..... € 22 Tijgerganalen, gerookte zalm, suikersla, avocado, groene appel, radijs	<b>Thai Curry</b>  ..... € 22 Groene curry, bonen, soja, paksoi
<b>Crevette</b> ..... € 32 Trostomaat, grijze garnalen, mimosa van eieren, cocktail	<b>Paëlla</b>  ..... € 22 Doperwt, rode puntpaprika, courgette, tomaat



## FISH | CHICKEN



<b>Catch of the day</b> ..... € 27 Bereiding van vers aangevoerde vis	<b>Vol au vent</b> ..... € 26 Ragout van kip, krokant gebakken zwezerik, groene sla
<b>Gebakken Pladijs</b> ..... € 30 Remouladesaus, kropsla, geplette aardappelen	



---

 **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

**Buikspek Kintoa varken** ..... € 29  
Gegrilde paksoi, wasabi, Belle de Fontenay aardappelen

**Hamburger 'Boecherie'** ..... € 19  
Home made burger van gerijpt kwaliteitsrundsvlees,  
cheddar, ijsbergsla, honingketchup



**JOSPER BBQ**

---

*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.*

**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 Black Aberdeen** ..... € 34  
Schotland | grasgevoederd

*Eerder kleine, zwarte hoornloze koeien die grazen in weides dicht bij de Schotse kusten en uitgestrekte Highlands. De jodium in de lucht (en de neerslag ervan op het gras) geven een aangenaam zilte smaak.*

**Entrecôte Romagnola** ..... € 32  
Italië | 3 weken gerijpt | grasgevoederd, laag  
vetgehalte

*De Romagnola is een rundvee uit de regio Emilia-Romagna in Italië. De runderen zijn ivoorwit en neigen naar grijs op het voorde. Het vlees wordt beschouwd als van hoge kwaliteit en heeft een geregistreerd kwaliteitskeurmerk. Beoordeeld als 'beste vleesras' ter wereld.*

**Entrecôte Rubia Gallega** ..... € 39  
Spanje | 4 weken gerijpt | graangevoederd,  
vetmarmering

*Het vlees van de Rubia Gallega-runderen kenmerkt zich door de mooie en subtiele vetdooradering. Door de traditioneel kruidige en ietwat zilte smaak, staan de Rubia Gallega-producten bij veel sterrenkoks in Spanje op de kaart.*

**Côte à l'os Blonde d'Aquitaine** ..... € 65  
Frankrijk | graangevoederd, vetrand | 2 personen

*Het rund is licht tot donker tarwekleurig met soms appelvormige vlekken. De kleur rond hun eerder brede muil en ogen is wat lichter. Hun hoorns zijn eerder fijn en hebben geen zwarte uiteinden. De dieren leveren een superieure vleeskwiteit. Het vlees heeft een fijne draad en de biefstukken zijn erg mals. Er zit meer smaak in, het is iets vettiger*



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

<b>Dame Blanche</b> ..... € 10 Vanille-ijs, warme chocoladesaus	<b>Frozen Strawberry Delight</b> ..... € 12 Yoghurt-ijs, aardbeien, verse munt
<b>Crème Brulée</b> ..... € 9 Gekarameliseerde vanillepudding, hyperklassiek	<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, seizoensgarnituren	<b>Trio van kazen</b> ..... € 10 Selectie kazen van onze kaasmeester
<b>Aardbeien</b> ..... € 11 Witte chocolade, citroenmelisse, sorbet van olijfolie	



## 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
Talisker 10y ..... € 9,5
Glenkinchie 12y ..... € 9
Lagavulin 16y ..... 12,5
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 Williams ..... € 7,5
----------------------------