

DESSERT

Huisgemaakte taart (aanbod van de dag)	Zie toog
Ambachtelijk ijsje 'Gelati Debue' met slagroom (2 smaken) (vanille - aardbei - mokka - chocolade - speculoos - stratiatella - pistache)	5.00
Kinderijsje (idem bovenstaand) - 1 smaak	3,50

Amnbachtelijke mangosorbet 'Gelati Debue' (2 bollen)	6,00
Frambozensorbet lactose-en suikervrij (2 bollen)	6,00

Bevroren rood fruit met warme witte chocoladesaus	6.00
Dame blanche met verse chocoladesaus en slagroom	7.50

HUISGEMAAKTE PANNENKOEKEN (niet op zondag en niet in de zomer)

Met suiker	5.00
Met vanille-ijs en chocoladesaus	7.00

ONTBIJT op zondag vanaf 9u (reserveren noodzakelijk)
17.00 euro * 7.50 euro voor kinderen <13j * 3,5 euro < 5j
20.00 euro met glaasje cava

Vers fruitsap, verse fruitsalade met yoghurt en granola, koffie of thee (2 tassen), assortiment boterhammen en broodjes met mix van 3 soorten kaas, ontbijtkoeken, zachtgekookt eitje, choco en confituur.

Extra

Spiegelei (1 eitje)	+ 1.00
Roerei (2 eitjes)	+ 2.00
Roerei met spek	+ 3.50
Speciale koffie (latte/cappuccino/warme chocomelk)	+ 0.50

BRUNCH op zondag vanaf 10u (reserveren noodzakelijk)
22.00 euro * 10 euro voor kinderen <13j * 3,5 euro < 5j
25.00 euro met glaasje cava

- Idem ontbijt, aangevuld met:
* Gegrilde puntpaprika's met halloumi
* Eitje in bladerdeeg met spinazie
* Krokje met zalm en geitekaas

Info over allergenen, vraag het ons gerust.

DE LIVING

WARME DRANKEN

Koffie / décafeïne	2.50
Cappuccino met melkschuim	3.00
Koffie met topping	3.00 (met slagroom en gezouten caramel)



Latte	3.00
Gingerbread latte (met gezouten caramel, gember, nootmuskaat & kaneel)	3.50
Chocolademelk met chocoladeparels	3.00
Chocolademelk met topping (met slagroom en gezouten caramel)	3.00
Ginger hot chocolate (melkschuim met chocoladeparels, gezouten caramel, gember, nootmuskaat & kaneel)	3.50
Maltezer choco (warme melk met maltezers)	3.50

Irish coffee (met Whisky)	7.00
Italian coffee (met Amaretto)	
Normandische koffie (met Calvados)	
Carabian coffee (met Rhum)	

CHRISTMAS RHUM PUNCH Warme rode wijn met rhum, earl grey tea, citroen- en appelsiensap	7.50
---	------

THEE

WINTERMIX	3.50
------------------	------

Echinacea, kamille, linde, sinaasappelschil, eucalyptus, tijm, zoethout en rozebottel

WOESTIJNZON

Kaneel, appel, hibiscus, rozenbottel en sinaasappelschil

EARL GREY

ROZEBOTTLE HIBISCUS

GREEN TEA / CHINA GUNPOWDER

MUNT

RODE VRUCHTEN

GEMBER-CITROEN

KAMILLE

FRISDRANKEN

Limonade orange (20cl)	1.50
Spa plat/spuit (25cl)	2.00
Grote fles Spa plat/spuit (1l)	6.00
Coca Cola / Coca Cola Zero (25cl)	2.00
Oxfam fairtrade (20cl)	2.00
keuze: sinaasappel, appel of worldshake	
Gerolsteiner lemon light (25cl)	2.00
Fristi (20cl)	2.00
Cécémel (20cl)	2.00
Schweppes Agrum (25cl)	2.50
Almdudler (25cl)	2.50
BOS ice*tea (25cl)	3.00
keuze: gember of citroen	
Lemon-aid (33 cl)	3.50
Heerlijke Biologische & Fairtrade bruisende limonade gemaakt van puur sap	
keuze: limoen, gember, passievrucht of bloedsinaas	
Homemade lemonade	3.50
Citroen, vliersbloesemsiroop & munt	

BLONDE BIEREN

Bockor pils 5,2° (25cl)	2.00
Bockor blauw 5,2° (33cl)	2.20
Carlsberg 0,0° (25cl)	2.00
Bio légère 3.5° (25cl)	2.00
Vedett 5,5° (33cl)	3.00
Jongleur IPA 4(33cl) circusbrouwerij	3.50
Simplex 4,5° (33cl) De Ranke	3.50
Bitter XX 6° (33cl) De Ranke	3.50
Duvel 8,5° (33 cl)	3.50
Omer 8 (33cl)	3.50
Westmalle tripel 9.5° (33cl)	3.50
Chimay goud 4,8° (33cl)	3.50
Tripel karmeliet 8,4° (33cl)	4.00
Guldenbergse tripel 8° (33cl) De Ranke	4.00

WITTE BIEREN

Vedett white 4,7° (33 cl)	3.00
---------------------------	------

AMBER BIEREN

Franc-belge 5,2° (33cl) De Ranke	3.50
La Chouffe 8° (33cl)	3.50
Saison de Dottignies 5,5° (33cl) De Ranke	3.50
Piccolo 8,5° (33cl) circusbrouwerij	4.00
Orval 6,2° (33cl)	4.00

BRUINE BIEREN

Rodenbach 5,2° (25cl)	2.50
Sint Bernardus Pater 6,7° (33cl)	3.00
Westmalle dubbel 7° (33cl)	3.00
Lefort bruin 9° (33cl)	3.50
Ringmaster 4,5° (33cl) circusbrouwerij	4.00
Noir de Dottignies 8,5° (33cl) De Ranke	4.00
Chimay blauw 9° (33cl)	4.00
OX12 artisanale quadrupel 10° (33cl) OX brouwerij	4.00

GEUZE EN FRUITBIEREN

Kasteelbier rouge 8° (33 cl)	3.50
Cuvée des Jacobins 5,5° (33 cl)	4.00
Boon oude Geuze 7° (37,5 cl)	5.00
Oude Kriek Boon 6,5° (37,5 cl)	6.00

GROTE FLESSEN 75cl

Moinette blond 8,5°	8.00
Hanssens Oude Gueuze 6°	16.00
Kriek De Ranke 7°	12.00

WIJNEN

Witte wijn, glas/fles	4.00/20.00
Horgelus Sauvignon & Gros Manseng, Côtes de Gascogne	
Rosé wijn, glas/fles	4.00/20.00
Preignes le vieux, Paradis, Pays d' Oc	
Rode wijn, glas/fles	4.00/20.00
LAS CUADRAS Do Costers del Segre Spanje 2017 Druiven : Tempranillo, Garnacha	
Rode wijn, Clama tinto, Douro 2014 (enkel per fles)	25.00

APERITIEVEN

Ricard (2 cl)	3.50
Porto (rood)	4.00
Pineau de Charentes	4.00
Martini (10 cl)	4.00
Kir (witte wijn met cassis)	4.50

Cava glas/fles	5.00/25.00
Kir royal (cava met cassis)	5.00

Cuba libre (rum, citroen en cola)	7.50
-----------------------------------	------

Cocktail De Living	7.50
--------------------	------

Bruine rhum, cava, citroen,
vlierbloesemsiroop & munt

Picon	6.0
Campari (incl. fruitsap of tonic)	7.50
Gin tonic (incl. tonic)	7.50

STERKE DRANKEN

Calvados	5.00
Amaretto	5.00

HAPJES:

Chips (zout/paprika/grills)	1.50
Mengeling salami & kaas	6.00
Krokjes met ketchup	6.00
Broodstokjes met hummus, roomkaas met pepers & olijven	8.00
Koude wraps met gerookte zalm en kruidenkaas	8.00

CROQUE UIT HET VUISTJE (2 stuks)

Ham + jonge kaas	6.00
------------------	------

CROQUE met zuurdesembrood + slaatje

Croque DE LIVING	9.00
Gerookte zalm, mozzarella, tomaat en basilicumolie	
Croque REBLOCHON	9.00
Zwartewoudham, reblochon en zonnebloempitten	
Croque MADAME	12.00
Croque Reblochon met spiegelei	
Croque GEITEKAAS	9.00
Geitekaas, pijnboompitten, honing en appel	
Croque MOZARELLA	9.00
Mozarella, tomaat, zonnebloempitten en rode pesto	
Croque ZALM	9.00
Gerookte zalm, geitekaas, rode ajuin	

FOODSHARING of alleen ...

Ricotta en cherrytomaatjes in de oven *	11.00
Camembert in de oven *	11.00
Kaasplankje (175gr kaas)*	12.00
Dubbel kaasplankje (350gr kaas)**	20.00
* incl. half stokbrood (indien extra stokbrood => + 2.00)	
Gegrild turks brood met homemade hummus, salade van tomaat, gegrilde rode ajuin en zwarte olijven	13.00
LASAGNE met of zonder vlees	16.00
met heel veel groenten, spinazie & feta	
SUGGESTIE van de week (zie toog of op de website)	