



## CARTE DES BOISSONS

**BIENVENUE À BORD !**

NOUS AVONS COMPOSÉ UNE SÉLECTION DE  
BOISSONS FANTASTIQUE !

DES COCKTAILS CLASSIQUES AUX BIÈRES  
ARTISANALES, EN PASSANT PAR DE  
DÉLICIEUX VINS ET DES OPTIONS SANS  
ALCOOL SURPRENANTES – IL Y EN A POUR  
TOUS LES GOÛTS.

NOUS AVONS HÂTE DE VOUS ACCUEILLIR !

**PROFITEZ-EN.**





PREMIUM FISH & CHIPS

## S O D A S

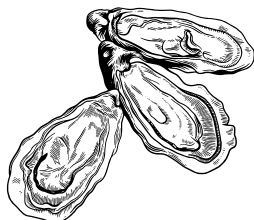
Coca cola	3,5
Coca cola zero	3,5
Fanta Orange	3,5
Fanta cassis	3,5
Sprite	3,5
Ice tea	4
Ice tea green	4
Tonic	3,5
Bitter lemon	3,5
Rivella	3,5
Ginger Ale	4
Chocomel (lait chocolaté)	4
Fristi (boisson lactée aux fruits)	4

## J U S D E F R U I T S

Jus d'orange	5
Jus de pomme – Schulp	4

## E A U X

Sourcy Bleu	500 ml	3,5
	750 ml	8
Sourcy Rouge	500 ml	3.5
	750 ml	8





## C A F É E T C O C K T A I L S

Café	3,5
Espresso	3,5
Double espresso	4
Cappuccino	4
Café au lait	4
Latte Macchiato	4,5
Thé	3,5
Thé au gingembre	4,5
Thé à la menthe	4,5
Chocolat chaud avec crème fouettée	5

<b>Affogato   café avec glace</b>	6
Crème fouettée	1

<b>Tarte aux pommes de Beekma</b>	5
Crème fouettée	1

### C A F É S P É C I A L

Café Irlandais – Jameson	13
Café Italien – Disaronno	13
Café Espagnol – Tia Maria ou Licor 43	13
Café Français – Grand Marnier	13
Café Néerlandais – Bols Jenever	13
Baiser de Feu – Cointreau & Tia Maria	13

### C O C K T A I L S

Gin Tonic Gordon's	13
<i>Gin Tonic Gordon's Pink</i>	13
Spritz Aperol	13
Mocktail 0,0%	9

### V I N D E D E S S E R T

*Coteaux du Layon, Chenin Blanc*  
**Maison Foucher le Brun, France**

7





## BIÈRES

### BIÈRE PRESSION

#### **Heineken**

à partir de 3,5

Flûte | Verre | Chope

*Heineken, la pils la plus rafraîchissante. Grâce à son goût légèrement fruité parfaitement équilibré avec l'amertume du houblon.*

#### **Heineken 0,0**

à partir de 3,8

Verre | Chope

*Heineken 0,0 %, goûtez la fraîcheur d'une bière sans alcool, grâce à ses notes fruitées caractéristiques et une légère amertume en finale.*

#### **Skuumkoppe**

à partir de 6

Verre | Chope

*Bière de blé noire au caractère affirmé. Notes de caramel et d'abricot, avec une finale crémeuse et légèrement sucrée. Nommée d'après les crêtes blanches des vagues de la mer.*

#### **Affligem Blond**

6,5

*Bière d'abbaye blonde douce, au goût fruité et légèrement épicé.*

### BIÈRE EN BOUTEILLE

#### **Zeezuiper**

6,75

Tripel

#### **Affligem**

6,75

Weizen/Dubbel/Tripel

#### **Corona**

6

Premium Lager

#### **Liefmans**

6

Fruité, rafraîchissant

#### **0 . 0 %**

Radler 0.0

5

Affligem Blond 0.0

6





PREMIUM FISH & CHIPS

## DISTILLÉ

### ÉTRANGER

Cognac Hennessy	10
Calvados VSOP	8
Whiskey Bourbon Jack Daniels	8
Whiskey Jameson	6
Vodka Absolut	6
Rum Bacardi Carta Blanca	6
Grappa Botega Alex	6
Sambuca	6
Tequilla	6

### NATIONAL

Korenwijn Bols	5
Jenever jeune Bols	5
Très Vieille Jenever Bols	5
Jenever aux baies Coebergh	5
Berenburg	5
Vieux Hoppe	5

Advocaat avec crème chantilly	6
-------------------------------	---

### LIQUEURS

Drambuie	6
Grand marnier	6
Tia Maria	6
Amaretto Disaronno	6
Limoncello Villa Massa	6
Bailey's	6
Dom Benedictine	6
Frangelico	6
Kahlua	6
Licor 43	6
Campari	6
Cointreau	6

### PORTO | XÉRÈS | MARTINI

Port Kopke blanc	6
Port Kopke rouge	6
Xérès Dry Bodegas Williams & Humbert	6
Xérès Medium Bodegas Williams & Humbert	6
Martini Bianco	6
Martini Rosso	6





PREMIUM FISH & CHIPS

## P É T I L L A N T



*Secco, Scheurebe*

**Weingut Braun, Allemagne, Pfälz**

7

35

Une boisson pétillante et fruitée, légèrement sucrée, la version allemande du Prosecco. Un favori de tous qui séduit tout le monde. Cette noble boisson désaltérante accompagne parfaitement le fish and chips.

*Riesling sekt Brut*

**Weingut Braun, Allemagne, Pfälz**

9

45

Ce Riesling pétillant de la région de la Palatinat est délicieusement frais et vif grâce à son acidité fruitée dynamique, avec une mousse douce et généreuse. Son caractère emblématique s'exprime pleinement dans une bonne finale persistante. Parfait pour une occasion festive et des plats de poisson froids.

*Champagne, Brut Reserve*

**Jorez-LeBrun, France, Champagne**

375 ml

45

750 ml

78

Un champagne opulent avec une mousse agréable, idéal pour chaque occasion. Dégustez les saveurs délicieuses de fruits tropicaux, pêche et abricot, avec une profondeur et une touche de menthe. À déguster bien sûr avec des huîtres.

*Champagne, chardonnay, blanc de blancs*

**Ruinart, France, Champagne**

145

La pureté, la clarté et la perfection des champagnes Ruinart sont reconnues dans le monde entier. Une finale assez longue et particulièrement rafraîchissante avec un bel accent minéral. Nous recommandons de déguster ce vin d'exception en excellente compagnie pour célébrer, accompagné d'un plateau d'huîtres.

*Prosecco, picollo 0,2l*

**Bottega Gold, Italie**

13

Le Gold Prosecco de Bottega est un vin magnifique avec une couleur paille claire, doté d'une effervescence fine et persistante. Son parfum aromatique est typique et raffiné, avec des notes fruitées de pommes vertes, poires et agrumes, complétées par des touches florales de fleurs blanches, acacia, glycine et muguet, ainsi qu'une pointe de sauge et d'épices en finale. En bouche, il est doux, harmonieux et élégant, avec une légère corpulence mais une acidité bien équilibrée.





## B L A N C



### *Chardonnay*

#### **Bruno Andreu, France, Pays d'Oc**

6 30

Ce Chardonnay chaleureux de France offre une saveur raffinée avec des arômes de fruits tropicaux mûrs tels que l'ananas et la mangue. Ce vin élégant et ample se caractérise par un excellent équilibre et une richesse en bouche, en faisant un choix parfait pour accompagner les coquilles Saint-Jacques.

### *Chardonnay, Oaked*

#### **Bruno Andreu, France, Pays d'Oc**

8 42

Ce vin, élevé en fût de chêne pendant quatre mois, provient de vignes âgées de 40 ans. C'est un vin soyeux aux notes exotiques de fruits mûrs comme l'ananas, avec de subtiles touches de vanille. On l'appelle aussi un Chardonnay de style Bourgogne. Ce vin aux saveurs douces s'accorde parfaitement avec la morue ou la plie.

### *Muscadet Sèvre & Maine sur lie*

#### **Maison Foucher-Lebrun, Loire**

7 35

Ce vin, surnommé le « Chablis de l'Ouest », révèle une note minérale et saline, inspirée par le climat marin. Un choix polyvalent et raffiné pour les amateurs de vin blanc. C'est aussi l'un des meilleurs accompagnements pour divers types de poisson. N'hésitez pas à l'accompagner d'un plateau trio de poissons ou de hareng sur toast. Les vrais connaisseurs savent que ce vin est aussi appelé le vin des moules, la parfaite alliance.

### *Sauvignon Blanc, Saint-Bris*

#### **Bruno Verret, France, Bourgogne**

45

Unique en Bourgogne : un Sauvignon Blanc riche avec un subtil caractère bourguignon grâce à la fermentation malolactique. Rafraîchissant grâce au Sauvignon Blanc, ce vin est plus accessible que la moyenne des Chardonnay, avec une acidité plus élevée comme c'est habituel en Bourgogne. Saint-Bris est un vin apprécié de tous pour accompagner les plats sautés ; il est polyvalent et s'accorde avec diverses saveurs. Les coquilles Saint-Jacques sont son favori.

### *Pouilly-Fumé Cuvée du Bois Joli*

#### **Masion Foucher-LeBrun, France, Loire**

60

Un Pouilly-Fumé raffiné dans un style élégant, un peu plus léger que le Sancerre. Des notes vives de citron vert, fruit de la passion et fleur de sureau, avec une minéralité équilibrée et une longue finale. Un vin très gastronomique, polyvalent pour accompagner les poissons froids, comme l'anguille fumée ou le saumon fumé.





## B L A N C



*Sancerre, Le mont*

12

60

**Maison Foucher-LeBrun, France, Loire**

Un vin pur avec une saveur riche et ronde, aux nuances de pomme, groseille et des notes rafraîchissantes de citron vert. Un magnifique bouquet accompagné d'une finale savoureuse complète ce vin. C'est un véritable délice. Nous recommandons de l'accompagner de saumon fumé ou d'un bar entier.

*Sancerre, Le Chêne Marchand*

75

**Maison Foucher-LeBrun, France, Loire**

Le Sancerre Blanc, issu du prestigieux vignoble Le Chêne Marchand, est un véritable plaisir pour les sens. Ce vin concentré est extraordinairement équilibré et raffiné, avec un palais séduisant de pomme mûre, poire et zeste d'orange. La saveur est pure et ronde, enrichie de nuances de groseille et de notes rafraîchissantes de citron vert. Il est vivement conseillé de commander plusieurs amuse-bouches avec le repas, car chaque bouchée révèle le vin sous un angle différent.

*Chablis*

11

55

**Bruno Verret, France, Bourgogne**

Ce Chablis vif charme par sa riche minéralité. On y découvre d'abord des notes rafraîchissantes d'agrumes, suivies de nuances d'amandes mûres. Prenez le temps de déguster et le vin révèle des tonalités plus rondes et chaleureuses. La longue finale surprend avec des saveurs de pulpe blanche, offrant une expérience évolutive qui captive. L'accord parfait se fait avec des huîtres, salade de saumon, sole limande et coquilles Saint-Jacques. Ce vin blanc raffiné met en valeur les saveurs délicates de ces fruits de mer tout en renforçant leurs notes fraîches et minérales.

*Chablis, Premier Cru Beauroy,  
L'âme du domaine*

85

**Bruno Verret, France, Bourgogne**

Ce chef-d'œuvre de Bruno Verret provient d'un vignoble avec une tradition de 200 ans de viticulture. La crème de la crème des vins blancs, ce vin est riche en saveurs et mérite à lui seul une histoire. Le vignoble Premier Cru « Beauroy » est la parcelle la plus prisée de Chablis. Le terroir, riche en calcaire et cailloux, apporte une minéralité extrême. Il se marie parfaitement avec une sole meunière.

*Mercurey 1er Cru, Premier cru Clos du paradis*

90

**Domaine Voarick, France, Bourgogne**

Découvrez la splendeur de la Côte Chalonnaise avec notre exclusif Mercurey Clos du Paradis. Ce vin exceptionnel, issu du vignoble royal datant de l'époque de Napoléon, offre une expérience gustative unique. Les meilleurs raisins y sont sélectionnés, cultivés sur le terroir traditionnel de Terre Blanche, donnant un vin d'une finesse et d'une complexité inégalées. Découvrez l'histoire riche et le savoir-faire remarquable de Voarick dans chaque gorgée. Laissez-vous surprendre par la cuisine en commandant le plat de poisson au beurre.





## B L A N C



### *Mâcon-Vinzelles*

10

48

#### **JC Perraud, France, Bourgogne, Mâconnais**

Un Bourgogne blanc frais et élégant du sud du Mâconnais. Ce Chardonnay raffiné du vignoble « Les Morandes » offre un bel équilibre entre onctuosité et acidité vive, avec des arômes d'abricot et de pêche. Parfait avec des plats de poisson raffinés comme le bar ou la morue.

### *Saint-Véran*

55

#### **JC Perraud, France, Bourgogne, Mâconnais**

Élégant et puissant, avec des arômes mûrs de fruits exotiques tels que poire mûre et melon, accompagnés d'une touche de pêche, une texture fine et une minéralité fraîche. Ce vin biologique vieillit 12 mois sur lies fines pour plus de profondeur et de longueur en bouche.

Délicieux avec du poisson grillé, des crustacés et des coquillages.

### *Pouilly-Fuissé*

73

#### **JC Perraud, France, Bourgogne, Mâconnais**

Un Bourgogne blanc élégant et puissant issu de vignobles biologiques certifiés à Fuissé. L'alliance du zeste d'agrumes, du pamplemousse et d'une touche d'amande apporte finesse, tandis que les acidités vives et l'élevage en grands foudres confèrent structure et longueur au vin. Idéal avec des plats de poisson raffinés tels que le saumon poêlé ou le sashimi. Les acidités fraîches et la subtile touche boisée soutiennent les saveurs délicates du poisson et élèvent le plat.

### *Pouilly-Loché 'Aux Barres'*

58

#### **JC Perraud, France, Bourgogne, Mâconnais**

Chardonnay raffiné et minéral avec des notes d'agrumes, de fruits à noyau et une touche de noisette. L'influence subtile du bois et la structure fraîche en font un vin élégant et gastronomique.

Parfait avec : sole limande ou sole meunière — des plats fins et onctueux qui s'harmonisent parfaitement avec le style rond et minéral du vin.

### *Pouilly-Fuissé 1er Cru 'Les Chevrières'*

98

#### **JC Perraud, France, Bourgogne, Mâconnais**

Un Premier Cru Chardonnay puissant et raffiné, aux notes de fleurs blanches, nectarine et une longue finale minérale. Certifié biologique, il possède un potentiel de garde impressionnant.

Parfait avec : sole meunière — des plats qui mettent en valeur à la fois l'onctuosité et la fraîcheur de ce grand vin.





## B L A N C



*Alvarinho, Trajadura*

5

25

### **Monção, Portugal, Vinho Verde**

Ce Vinho Verde est un vin blanc intrigant avec une touche rafraîchissante. Légèrement pétillant et d'une grande limpidité, il révèle une minéralité délicate et des notes d'agrumes pétillantes qui éveillent les papilles. Un vin qui invite à la dégustation pleine et entière, une véritable fraîcheur pour les sens. Parfait en apéritif et excellent avec des plats froids.

*Verdejo*

6

30

### **Bodega Emina, Espagne, Rueda**

Les papilles sont comblées par un mélange de fruits tropicaux. La sensation en bouche est parfaitement équilibrée entre une acidité vive et une légère amertume caractéristique du cépage Verdejo. Ce vin délicieux surprend par son caractère rafraîchissant et sa richesse en bouche. Savourez chaque gorgée ! Une salade de thon grillé ou de bar accompagnera parfaitement ce vin.

*Sauvignon Blanc*

6

30

### **Bodega Emina, Espagne, Rueda**

Des arômes tropicaux d'ananas et de mangue se mêlent à des notes de yaourt au nez. Enrichi de buis, d'accents épicés et d'agrumes frais, avec une touche de piment rouge en arrière-plan pour une complexité captivante. Un cocktail de crevettes hollandaises, des sashimis ou des gambas pil pil subliment la saveur de ce vin.

*Pinot Grigio*

6

30

### **Castelforte, Italie, Venetië**

Le Casalforte Pinot Grigio est un vin élégant avec un bel équilibre entre fraîcheur et rondeur. Ce vin se distingue par ses arômes marqués d'agrumes, notamment de pamplemousse, et ses notes agréables de sauge épicée. Un bel exemple du goût typique d'un Pinot Grigio. Il se marie parfaitement avec un filet de plie ou une soupe de poisson.

*Riesling*

7

35

### **Weingut Braun, Allemagne, Pfälz**

Ce Riesling est une expression vive de citron vert piquant et de pommes vertes, dont le nez séduisant dans le verre ne révèle qu'un aperçu de son véritable profil aromatique. Un vin honnête et sincère qui surprendra et séduira les amateurs de Riesling par sa profondeur inattendue.

Ce Riesling invite à être associé au hareng, à l'anguille fumée ou aux croquettes de crevettes.

*Verdejo 0.0%*

6

30

### **Matarromera, Espagne, Valbuena de Duero**

Ce Verdejo sans alcool du prestigieux domaine Matarromera offre une expérience exceptionnellement rafraîchissante et savoureuse. Le vin régale les papilles d'un mélange vivant de fruits tropicaux et d'agrumes, soutenu par l'acidité fraîche caractéristique du cépage Verdejo. Un choix idéal pour ceux qui recherchent un vin sans alcool de grande qualité.





## R O S É



*Cabernet Franc*

6

30

**Maison Foucher-LeBrun, Frankrijk, Loire**

**Rosé d'Anjou, France**

Un rosé élégant et rafraîchissant de la vallée de la Loire. Ce Rosé d'Anjou présente une couleur saumon clair et offre un équilibre délicat entre des arômes fruités et floraux. On y retrouve des notes de fraises mûres, de framboises et une touche de pétales de rose. La bouche est douce et légèrement sucrée, avec une finale fraîche, parfaite pour les journées ensoleillées ou les plats légers. Idéal avec des salades, du poisson grillé ou en apéritif.

*Verdejo, Tempranillo*

9

45

**Prestigio Bodega Emina, Espagne, Cigales**

Emina Rosé Prestigio est un rosé pâle exclusif, inspiré des rosés de Provence. Issu de vieilles vignes de plus de 70 ans, ce vin combine des cépages rouges (Tempranillo, Garnacha Tintorera, Garnacha Gris) et blancs (Verdejo, Albillo). Le résultat est un vin raffiné, de couleur rose clair, aux arômes de baies sauvages, thym, lavande et subtilement minéral. Grâce à une macération à froid, ce vin est léger et séduisant avec un volume maîtrisé, renforcé par un élevage de 2 mois sur lies fines. Laissez-vous inspirer par la cuisine en servant divers amuse-bouches; ce vin s'adapte parfaitement.

*Grenache Noir, Cinsault*

750 ml

55

**Puech-Haut Pays d'Oc Argali**

1500 ml

125

**France, Provence**

L'Argali Rosé est un véritable lauréat et l'un des rosés de luxe les plus populaires du Languedoc. Il est délicieux en tant que vin de terrasse, mais également excellent avec des plats légers d'été ou du poisson grillé. Contrairement à la plupart des vins de Provence, la peau ne macère pas avec le jus dans ce cas. Cette technique confère une teinte légère saumonée et, dans le cas de Puech-Haut, beaucoup de finesse.

*Cinsault, Grenache, Syrah-Shiraz*

750 ml

100

**Ott Clos Mireille Coeur de Grain**

1500 ml

225

**France, Provence**

Le Clos Mireille est la cuvée la plus rare des Domaines Ott et la rosé avec laquelle tout a commencé. Tant chez Domaines Ott que dans l'essor des rosés de Provence – le Clos Mireille est donc souvent considéré comme la "mère du rosé". Ce vin mérite d'être accompagné de mets raffinés pour se faire plaisir.

*Grenache, Cinsault, Rolle, Tibouren*

750 ml

60

**Whispering Angel Château d'Esclans**

1500 ml

130

**France, Provence**

Whispering Angel Rosé n'est pas seulement riche en goût, mais aussi en nom et en histoire. Les « anges murmurants » figurent également sur l'étiquette et, selon le propriétaire Sacha Lichine, vous pourriez même les entendre si vous dégustez ce rosé. Ce vin se distingue par sa minéralité.

Élégant, ample et riche, avec une belle fraîcheur et une légère note épicée. Saveurs intenses avec des arômes d'abricots, de groseilles rouges et de fraises. Le rosé mondialement célèbre dont Adele chante les louanges.





## R O O D



### *Les Prunelles Merlot*

6

30

#### **Bruno Andreu, France, Pays d'Oc**

Doux, rond et rempli de fruits noirs avec une touche de laurier et de cacao. Élégant et souple en bouche, avec une fraîcheur en arrière-plan qui s'accorde étonnamment bien avec du thon grillé ou des plats de poisson riches.

### *Sangiovese, Chianti D.O.C.G.*

7

35

#### **Terre del Bruno, Italie, Toscane**

Le Terre del Bruno Chianti est une expression raffinée de la tradition viticole toscane. Ce vin séduit par sa robe rouge rubis et son bouquet engageant de cerises mûres, de violettes et une touche d'épices. En bouche, il révèle une harmonie entre fruits rouges juteux, tanins souples et acidité vive. Idéal avec des plats de pâtes végétariens ou du cabillaud.

### *Tempranillo*

8

42

#### **Bodega Emina, Espagne, Ribera del Duero**

Le cépage Tempranillo donne à ce vin sa couleur rubis profonde et sa saveur intense. Des arômes de cerises mûres, mûres et prunes sont accompagnés de notes de vanille et d'épices. Sa texture pleine et veloutée offre des saveurs de fruits rouges mûrs, de cacao et une touche de chêne, apportant une complexité supplémentaire. Délicieux avec un steak ou du saumon poêlé.

### *Sancerre Rouge, Pinot Noir*

11

55

#### **Foucher-LeBrun, France, Loire**

Ce Sancerre Rouge du domaine Foucher le Brun est un vin agréablement fruité, avec des saveurs raffinées de cassis et de groseille noire, accompagnées d'une subtile touche épicée. Un léger passage en fût de chêne apporte puissance et profondeur supplémentaires. Ce Sancerre rouge polyvalent se marie parfaitement avec des plats riches comme le thon, le carpaccio ou un bar entier.

### *Les Forêts, Pinot Noir*

60

#### **JC Perraud, France, Bourgogne, Mâconnais**

Pinot Noir classique de Bourgogne avec des arômes raffinés de cerise, de cassis et des notes florales. Un style délicat, juteux et élégant, aux tanins souples, avec une subtile influence boisée et une finale fraîche et épicée. Issu de sols argileux cultivés en agriculture biologique, avec des vignes âgées de 25 ans. Parfaitement équilibré, c'est un excellent choix pour accompagner une étagère de viandes.





## R O U G E



### *Nebbiolo, Langhe*

40

#### **Maronne, Italie, Langhe, Piemonte**

Un Nebbiolo raffiné et accessible, issu des coteaux riches en calcaire autour de La Morra et Verduno. Au verre : rose, cerise rouge et herbes sauvages.

Élégant et sec, avec une acidité fraîche, des tanins fins et une longue finale épicée aux notes de cèdre et de clou de girofle.

Après un court élevage en fût, le fruit reste bien équilibré avec la structure typique du Nebbiolo.

Recommandé avec une entrecôte, une côte de bœuf, un steak ou des plats de poisson savoureux et riches.

### *Nappolaio Sangiovese*

45

#### **Terre del Bruno, Italie, Toscane**

Ce Sangiovese profond et plein de caractère, issu du cœur de la Toscane, incarne parfaitement l'équilibre entre puissance et finesse. Avec des arômes de baies rouges mûres, de bois de cèdre, de réglisse et une touche de zan, il offre une bouche structurée et complexe, aux tanins raffinés et à la finale longue et harmonieuse. L'élevage en grands fûts de chêne apporte de la structure sans dominer le fruit.

Parfait avec : un steak de thon grillé ou des plats de viande. La structure ferme et les notes épicées du vin s'accordent parfaitement avec la texture riche et charnue de ces plats de poisson.

### *Amarone Della Valpolicella Classico*

90

#### **Brunelli, Italie, Amarone**

Vin rouge puissant et élégant de San Pietro in Cariano (Valpolicella Classico), élaboré à partir de Corvina, Corvinone et Rondinella selon la méthode traditionnelle de l'appassimento : les raisins sont séchés pendant 100 à 120 jours pour une concentration maximale. Bouquet riche de cerises mûres, prunes séchées, chocolat et épices. Texture veloutée, structure ample et longue finale avec des notes de vanille et de tabac. Un élevage de 24 mois en fût suivi de 12 mois en bouteille confère à ce vin une profondeur et une complexité exceptionnelles.

Parfait avec une entrecôte ou une côte de bœuf.

### *Tempranillo 0.0%*

6

30

#### **Matarromera, Espagne, Valbuena de Duero**

Le Matarromera Tempranillo 0,0 présente une belle robe rouge rubis et un bouquet séduisant de baies mûres et de vanille. Ce vin sans alcool est d'une douceur veloutée, avec des notes de fruits rouges juteux et d'épices subtiles.





PREMIUM FISH & CHIPS

# C A R T E A P É R I T I V E

## POISSON FRIT

<b>LEKKERBEK</b>	16
Filet trempé dans une pâte légère et frit jusqu'à une belle couleur dorée et croustillante.	
<b>KIBBELING</b>	16
Morceaux de cabillaud trempés dans une pâte légère et frits jusqu'à obtenir une belle couleur dorée et croustillante.	
<b>ANNEAUX DE CALAMARS</b>	16
Fines tranches farinées et frites jusqu'à obtenir une texture croustillante.	
<b>CRISPY SHRIMPS</b>	16
Crevettes frites enrobées d'une pâte croustillante.	

## SNACKS

<b>BITTERBALLEN À PARTIR DE 4 PIÈCES</b>	1,50
Krokante, goudbruine bitterbal met een romige ragoutvulling, geserveerd met mosterd.	
<b>BATONNETS AU FROMAGE À PARTIR DE 4 PIÈCES</b>	1,50
Batonnets au fromage croustillants, dorés à la friture, garnis d'une délicieuse farce au fromage fondant. Un en-cas savoureux et gourmand, parfait pour l'apéritif.	
<b>CHARCUTERIE</b>	20
Spianata Romana, Prosciutto d'Italie et jambon Ibérique. Servis avec des légumes marinés à la façon d'Amsterdam et du pain frais.	
<b>PAIN AVEC SAUCE</b>	4 P.P

