

# REPAS

Commandez au bar



## PLATS PRINCIPAUX

<b>Lamskebab Arayes</b> 	17.5	<b>Salade Falafel</b>   without pita	16.5
Pita grillée, farcie de kebab d'agneau «new meat» avec tahini vert. Servie avec salade de chou, frites & mayonnaise.		Falafel de Mita, épinards, patate douce rôtie, pickles, romaine & oignons au sumac, garni de Dukkah. Servi avec baba ganoush & pita.	
<b>Shawarma</b> 	17.5	<b>Zeeburger</b>	19.5
Pita fraîche garnie de shawarma «new meat», pickles et oignons au sumac, sauce à l'ail maison et harissa. Servie avec frites & mayonnaise.		«New meat» burger dans un pain brioché, garni de salade de chou, mayo miso et oignons caramélisés. Servi avec frites & mayonnaise.	
<b>Curry Thaï Crémeux</b>  	17.5	<b>Suppléments optionnels:</b>	
Curry maison aux légumes de saison, garni de coriandre & noix de cajou Servi avec du riz jasmin.		Kimchi	1.5
		Cheddar	1.5
		Burger supplémentaire	4

## PIZZAS

<b>Pizza Tre Formaggi</b>	14.5	<b>Suppléments PIZZA</b>	
Pâte au levain avec sauce tomate, gorgonzola, mozzarella & parmesan.		Roquette	1
<b>Pizza Funghi</b>	14.5	Câpres	1
Pâte au levain avec sauce tomate, mozzarella, champignons, huile d'ail & roquette.		Champignons	1.5
<b>Pizza Carciofini</b>	14.5	Olives Taggiasca	1.5
Pâte au levain avec sauce tomate, mozzarella, artichauts, olives Taggiasca & câpres.		Artichauts	1.5
<b>Pizza Shawarma</b>	14.5	Parmesan	1.5
Pâte au levain avec sauce tomate, mozzarella, shawarma « new meat » et sauce à l'ail maison.		Gorgonzola	1.5
		<b>Pizza Margherita</b>	12.5
		Pâte au levain avec sauce tomate, mozzarella & basilic frais.	
		<b>Pizza Marinara</b> 	10.5
		Pâte au levain avec sauce tomate, huile d'ail & origan.	

 sans gluten  végétalien

Tous les plats de la carte sont végétariens.  
Allergies ? Demandez plus d'informations à notre équipe.

# REPAS

Commandez au bar



## SNACKS & ACCOMPAGNEMENTS

- Frites fraîches de chez Friethoes**   6  
Servies avec mayonnaise.
- Frites à la truffe et parmesan**  8  
Frites fraîches de Friethoes, garnies de parmesan & mayonnaise à la truffe.
- Nachos au four**  11  
Garnis de cheddar, guacamole, crème fraîche, jalapeños & sauce sweet chili.
- Pain de Kardas**  5.5  
Servi avec baba ganoush.
- Petite salade d'accompagnement**   5.5
- Bitterballen néerlandais de Cas & Kas (6pcs)**  7.5  
Servis avec moutarde.
- Bâtonnets de fromage (6pcs)** 7.5  
Servis avec sauce sweet chili.
- Croquettes à la truffe de Cas & Kas (6pcs)**  7.5  
Servies avec mayonnaise à la moutarde.
- Rouleaux de printemps vietnamiens (3pcs)**  7.5  
Servis avec sauce sweet chili.

## ENFANTS

- Margherita bambini** 9  
Petite pâte au levain avec sauce tomate & mozzarella.
- Nuggets avec frites** 9  
Servis avec mayonnaise & petits légumes.

## BAR SNACKS

- Olives mélangées** 4.5  
**Amandes fumées** 4.5  
**Chips** 2.25

## NOTRE HISTOIRE

Nous n'utilisons que les meilleurs ingrédients et travaillons avec des producteurs locaux et durables.

Nos plats sont toujours frais et sans additifs.

Tout est végétarien ou végétalien & fait maison avec amour.

## DESSERTS

- Brownie maison** 6.5  
Aux noix et servi avec chantilly.
- Semifreddo à la framboise** 6.5

 sans gluten  végétalien

Tous les plats de la carte sont végétariens.  
Allergies ? Demandez plus d'informations à notre équipe.

# BOISSONS

Commandez au bar



## BIÈRE

### Bouteilles

**Pilsner Urquell | Lager 4.4% | 33cl** 5  
*Frais, doux, légèrement sucré et malté.*

**'t Gouden IJ | Blond doré 7.5% | Brouwerij 't IJ | 33cl** 6  
*Puissant blond doré, légèrement sucré avec une touche d'épices.*

**Belhamel | New England IPA 6,3 % | Eeuwige Jeugd | 33cl** 6  
*Fruité, crémeux, houblonné avec une belle amertume.*

**Bullebak | Weizen Tripel 7.7% | Eeuwige Jeugd | 33cl** 6  
*Rond, crémeux, trouble mais facile à boire.*

**Zeeburg Tripel 8.2% | Brouwerij Zeeburg | 33cl** 6.5  
*Légèrement trouble, malté, sucré avec une légère amertume.*

**Oedipus Polyamorie | Mango sour 5% | Oedipus | 33cl** 6.5  
*Mélange de Berliner Weisse et American Pale Ale, légèrement acidulé avec des arômes tropicaux.*

**Galipette Cider 4% | BIO | 33cl** 6  
*Frais, floral et légèrement pétillant.*

**Radler 2% | Grolsch | 30cl** 4.5  
*Rafraîchissant et léger.*

**Fruitesse Kriek 3.8% | Liefmans | 25cl** 5  
*Frais, fruits rouges.*

### Pression

**Grolsch | Pilsner 5% | 25cl / 50cl** 4 / 7.5

**IJwit | Wit 6.5% | Brouwerij 't IJ | 30cl** 6  
*Riche, frais, légèrement sucré et épicé.*

**Lellebel | Blanche 5.7% | Eeuwige Jeugd | 30cl** 6  
*Frais, légèrement sucré, fruité et houblonné.*

**Hangende Harry | Weizen IPA 5.9% | 30cl** 6  
*Frais, rond, doux et accessible.*

### Bouteilles sans alcool & faible en alcool

**Peroni 0.0%** 4.5

**Galipette Cider 0% | BIO** 5.5

**Vrijer | Blond 0.4% | Eeuwige Jeugd** 5.5

**Vrijwit | Wit 0,5% | Brouwerij 't IJ** 5.5

## SPRITUEUX

**Gin | Tanqueray** 5.5

**Tequila Blanco | Tecán** 6

**Tequila Reposado | Tecán** 6

**Mezcal | Koch Espadin** 6

**Vodka | Ketel One** 5.5

**Rhum brun | Gosling's Black Seal** 6

**Rhum blanc | Captain Morgan** 5.5

**Whisky | Johnnie Walker** 5.5

**Whisky | Jameson** 5.5

**Bourbon | Jack Daniels** 6

**Baileys Cream** 5

**Sambuca | Molinari** 5

**Jägermeister** 5

**Genièvre | Jajem | BIO** 5

## VINS

### Blanc

**Pinot Grigio | Calusari | Roumanie** 5.5/27  
*Frais et fruité, melon, pomme, agrumes.*

**Verdejo | Neleman | Espagne | BIO** 6/30  
*Souple, frais, citron, pamplemousse, fenouil.*

**Chardonnay | Casa Ermelinda Freitas | Portugal** 6/30  
*Crémeux, fruits tropicaux, miel.*

### Rosé

**Pinot Noir | Calusari | Roumanie** 5.5/27  
*Élégant, fraises, légèrement sucré.*

**Tempranillo | Neleman | Espagne | BIO** 6/30  
*Fruits rouges, cerises juteuses, épicé.*

### Rouge

**Malbec | Caillou | France** 5.5/27  
*Fruité, rond, légèrement épicé.*

**Tempranillo | Neleman | Espagne | BIO** 6/30  
*Juteux, cassis, épicé, riche.*

**Lunatico Primitivo | Vigneti del Salento | Italie** 6/30  
*Rond, intense, fruit noir.*

### Cava

**Cava Brut | Jaume Serra | Espagne** 6/30  
*Doux, aromatique, vif, frais.*

# BOISSONS

Commandez au bar



## COCKTAILS & SPECIALS

**Gin Tonic** 11  
*Tanqueray Gin, tonic, citron vert.*

**Dark 'n Stormy** 11  
*Rhum brun Gosling's, gingembre  
LemonAid, citron vert, angostura.*

**Mezcal Mule** 11  
*Mezcal, gingembre LemonAid, citron vert,  
angostura.*

**Espresso Martini** 12  
*Ketel One Vodka, Kahlúa, espresso.*

**Aperol Spritz** 11  
*Aperol, Cava, eau pétillante, orange.*

**Spritz au sureau** 11  
*Liqueur de sureau, Cava, eau pétillante,  
citron.*

### Sans alcool

**No Gin & Tonic** 10  
*Tanqueray 0,0%, tonic, citron vert.*

**Spritz Classique** 10  
*Nona Spritz, eau pétillante, orange.*

**Spritz au sureau** 10  
*Nona June, sureau, jus de pomme, eau  
pétillante, citron.*

**Virgin Mule** 10  
*Nona Gingembre, jus de pomme, citron  
vert, eau de rose.*

## FROID

### Boissons gazeuses

Orange sanguine, LemonAid | BIO | 33cl 4.5  
Gingembre, LemonAid | BIO | 33cl 4.5  
Fruit de la passion, LemonAid | BIO | 33cl 4.5  
Indian Tonic, Double Dutch | 20cl 4  
Citron, Fritz | 20cl 3.7  
Orange, Fritz | 20cl 3.7  
Pomme, Fritz | 20cl 3.7  
Rhubarbe, Fritz | 20cl 3.7  
Kola, Fritz | 20cl 3.7  
Kola SuperZero, Fritz | 20cl 3.7

### Thés glacés & Jus

Thé glacé vert, ChariTea | BIO | 33cl 4.5  
Thé glacé rouge, ChariTea | BIO | 33cl 4.5  
Jus de pomme, Schulp | 20cl 3.5  
Jus d'orange, Schulp | 20cl 3.5  
Jus de pomme & fleur de sureau, Schulp |  
20cl 3.5

### Eau

Eau plate / pétillante, EcoTap | verre 30cl 2.5  
Eau plate / pétillante, EcoTap | bouteille 70cl 5

## CHAUD

Café | BIO 3  
Espresso | BIO 3  
Double espresso | BIO 4  
Cappuccino | BIO 3.5  
Caffè latte | BIO 3.5  
Latte Macchiato | BIO 3.5  
Chai latte 4  
Matcha latte 4  
Chocolat chaud 3.5  
Chantilly 0.5  
Irish coffee 9.5

Thé 2.8  
Thé au gingembre frais 3.5  
Thé à la menthe fraîche 3.5