

## DESSERT

Wittekaastaart op een speculoosbodem met framboos 5.00  
Semi-freddo tiramisu 6.00

Bevroren homemade-tiramisu met speculoos

Crème brulée 7.00

Ambachtelijk ijsje – 2 smaken ‘Gelati Debue’ 5.00

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

## 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 à volonté (of één warme chocolademelk), assortiment boterhammen en broodjes met mix van 3 soorten kaas, ontbijtkoeken, eitjes in alle vormen en smaken, met of zonder spek, choco en confituur.

Speciale koffies (latte, capucino, extra warme chocomelk) + €1

## BRUNCH op zondag vanaf 10u

26.00 euro \* 13 euro voor kinderen <12j \* 6 euro < 5j

30.00 euro met glaasje cava

Idem ontbijt, aangevuld met:

\* slaatje

\* groententaart

\* paprika met halloumi

\* couscous

Speciale koffies (latte, capucino, extra warme chocomelk) + €1

## 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

Mocha 3.50

Latte met koffie & chocolade

Chocolademelk met chocoladeparels 3.50

Chocolademelk met topping  
en speculoos 3.50

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 vruchtensap (20cl)	2.00
Keuze: sinaasappel, appel of worldshake	
Gerolsteiner lemon light (25cl)	2.00
Fristi (20cl)	2.00
Cécémel (20cl)	2.00
Almdudler (25cl)	2.50
BOS ice*tea (25cl) gember	3.50
BOS ice*tea (25cl) limoen	3.50
Lemon-aid (33cl) limoen	4.00
Biologische & fairtrade limonade gemaakt van puur sap.	
Lemon-aid (33cl) bloedsinaas	4.00
Lemon-aid (33cl) gember	4.00
Lemon-aid (33cl) passievrucht	4.00
Pompelmoes mocktail	4.50
Tonic, pompelmoes, vliersbloesemsiroop limoen & 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)	4.50
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)	4.50
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	4.50/22.00
Preignes le vieux, Paradis, Pays d'Oc	
Rode wijn, glas/fles	4.50/22.00
LAS CUADRAS	
Do Costers del Segre Spanje 2017	
Druiven : Tempranillo, Garnacha	

Rode wijn, VINA IJALBA "CRIANZA"	
Rioja Spanje, enkel per fles	30.00
90% Tempranillo, 10% Graciano.	
12 maanden eiklagering. BIO	

## APERITIEVEN

Cider Breton Brut 6° (25cl)	3.00
Ricard (2cl)	4.00
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

Cuba libre	6.50
Bruine rhum, citroen en cola	
Picon	7.00
Cocktail De Living	8.50
Gin, pompelmoes, limoen, vlierbloesemsiroop & rozemarijn	

Campari, incl. appelsiensap	8.50
Gin tonic, incl. tonic	8.50
Aperol spritz	8.50
Campari spritz	8.50

Amaretto	5.00
Grand Marnier	7.00

## TAPAS

Chips (zout/paprika/grills)	1.50
Oude kaas met gele ajuintjes en mosterd	6.50
Schaaltje olijven	4.50
Toast quattro fromaggi	9.00
Foccaciobrood met drie tapenades en olijven	10.00
Nacho's met groenten & gehakt	14.00
Vegetarische nacho's	14.00
Met groenten & kidneybonen	

## FOODSHARING

Camembert in de oven	12.00
Ambachtelijke paté OX12	12.00
Ricotta met cherrytomaatjes in de oven	12.00
Quesadilla met spinazie, aardappel en mozzarella	14.00
Kaasplankje met kazen van Ferme du vinage, Roncq (250gr kaas)	15.00
Alles vergezeld van brood voor twee personen	
Gegrild turks brood met baba ganooush, feta en chorizo	15.00

## OVENGERECHTJES

Lasagne met groenten en gehakt of vegetarisch	16.00
Mexicaanse tortilla's met gehakt of vegetarisch	16.00
	16.00

## KROKS MET SLAATJE

KROK DE LIVING	9.00
Mozarella, zongedroogde tomaten, gegrilde rode ajuin, gerookte zalm (kan ook zonder) en basilicumolie	
KROK GEITEKAAS	9.00
Geitekaas, honing, appel en pijnboompitten	
KROKS UIT HET VUISTJE	6.50
Met hesp en jonge kaas - 2 stuks	

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel!