

DESSERT

Huisgemaakte taart (aanbod van de dag)	Zie toog
Semi-freddo tiramisu	6.00
Bevroren homemade-tiramisu met speculoos	
Crème brulée	7.00
Ambachtelijk ijsje 'Gelati Debue' met slagroom	5.00
Twee smaken, keuze uit vanille, aardbei, mokka, chocolade, speculoos, stratiatella of 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

20.00 euro * 10 euro voor kinderen <12j * 6 euro < 5j
24.00 euro met glaasje cava

Vers fruitsap, verse fruitsalade met yoghurt en granola, koffie, thee of warme chocolademelk à volonté, assortiment boterhammen en broodjes met mix van 3 soorten kaas, ontbijtkoeken, eitjes in alle vormen en smaken, met of zonder spek, choco en confituur.

BRUNCH op zondag vanaf 10u

25.00 euro * 12,5 euro voor kinderen <12j * 5 euro < 5j
29.00 euro met glaasje cava

Idem ontbijt, aangevuld met:

- * slaatje
- * groententaart
- * paprika met halloumi
- * roerei met spek

WARME DRANKEN

Koffie / décafeïne	2.50
Cappuccino met melkschuim	3.00
Koffie met slagroom, topping en speculoos	3.00
Latte	3.00



Gingerbread latte	3.50
Met gezouten caramel, gember, nootmuskaat & kaneel	
Ijskoffie	3.50
Met amandelmelk en gezouten caramel	
Ijskoffie de luxe	7.50
Met wodka en koffielikeur	
Chocolademelk met chocoladeparels	3.50
Chocolademelk met topping en speculoos	3.50
Ginger hot chocolate	3.50
Melkschuim met chocoladeparels, gezouten caramel, gember, nootmuskaat & kaneel	
Maltezer choco	3.50

Irish coffee (met Whisky)	7.50
Italian coffee (met Amaretto)	
Normandische koffie (met Calvados)	
Carabian coffee (met Rhum)	

THEE van Pan' s Kruidbar 3.50

GREEN TEA
MUNT
EARL GREY
GEMBER-CITROEN
KAMILLE
ROZEBOTTEL/HIBISCUS
WILDE VRUCHTEN

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

ONWEER

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

KRUIDENSYMFONIE

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

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
Biologische & fairtrade limonade gemaakt van puur sap. Keuze uit limoen, gember, passievrucht of bloedsinaas	
Homemade lemonade	3.50
Citraoen, vliersbloesemsiroop & munt	
Pompelmoes mocktail	4.50
Tonic, pompelmoes, vliersbloesemsiroop & rozemarijn	

ALCOHOLVRIJE BIEREN

Carlsberg 0,0° (25cl)	2.50
Force Majeure Tradional Blond(33cl)	4,50

BLONDE BIEREN

Bockor pils 5,2° (25cl)	2.00
Bockor blauw 5,2° (33cl)	2.50
Bio légère 3,5° (25cl)	2.50
Vedett 5,5° (33cl)	3.00
Jongleur IPA 4(33cl) <small>circusbrouwerij</small>	4.00
Simplex 4,5° (33cl) <small>De Ranke</small>	4.00
Bitter XX 6° (33cl) <small>De Ranke</small>	4.00
Duvel 8,5° (33 cl)	4.00
Omer 8 (33cl)	4.00
Westmalle tripel 9,5° (33cl)	4.00
Chimay goud 4,8° (33cl)	4.00
Tripel karmeliet 8,4° (33cl)	4.00
Guldenbergse tripel 8° (33cl) <small>De Ranke</small>	4.50
Ladderloper 7° (33cl) <small>Brouwe bier-Wevelgem</small>	4.50

WITTE BIEREN

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

AMBER BIEREN

Franc-belge 5,2° (33cl) <small>De Ranke</small>	4.00
La Chouffe 8° (33cl) <small>De Ranke</small>	4.00
Saison de Dottignies 5,5° (33cl)	4.00
Piccolo 8,5° (33cl) <small>circusbrouwerij</small>	4.50
Orval 6,2° (33cl)	4.50

BRUINE BIEREN

Rodenbach 5,2° (25cl)	2.50
Sint Bernardus Pater 6,7°	3.00
Westmalle dubbel 7° (33cl)	3.50
Lefort bruin 9° (33cl)	4.00
Ringmaster 4,5° (33cl) <small>circusbrouwerij</small>	4.50
Noir de Dottignies 8,5° <small>De Ranke</small>	4.50
Chimay blauw 9° (33cl)	4.50
OX12 10° (33cl) <small>OX brouwerij</small>	4.50
artisanale quadrupel	



GEUZE EN FRUITBIEREN

Kasteelbier rouge 8° (33 cl)	4.00
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)	7.00

GROTE FLESSEN 75cl

Moinette blond 8,5°	9.00
Hanssens Oude Gueuze 6°	16.00
Kriek De Ranke 7° <small>De Ranke</small>	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	
Fles rode wijn, Clama tinto, Douro 2014	28.00

APERITIEVEN

Cider Breton Brut 6° (25cl)	3.00
Ricard (2cl)	3.50
Porto (rood)	4.00
Pineau de Charentes	4.50
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	7.00
Cuba libre	6.50
Bruine rhum, citroen en cola	
Cocktail De Living	7.50
Bruine rhum, cava, citroen, vlierbloesemsiroop & munt	
Cocktail Rudy-up-go	7.50
Gin, pompelmoes, vlierbloesemsiroop & rozemarijn	
Campari, incl. appelsiensap	7.50
Gin tonic, incl. tonic	7.50

Calvados	5.00
Amaretto	5.00
Grand Marnier	6.00

TAPAS

Chips (zout/paprika/grills)	1.50
Oude kaas met gele ajuintjes en mosterd	6.50
Schaaltje olijven	4.50
Focciobrood met drie tapenades en olijven	9.00
Aperitief krokjes met kaas en ham	6.00
Nacho's met groenten & gehakt	12.00
Vegetarische nacho's	12.00
Met groenten & kidneybonen	

FOODSHARING

Gambert in de oven	11.00
Ambachtelijke paté OX12 met brood	11.00
Kaasplankje (200gr kaas)	15.00
Kazen "Ferme du Vinage, Roncq"	
Alles inclusief brood voor twee personen	

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

Gegrild turks brood met baba ganoush, gegrilde cherrytomaatjes, feta en chorizo (kan ook vegetarisch)	13.00
---	-------

LASAGNES

Met gehakt	16.00
Vegetarische lasagne	16.00

CROQUE met zuurdesembrood + slaatje

Croque REBLOCHON	9.00
Serranoham en reblochon	
Croque MOZARELLA	9.00
Mozarella, zongedroogde tomaten, gegrilde rode ajuin en basilicumolie	
Croque DE LIVING	9.00
Gerookte zalm, mozzarella, zongedroogde tomaten, gegrilde rode ajuin en basilicumolie	
Croque GEITEKAAS	9.00
Geitekaas, pijnboompitten, honing en appel	
Croque ZALM	9.00
Gerookte zalm, geitekaas, gegrilde rode ajuin	

Kinderkrokje met jonge kaas en ham	6.00
------------------------------------	------