

## DESSERT

Huisgemaakte taart (aanbod van de dag)

Ambachtelijk ijsje 'Gelati Debue' met slagroom (2 smaken)  
(vanille – aardbei – mokka – chocolade – speculoos –  
stratiatella – pistache)

Frambozensorbet lactose-en suikervrij (2 bollen) 6,00  
Kinderijsje (potje vanille, aardbei of chocolade) 1,50

Dame blanche met verse chocoladesaus en slagroom 7.50

## HUISGEMAAKTE PANNENKOEKEN (niet op zondag)

Met suiker 5.00  
Op z' n Amerikaans, met bosbessen en ahornsiroop 6.00

## ONTBIJT op zondag vanaf 9u (reserveren noodzakelijk)

17.00 euro \* 8 euro voor kinderen <13j \* 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 10u30 (reserveren noodzakelijk)

22.00 euro \* 10 euro voor kinderen <13j \* 5 euro < 5j  
25.00 euro met glaasje cava

Idem ontbijt, aangevuld met:

- \* slaatjes
- \* groententaart
- \* wraps
- \* ...

## 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  
Pompelmoes mocktail 4.00  
Tonic, pompelmoes, vliersbloesemsiroop  
& rozemarijn

## 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) 3.50  
Simplex 4,5° (33cl) **circusbrouwerij** 3.50  
Bitter XX 6° (33cl) **De Ranke** 3.50  
Duvel 8,5° (33 cl) **De Ranke** 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

Franco-belge 5,2° (33cl) **De Ranke** 3.50  
La Chouffe 8° (33cl) **De Ranke** 3.50  
Saison de Dottignies 5,5° (33cl) 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° **De Ranke** 12.00

# DE LIVING

Info over allergenen, vraag het ons gerust.

## WARME DRANKEN

Zie toog  
5.00  
Koffie / décafeïne 2.50  
Cappuccino met melkschuim 3.00  
Koffie met topping 3.00 (met gezouten caramel of speculoos)



## THEE

3.50

## WILDE VRUCHTEN

Rozenbottel, appel, hibiscus, vlierbessen, braambesbladeren, lindebloesem, goudsbloem

## WAKE-UP PUNCH

Kruidnagel, zoethout, kardemon, gember, mate, venkel, kaneel, pepermint, varkensgras, salie, zwarte peper, ginseng

## ONWEER

Anijs, braambesbladeren, venkel, rozenbottel, appel, honey bush, rozenblaadje

## KRUIDENSYMFONIE

Citroengras, kruismunt, appel, kamille, munt, aardbeiblaadjes, venkel, lindebloesem, goudsbloem

## GREEN TEA / CHINA GUNPOWDER

## MUNT

## GEMBER-CITROEN

## KAMILLE

## ROZEBOTTEL/HIBISCUS

## 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

Cider Breton Brut 6° (25cl) 3.00  
Ricard (2cl) 3.50  
Porto (rood) 4.00  
Pineau de Charentes 4.00  
Martini (10cl) 4.00  
Kir (witte wijn met cassis) 4.50

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

Picon 6.00  
Cuba libre (rum, citroen en cola) 6.50  
Cocktail De Living 7.50  
Bruine rum, cava, citroen,  
vlierbloesemsiroop & munt  
Cocktail Rudy-up-go 7.50  
Gin, pompelmoes, vlierbloesemsiroop &  
rozemarijn

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

## STERKE DRANKEN

Calvados 5.00  
Amaretto 5.00

## TAPAS

Chips (zout/paprika/grills) 1.50  
Kaasblokjes en olijven met feta 8.00  
Krokjes met homemade ketchup 9.00  
Broodstokjes met roomkaas met pepers,  
salami en olijven 9.00  
Tortillachips met paprika en gehakt  
in de oven 11.00

## FOODSHARING

Camembert in de oven 11.00  
Ricotta en cherrytomaatjes in de oven 11.00  
Feta met cherrytomaatjes en  
pijnboompitten in de oven 11.00

Kaasplankje (175gr kaas) 12.00  
Dubbel kaasplankje (350gr kaas)  
allen inclusief brood 20.00

Gegrild turks brood met homemade hummus, 13.00  
salade van tomaat, gegrilde rode ajuin en  
zwarte olijven

Gegrild turks brood met baba ganoush, 13.00  
broccolini, feta en chorizo

## CROQUE met zuurdesembrood + slaatje

Croque DE LIVING 9.00  
Gerookte zalm, mozzarella, tomaat en basilicumolie  
Croque REBLOCHON 9.00  
Zwartewoudham en reblochon  
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