Welkom thuis,

weg van huis

datcha

onze

Plat du jour

soms wil je gewoon een maaltijd.
snappen we! onze **plat du jour** is er voor
die momenten, aan een eerlijke prijs. wat eten
we vandaag? check de rol aan de muur!

signature

herbal negroni 14
Belgische Jenever geinfuseerd met kruiden uit de tuin, B&B en rode vermouth

beetroot sour 14
Smokey mezcal, rode biet, limoen en agave

old foraged 15
Belgische Jenever geinfuseerd met Shiitake, bourbon cask Whiskey en cacaobitters

the perfect pear 13
Vodka, peer, earl gray, vanille en limoen

have a grape thyme 14
Vodka geinfusseerd met tijm, rode druiven, balsamico

classics

americano 13
Als een Negroni maar de gin is spuitwater!

whiskey sour 14
Met bourbon cask whiskey

mocktails

herbal nogroni 13
Kruideninfusie Fryns, Shwung en Bite (verh-mut ros-soh)

beetjuice sour 14
Fryns, wortel, citroen en balsamico

the imperfect pear 13
Fryns, peer, earl gray, vanille en limoen

cocktails

sprankelend

Bi Fri Frizzante	**Podere Il Saliceto** – Emilia Romagna, Italie – 20XX Sauvignon + Trebbiano *licht troebele, energieke Pet Nat. Fris en fruitig!*	X / XX
Vinestar sparkeling	**Vinestar** – Catalonie, Spanje – 2024 Xarel-lo + Macabeu *yoghurt, frisse citrus, steenfruit*	65
Kaffir	**Bron 0%** *een frisse wandeling in het bos met een vleugje den.*	8 / 39

wit

La Nuit d'Etang	**Domaine La Bergerade** – Rhone, Frankrijk – 2025 Roussanne + Vermentino *geurt naar een fijne avond en smaakt naar goed gezelschap.*	7 / 30
Textura 1	**Celler Andrea Miro** – Catalunya, Spanje – 2024 100% Grenache blanc *helder als een bergbeekje, zo droog als je vader's moppen!*	9 / 42
Turi Bianco	**Salvatore Marino** – Zuid Sicilie, Italie – 2025 100% Catarratto *ziltigheid van de zee, gekonfijt fruit in de zon... Alsof je daar bent.*	9,5 / 46
Fins Ara	**Alvaro Gonzalez Marcos** - Barcelona, Spanje - 2022 100% Parellada *sappig en een tikkeltje wild. Rollebollen in het hooi!*	65

wijntjes

oranje

Aux Innocents Les Mains Pleines	**Domaine de Bon Augure** - Languedoc, Frankrijk - 2024 Chardonnay + Grenache gris + Sauvignon *gezelschapswijntje dat zijn tijd kreeg. kruidig, geel fruit*	8 / 37
Sette Lune	**L'Archetipo** - Puglia, Italie - 2024 100% Verdeca *de wijn van zeven manen. romig, aards, geconfijt fruit*	9,7 / 47
Vent du Sud	**Bron 0%** *aromatische gefermenteerde thee met rose-allures.*	8 / 39

rood

Secret de Fontenille	**Domaine La Prade Mari** - Languedoc, Frankrijk - 2024 -- Grenache + Syrah + Carignan *rood fruit dat barst van de 'joie de vivre'.*	7 / 30
Fundamentalista	**Finca Sandoval** - Castilla-La Mancha,Spanje - 2025 Bobal, Grenache noir *geeft je zwart fruit en rode wangen.*	8,5 / 42
Rosso	**Montalbino** - Toscane, Italie - 2022 Fogliatonda + Canaiolo *een bijna vergeten druivenras dat je je nog lang zal herinneren.*	9,7 / 47
Pinot noir	**Moritz Prado** - Elzas, Frankrijk - 2024 100% Pinot Noir *rijp fruit met een betoverende nasmaak.*	62

gekoeld rood

Jo-Lino	**Podericellario** - Piemonte, Italie - 2025 100% Grignolino *elegante picknick met vers geplukte bosvruchten.* *favoriet van adelijk Italie!*	9 / 42

13 pils 3
(Dok Brewing Co.)

waar is Loca? 5,5
ECHT GENTS!
(Dok Brewing Co.)

ouwen Duiker 5,5

ramon 0% 5

dokkie 0% 5
(Dok Brewing Co.)

snak je naar meer van **Dok**?
vraag er naar! in vrijgevige buien durven we
wat meer van onder de toog te halen

bier

plat/bruis 25cl	**3,5**
plat/bruis 50cl	**6,5**
cola/cola zero Ritchie	**4**
orange Ritchie	**4**
homemade Ice-Tea	**5,5**

koffie	**3,5**
espresso	**3,5**
doppio	**4**
cappucino	**4,4**
latte	**4,8**
thee groene, earl gray, kers-framboos, (on)kruid	**4,8**

fris

warm

Sharing menu

opgesplitst volgens hoe wij je aanraden
om ze te eten! tussen 18u - 22u kookt ons
team alles wat je maagje wenst.

of een beetje langer als
je lief kan lachen naar hen xoxo

(vg) = vegan / aanbevelingen? vraag ernaar!

eten

met handjes gebruik je ingebouwd bestek hiervoor

E17 kroket (2/4 st.) (vg) **8/16**

het bekendste (paddenstoelen)kroketje van Vlaanderen
met gebrande citroen en huisgemaakte tartaar!

tempura by the sea (vg) **14**

beukenzwam tempura op een bedje
van miso/tahinsaus met verse oesterblaadjes

BTS - beetroot tartaar sesame (vg) **12**

Koreaans geinspireerde rode-biet tartaar met vlierbloesem, dille, sesam & kaffir-mayo
geserveerd met Sesam-rijstpapier, to scoop it up :)

met brood elke ochtend versgebakken door onze buren

bosgeit **14**

gekarameliseerde geroosterde geitenkaas bûche
geserveerd op een kastanjechutney

smokey fennel (vg) **12**

venkel in verse tijm, gerookte (vegan) sour cream,
garlic-confit en gekarameliseerde ui

Elk gerecht komt met een portie brood.

Meer nodig! Vraag maar! - **2**

tussen 18:00 - 22:00

met vorken je kan je handen gebruiken maar we raden het sterk af als je op een date bent. behalve als dat hun ding is, your call!

cocoa portobello & roasted apple (vg) **16**

portobello gemarineerd in sojasaus en cacao,
geserveerd met in sesamolie geroosterde appels
op een creme van gember en kaffirlimoen

coffeeflower **17**

koffie geglaceerde knolselderij met mascarpone & bloemkoolcreme
en op smaak gebracht met sinaasappel (Cointreau 1,2%)

eggplant rolls stuffed with caramelised enoki (2 st.) (vg) **15**

gegrilde auberginerollade gevuld met geroosterde enoki-champignons
met zwarte tahinsaus

herfst bij de oma **16**

gekruide gepocheerde peer, gekarameliseerde witloof en blauwe kaassaus..

plat du jour wat eten we vandaag?
check de rol aan de muur!

tussen 18:00 - 22:00

not just a cookie and ice cream (vg) — **8**

een pittig koekje bestrooid met sesamzaadjes,
geserveerd met romig vanille-ijs en sinaasappellikeur.

black sesame & earl grey marble cake (vg) — **9**

marmercake met zwarte sesam en earl grey-thee,
geserveerd met een lichte en verfrissende lavendelcreme.

1, 2, 3, 4, vijg (vg) — **10**

vijgen op vier verschillende manieren bereid
in dit troostrijke dessert met herfstsmaken.

met een drankje

zesty espresso (martini) — **14**

vodka, arancello van Alessio en een goeie espresso

lou xidat blanc — **7,5**

La Ferme du Vert - Sud-Ouest, Frankrijk
als een sherry maar beendroog. oxidatieve wijn voor durvers!

"Eating dessert fixes your mood.
Nobody can eat dessert angry"

- Ewen, onze pastry chef.

Desserts