

# Repas

Commandez au bar



## PLATS PRINCIPAUX

- |  |             |   |             |
|--|-------------|---|-------------|
| <b>Pita Falafel</b>   | <b>17.5</b> | <b>Zeeburger</b>  | <b>19.5</b> |
| Falafel de Mita dans un pain pita avec oignons rouges marinés maison, salade, sauce tahini & harissa. Servi avec frites & mayonnaise.  |             | Burger «New meat» dans un pain brioché avec cheddar, salade, tomate, relish de cornichons, oignons rouges marinés maison & sauce burger. Servi avec frites & mayonnaise.                          |             |
| <b>Salade Falafel</b>   <b>sans pita</b> | <b>17.5</b> | <b>Curry thaï crémeux</b>   | <b>18.5</b> |
| Falafel de Mita avec épinards & laitue romaine, patate douce rôtie, oignons rouges marinés maison & dukkah. Servi avec sauce tahini & pita.  |             | Curry maison aux légumes de saison, garni de coriandre & noix de cajou. Servi avec du riz jasmin parfumé.   |             |

## PIZZAS

- |  |             |  |             |
|--|-------------|--|-------------|
| <b>Pizza Carciofini</b>  | <b>15</b>   |  |             |
| Pizza au levain avec sauce tomate mozzarella, artichauts, olives Taggiasca & câpres. |             |  |             |
| <b>Pizza Funghi</b>  | <b>14.5</b> | <b>Pizza Margherita</b>  | <b>13.5</b> |
| Pizza au levain avec sauce tomate, mozzarella, champignons, huile d'ail & roquette.  |             | Pizza au levain avec sauce tomate, mozzarella & basilic frais. |             |
| <b>Pizza Tre Formaggi</b>  | <b>15</b>   | <b>Pizza NoPepperoni</b>                                       | <b>15.5</b> |
| Pizza au levain avec sauce tomate, gorgonzola, mozzarella & parmesan.                |             | Pizza au levain avec sauce tomate, mozzarella & 'NoPepperoni'. |             |

## SUPPLÉMENTS PIZZA

- |                  |     |
|------------------|-----|
| Roquette         | 1   |
| Câpres           | 1   |
| Champignons      | 1.5 |
| Olives Taggiasca | 1.5 |
| Artichauts       | 1.5 |
| NoPepperoni      | 1.5 |
| Parmesan         | 1.5 |
| Gorgonzola       | 1.5 |

 sans gluten  végétalien  bio

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

# Repas

Commandez au bar



## SNACKS & ACCOMPAGNEMENTS

- |   |   |
|---|---|
| <b>Frites de chez Friethoes</b>   6<br>Servi avec de la mayonnaise.                             | <b>Bitterballen de Cas &amp; Kas (6 pcs)</b>  7.5<br>Servi avec moutarde.  |
| <b>Frites à la truffe et parmesan</b>  8<br>Frites fraîches de Friethoes, garnies de parmesan & mayonnaise à la truffe.  | <b>Bâtonnets de fromage (6 pcs)</b> 7.5<br>Servi avec sauce sweet chili.  |
| <b>Nachos au four</b>  13.5<br>Garnis de cheddar, guacamole, crème fraîche, jalapeños & salsa.   | <b>Rouleaux de printemps (3 pcs)</b>  7.5<br>Servi avec sauce sweet chili. |
| <b>Petite salade</b>   6<br>Salade fraîche avec des légumes croquants & une vinaigrette légère. |   |

## ENFANTS

- |   |  |
|---|--|
| <b>Margherita bambini</b> 9<br>Petite pizza au levain avec sauce tomate & mozzarella. |  |
| <b>Nuggets avec frites</b> 9<br>Servi avec mayonnaise & petits légumes.               |  |

## DESSERTS

- |   |  |
|---|--|
| <b>Triple Chocolate Brownie</b> 7.5<br>Servi avec une boule de glace.       |  |
| <b>Boerderijs - Coupe de glace</b> 4<br>Chocolat, vanille, yaourt & fraise. |  |

## NOTRE HISTOIRE

De bons plats commencent par de bons ingrédients. C'est pourquoi nous choisissons des produits de producteurs en qui nous avons confiance.

Nous cuisinons avec des ingrédients frais, de préférence bio et sans additifs inutiles.

Tout notre menu est végétarien. Certains plats sont faits maison, d'autres proviennent de petits producteurs qui partagent notre amour du produit.

Dans la mesure du possible, nous travaillons avec des producteurs locaux engagés dans des méthodes durables.

 sans gluten  végétalien  bio

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

# Boissons

Commandez au bar



## BIÈRE

### Bouteilles

**Pilsner Urquell 4.4%, 33cl**

*Frais, doux, légèrement sucré et malté.*

**Galipette Cider 4%, 33cl** 

*Frais, floral avec une fine effervescence.*

**Zeeburg Tripel 8.2%, 33cl**

*Légèrement trouble, riche et doucement amère.*

**Radler 2%, 30cl**

*Rafraîchissant et léger.*

### Sans alcool & faible teneur en alcool

**Grolsch 0.0%, 33cl**

*Plein et frais avec une finale douce.*

**Van de Streek IPA 0.5%, 33cl**

*Amertume agréable, fruits tropicaux & agrumes.*

**Van de Streek Neipa 0.5%, 33cl**

*Doux, crémeux aux fruits tropicaux.*

**Van de Streek Blonde 0.5%, 33cl**

*Légèrement épicée avec une amertume fraîche.*

### Pression Fass

**5.5 Grolsch 5%, 25cl/50cl**

*Plein et frais avec une finale douce.*

**6 Poesiat & Kater Marle Blonde 6.5%, 25cl 5.5**

*Bière blonde rafraîchissante avec une légère note épicée.*

**6.5 Poesiat & Kater Wildt Blanche 5.5%, 25cl 5.5**

*Frais, doux et légèrement épicé, bière de blé.*

**4.5 Poesiat & Kater Smuling IPA 6.5%, 25cl 5.5**

*Frais et houblonné, avec des notes d'agrumes et de pin.*

## COCKTAILS & SPÉCIALITÉS

**Gin & Tonic**

**12**

*Damrak Gin, tonic & citron vert.*

**Aperol Spritz**

**12**

*Aperol, Cava, eau pétillante & orange.*

**Spritz fleur de sureau**

**11**

*Liqueur de sureau, Cava, eau pétillante & citron.*

**Dark 'n Stormy**

**12**

*Rhum Gosling's, ginger beer, citron vert & Angostura.*


### Sans alcool

**No Gin & Tonic**

**10**

*Damrak 0,0%, tonic & citron vert.*

## SPIRITUEUX

Damrak Gin	5
Tequila	5
Vodka Ketel One	5.5
Rhum brun Gosling's black seal	5.5
Rhum blanc Captain Morgan	5
Whiskey Jameson	5.5
Bourbon Jack Daniels	5.5
Baileys Cream	4.5
Kahlua	4.5
Tia Maria	4.5
Sambuca	4.5
Jägermeister	5
Jenever Jajem 	5
Villa Massa Limoncello	4.5

 sans gluten  végétalien  bio

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

# Boissons

Commandez au bar



## VINS

### Blanc

**Pinot Grigio** 5.5/27

Calusari | Roumanie: frais et fruité, avec des notes de melon, pomme & agrumes.

**Verdejo**  6/30

Neleman | Espagne: souple et frais, avec agrumes, pamplemousse & une touche de fenouil.

**Chardonnay** 6/30

Casa Ermelinda Freitas | Portugal: crémeux, avec des fruits tropicaux et une touche de miel.

### Cava

**Cava Brut** 6/30

Jaume Serra | Espagne: doux et aromatique, avec une finale fraîche et vive.

### Rosé

**Tempranillo**  6/30

Neleman | Espagne: frais et fruité, avec des fruits rouges, des cerises juteuses et une légère épice.

### Rouge

**Malbec** 5.5/27

Caillou | France: corsé et rond, avec une texture crémeuse et une légère épice.

**Tempranillo**  6/30

Neleman | Espagne: juteux et riche, avec des mûres et une finale épicée.

**Lunatico Primitivo** 6/30

Vigneti del Salento | Italie: ample et rond, avec des arômes de fruits noirs intenses.

## FROID

Coca Cola 3.7

Coca Cola Zero 3.7

Orangina Orange 3.7

Lipton Ice Tea 3.7

Lipton Ice Tea Green 3.7

Thomas Henry Tonic Water 4

Thomas Henry Gingerale 4

Thomas Henry Gingerbeer 4

Three Cents Pink Grapefruit Soda 4

Schulp Jus de pomme  3.7

Schulp Jus d'orange  3.7

## EAU

### EcoTAP: plate ou pétillante

Verre 30cl 2

Bouteille 70cl 4

## CHAUD

Café  3.1

Espresso  3.1

Double espresso  4.2

Cappuccino  3.6

Caffè latte  3.7

Chai latte 4.2

Chocolat chaud 3.5

Chantilly 0.5

Irish coffee 10.5

Thé 2.9

Thé au gingembre frais 3.5

Thé à la menthe fraîche 3.5

 sans gluten  végétalien  bio

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