

Le Bar du Bassin

Als sommelier en kaasmeester wil ik met jullie mijn passie delen, namelijk de pairing tussen kwalitatieve dranken, lekkere kazen en charcuterie.

In samenwerking met kaasaffineurs Van Tricht en charcuterie Joka , Fag creative foods, streekprodukten Deschildre & Chocolatier Olivier Willems hebben we het volgende assortiment voor jullie.

Geniet ervan
Zoé & Le Bar-team

“TO SHARE OR NOT TO SHARE”:

KLEINE PLANKJES:

| | |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Bordje Zwarte Woud ham “gechiffoneerd” | 10,00 |
| Bordje Salami Muletta d’Oggiono - Lombardia | 10,00 |
| Bordje Mortadella Bologna – Golferia | 10,00 |
| Lauwe grillworst St. Amandshof met Tierenteyn mosterd | 10,00 |
| Plankje 1 soort kaas naar keuze – selectie zie volgende pagina | 10,00 |
| Plankje kaas - <u>Comté</u> Marcel Petite - Fort St. Antoine (Jura) +24maand | 14,00 |

PATE & TERRINE:

| | |
|----------------------------------------------------------|-------|
| Bordje rilette van Belgasconne varken (150gr.) met brood | 14,00 |
|----------------------------------------------------------|-------|

EEN BEETJE VAN BEIDE:

| | |
|---------------------------------------------------------|-------|
| Plankje “Best of Both worlds” <u>kaas + charcuterie</u> | 24,00 |
|---------------------------------------------------------|-------|

WARME TEASERS :

| | | |
|--------------------------------|---------|-------|
| Mini garnaalkroketjes / | 2 stuks | 10,00 |
| Mini kroketjes van Ibérico ham | 4 stuks | 16,00 |
| | 6 stuks | 24,00 |
| | 8 stuks | 30,00 |

| | |
|-------------------------------------------|-------|
| Huisgemaakte visreepjes met verse tartaar | 14,00 |
|-------------------------------------------|-------|

| | |
|------------|-------|
| Albondigas | 14,00 |
|------------|-------|

Spaanse gehaktballen met lichtpikante tomatensaus, mozzarella en foccacia

KAASSUGGESTIES :

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| Salade met Coeur de boeuf tomaten, <i>burrata</i> en Italiaanse coppa | 18,50 |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|

| | |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Proeversplankje van 3 lokale zachte en/of harde geitenkazen</i> | 15,00 |
|--------------------------------------------------------------------|-------|

(volgens marktaanbod) geserveerd met een fris slaatje en brood

→in samenwerking met geitenboerderij 't Reigershof in Klemskerke (de Haan)

CHARCUTERIE :

- **“BATTLE OF THE MEDITERRANEAN”** 25,90
+supplement 50 gr Jamon Iberico de Cebo 10,00

Salami Muletta D'Oggiono Lombardia – licht pikante *Coppa Pimentón* Alto Mijares – gerijpte kruidige *Coppa* met venkel Franchi – *Lomo Serrano* Monte Nevado – *Mortadella* Chiara Bologna met pistaches

Geserveerd met artisanaal brood en gemarineerde artisjokhart

- **Bordje Jamón Ibérico de Cebo** 18,50
50% Ibérico gekruist met andere rassen, opgegroeid op boerderijen. De voeding is gebaseerd op voedergranen en peulvruchten.
- **Bordje Jamón Ibérico de Bellota – Pata Negra** 24,00
100% raszuivere Ibérico ofwel Pata Negra, heeft vrije uitloop in de weilanden en wordt de laatste maanden gevoed op natuurgras en eikels.



Cinco Jotas
JABUGO 1879

KAZEN




Plankje kaasmeesters keuze (kan als sharing of als hoofdgerecht):

| | |
|--------------------------------|-------|
| Plankje 1 stuk kaas naar keuze | 10,00 |
| Plankje 3 stukken kaas | 18,50 |
| Plankje 5 stukken kaas | 25,00 |
| Plankje 7 stukken kaas | 32,00 |

Onze kaasplankjes worden geserveerd met ambachtelijk brood, salade (vanaf 3 stuks) en garnituur volgens seizoen. **Kasselectie vindt u op de volgende pagina.**

Kaasselectie :




GEIT : volgens marktaanbod - 'T REIGERSHOF BE

-  rauwe melk - Kaasboerderij 'T Reigershof - Klemsterke (de Haan)
 Vent de Mer (sauvignon blanc)  Baptiste White




SCHAAP : PERAIL DE BREBIS FR

-  rauwe melk - Midi Pyrenees
 Watervale Riesling  Geuze Boon Mariage Parfait




WITSCHIMMEL : GAPERON FR

-  rauwe koemelk - met knoflook en zwarte peper - Auvergne
 Quinta dos Carvalhais Reserva  St. Bernardus wit
Oldenburg (Chenin Blanc)




HALFHARD : LOCHTENBERGER BE

-  rauwe koemelk - Merksplas - rijping min. 10 weken
 Cuvée Lorenzo (Johanniter)  De Ezel Blond




HARD : PECORINO DEBENNE IT

-  rauwe schapenmelk - Sardinië - rijping min. 90 dagen
 Mad (Furmint – dry Tokaji)  Ouwen Duiker




HARD : QUICKE'S CLOTHBOUND CHEDDAR ENG

-  gepasteuriseerde koemelk - rijping 2 jaar
 Oldenburg (Chenin Blanc)  Troubadour Magma

ROODBACTERIE : TALEGGIO IT

-  rauwe koemelk - gewassen korstkaas - Lombardia
 Madeira Boal 15Y  Bornem Tripel

BLAUWSCHIMMEL : CHIRIBOGA DE

-  gethermiseerde koemelk - Arturo Chiriboga - Beieren (zachte smaak)
 Pineau de Charentes (wit)  Enfant Terrible

Er kunnen soms vervangingen zijn omdat de kaas niet voldoende is geaffineerd!

Tasting Menu – To Share

Enkel per 2pers. 32,00/pers.

4 stuks huisgemaakte mini garnaalkroketjes

Mediterranean Meats

5 soorten Mediterraanse charcuterie

+ gemarineerde artisjokharten en foccacia

Kaasplank Kaasmeesters keuze

4 soorten kaas in samenwerking met kaasaffineurs Vantricht

+ seizoensgarnituur, salade en noten- en krentenbrood



Aperitieven

| | | | |
|-----------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|-------|
| Vermouth Padro&Co : | blanco reserve | <i>wit/fruitig</i> | 7,50 |
| | dorado amargo suave | <i>wit/kruidig</i> | 7,50 |
| | rojo classic | <i>rood/fruitg</i> | 8,00 |
| | rojo amargo reserva | <i>rood/kruidig</i> | 9,00 |
| 7 sins pride gin - fever tree Mediterranean tonic | | <i>citrus</i> | 15,00 |
| Blind Tiger Piper Cubeba - fever tree Indian tonic | | <i>kruidig</i> | 15,00 |
| Copperhead gin 'Gibson Edition' - fever tree Indian tonic | | <i>kruidig</i> | 15,00 |
| Marula pomegranate gin - fever tree elderflower tonic | | <i>fruitig</i> | 15,00 |
| Negroni | | | 9,50 |
| Campari | | | 7,50 |
| Aperol Spritz / Campari Spritz | | | 10,50 |
| Gancia | | | 7,00 |
| Picon vin blanc | | | 9,50 |
| Kirr vin blanc | | | 7,50 |
| Kirr Royal Prosecco | | | 9,50 |
| Kirr Royal Champagne | | | 13,50 |
| Hierbas Ibicencas - fever tree ginger ale | | | 9,50 |
| Henri Bardouin Pastis | | | 7,50 |
| Pineau de charentes premier cru | | <i>wit of rood</i> | 8,50 |
| Ice eyes vodka | | | 9,00 |
| Rum | embargo blanco | <i>wit</i> | 8,00 |
| | embargo exquisite | <i>bruin</i> | 8,50 |
| Whiskey Monkey Shoulder | | | 8,50 |
| <i>Supplement frisdrank</i> | | | 3,00 |

Apero Suggestie!

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Duno Mule</i> | 12,50 |
| → Duno (likeur van duindoornbes, een bes uit onze duinen!) met limoensap en gemberbier | |

Alcoholvrije aperitieven

| | | |
|-----------------------------------------------------------------|------|-------|
| Crodino + fever tree Indian tonic | 6,50 | 9,00 |
| Seedlip spice 94 gin + fever tree Indian tonic | | 11,50 |
| Mocktail 'Le Bar' – appel, limoen, gember, Seedlip spice 94 gin | | 10,50 |

Frisdranken

| | |
|----------------------------------------------|------|
| Eaumege plat / bruis 25cl | 3,00 |
| Eaumege plat / bruis 50cl | 5,00 |
| Ritchie cola | 3,50 |
| Coca cola zero | 3,00 |
| Ritchie limonade citroen en framboos | 3,50 |
| Ritchie limonade pompelmoes | 3,50 |
| Maté icetea - ChariTea | 3,80 |
| Sinaasappelaere - sinaasappelsap | 3,80 |
| Appelaere - appelsap | 3,80 |
| Fever tree ginger ale | 3,30 |
| Fever tree Indian tonic / Indian light tonic | 3,30 |

Bieren



Op tap

25cl

33cl

75cl

Stella artois

3,00

3,50

De Ezel Blond – Brouwerij de Brabandere

3,80

➔ Fris blond bier van hoge gisting – Alc. 6,5% Vol.
Koppig van karakter, zacht van smaak!

Op fles

Witbier: Baptiste white Van Steenberge 3,80

St. Bernardus wit St. Bernardus 4,00

Saison: Dupont Dupont 3,80

Blond: Duvel Moortgat 4,50

St. Feuillien *Grand Cru* St. Feuillien 4,70

Ouwen Duiker Hedonis 5,00

IPA : Duvel tripel hop cashmere Moortgat 5,00

Tripel: Bornem tripel Van Steenberge 4,20

Gulden draak Van Steenberge 4,60

Enfant Terrible De Leite 4,70

Troubadour Magma The Musketeers 4,50

➔ Tripel met de bitterheid van een IPA,
aroma's van exotisch fruit

1894 (75cl)

De Brabandere

26,00



33cl

37,5cl

| | | | |
|--------------------|----------------------------------|----------------|------|
| Dubbel: | Achel 8° | Achel | 5,10 |
| Quadruppel: | Martha Brown Eyes | Brew Society | 4,70 |
| | Rochefort 10° | Rochefort | 6,40 |
| | Cuvée Château | Vanhonsebrouck | 5,50 |
| Rood Bruin: | Duchesse de Bourgogne (25cl) | Verhaege | 4,00 |
| | Liefmans Goudenband | Moortgat | 5,20 |
| Geuze: | Geuze Mariage Parfait | Boon | 8,60 |
| | Oude Geuze Beersel | Oud Beersel | 9,20 |
| Fruitbier: | Bacchus framboos | Vanhonsebrouck | 6,50 |
| | Kasteel rouge | Vanhonsebrouck | 4,50 |
| | Lindemans Pêcheresse (25cl) | | 3,50 |
| | ➔ Fruitbier gemaakt met perziken | | |

Alcoholarme bieren

| | |
|------------------------|------|
| Sportzot 0.4 | 4,90 |
| Kwaremont 0.3 | 4,00 |
| Liefmans fruitesse 0.0 | 3,60 |

Wijn per glas

Mousserend



IT Prosecco Superiore 'Brunei' brut – La Torderra 8,50 36,00



85% Glera - 10% Bianchetta - 5% Verdiso



groene appel - peer – litchi

BE Ruffus 'Blanc de Blancs' – Vignoble des Agaises 11,50 46,00



100% Chardonnay



rijpe appel - honing - licht kruidig

FR Champagne Ayala Brut Majeur – Ayala 13,50 64,00



40% Chardonnay - 40% Pinot Noir - 20% Pinot Meunier



floraal - groene appel - brood

ES Lia by Nivarius (rosé) – Bodega Nivarius 10,00 40,00



100% Garnacha Tinta



peer - rode vruchten - witte bloemen

Wit



| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| FR Le Vent de Mer – Cave de Cers – Pays d’Oc | 6,20 | 30,00 |
|  100% Sauvignon Blanc | | |
|  floraal - citrus - tropisch fruit | | |
| HU Mad – Szent Tamás – Tokaji | 7,50 | 34,00 |
|  100% Furmint (droog) | | |
|  witte perzik - floraal - mineraal - licht boterig - gebrand | | |
| ZA Oldenburg Vineyards – Stellenbosch | 8,50 | 36,00 |
|  100% Chenin Blanc | | |
|  rijpe witte perzik - peer - vanille - hout | |  |
| AUS Watervale – Jim Barry – Clare Valley | 9,50 | 38,00 |
|  100% Riesling | | |
|  citroen - limoen zeste - sinaasappelbloesem | | |
| BE Cuvée Lorenzo – Domein Vigna – Wijnegem | 10,00 | 40,00 |
|  100% Johanniter | | |
|  honing - citrus - vuursteen - lychee | |  |
| PT Quinta Dos Carvalhais Reserva – Dão (Portugal) | 11,00 | 45,00 |
|  100% Encruzado | | |
|  toast - boterig - vanille - stro - mineraal | |  |

➔ **Wijnen per fles te vinden verder in de kaart**

➔ **Vraag ook eens om eventuele kelderrestjes!**

Rood



| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| ES Goru – Bodega EGO – Jumilla | 6,20 | 30,00 |
|  50% Monastrell - 30% Syrah - 20% Petit Verdot | | |
|  framboos - rode kers - zwarte peper - lichte vaniljetonen | | |
| | |  |
| CA Showdown 'the unfaithfull messenger' - Lodi | 7,00 | 33,00 |
|  100% Zinfandel | | |
|  pruim - rood fruit - zoete kruiden - eik | | |
| | |  |
| ES Lopez de Haro Reserva – Bodega Lopez de Haro – Rioja | 8,50 | 36,00 |
|  100% Tempranillo | | |
|  rode kers - leer - kruidig - gebrand | | |
| | |  |
| DE Cuvee Guillaume – Weingut Friedrich Becker – Pfalz | 9,50 | 38,00 |
|  50% Cabernet Sauvignon - 25% Dornfelder - 25% Merlot | | |
|  zwarte kers - aninaal - wilde bessen | | |
| | |  |
| IT Primitivo – Carvinea – Puglia | 10,00 | 40,00 |
|  100% Primitivo | | |
|  cassis - braambes - chocolade - vanille | | |
| | |  |
| IT Ettore Germano – Langhe (Piemonte) | 11,00 | 45,00 |
|  100% Nebbiolo | | |
|  koffieboon - aalbes - rode kers – aardbei | | |
| FR Pommard – Domaine Génot-Boulangier – Côte-de-Beaune | 15,00 | 72,00 |
|  100% Pinot Noir | | |
|  rode kers - ceder - kruiden | | |
| | |  |

Rosé



IT Komaros Rosato – Casa Garofoli – Marche 6,20 30,00



100% Montepulciano
floraal - witte perzik

ES Larrosa Rosado – Bodega Aroa – Navarra 7,00 33,00



100% Garnacha Tinta
bosaardbei - framboos - lactisch

FR Clos Cibonne 'Tradition' Cru Classé – Provence 11,90 44,50



100% Tibouren
mandarijn - sinaasappelschil - mineraal - roze peper

Zoet wit

IT Moscato d'Asti – Poderi Luigi Einaudi – Piemonte 6,20 33,00



100% Moscato
appel - peer - litchi - geconfijte ananas

ES Melante colección – Castillo de Maetierra – Rioja 7,50 30,00



100% Muscat
perzik - abrikoos - honing – vanille
→50cl

FR Jurançon Symphonie de Novembre – Sud-Ouest 11,50 32,00







100% Petit Manseng
gedroogde abrikoos - gele nectarine - honing - noten
→37,5cl

Wijn per fles

Champagne

½



| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------|
| FR | Deutz Brut Classic | 72,00 |
|  | 34% Pinot Noir - 33% Chardonnay - 33% Pinot Meunier | |
| FR | Ayala Rosé Majeur | 75,00 |
|  | 50% Chardonnay - 40% Pinot Noir - 10% Pinot Meunier | |
| FR | Bollinger Special Cuvée Brut | 95,00 |
|  | 60% Pinot Noir - 25% Chardonnay - 15% Pinot Meunier | |
| FR | Perle d'Ayala | 133,00 |
|  | 80% Chardonnay - 20% Pinot Noir | |

Wit

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------|
| FR | Reserve Grand Veneur – Alain Jaume – Côtes de Rhône | 32,00 |
|  | Viognier - Clairette | |
| IT | Pinot Grigio – Cantina Giralan – Alto Adige | 33,80 |
|  | Pinot Grigio | |
| FR | Alsace dream – Josp Meyer – Alsace | 24,70 34,50 |
|  | Riesling - Pinot Gris - Pinot Blanc - Pinot Auxerrois | |
| ZA | Z Collection 360° – Zevenwacht – Stellenbosch | 36,00 |
|  | Sauvignon Blanc | |
| ES | Atlantisch Godello – Vintae – Valdeorras | 40,50 |
|  | Godello | |

½



| | | |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <u>ES</u> | Albariño – Lagar de Costa – Rias Baixas  Albariño | 41,00 |
| <u>AT</u> | Ried Steinsetz – Schloss Gobelsburg – Kamptal  Grüner Veltliner | 43,80 |
| <u>DE</u> | Piesporter – Julian Haart – Mosel  Riesling | 45,50 |
| <u>HU</u> | Pinot Gris – Juris Villa – Badascony  Pinot Gris | 46,00 |
| <u>FR</u> | Arbois Savagnin Grand Elevage – Rijckaert – Jura  Savagnin | 50,50 |
| <u>FR</u> | Chablis 1°cru – Samuel Billaud – Bourgogne  Chardonnay | 35,70 51,00 |
| <u>ES</u> | Abracadabra – Trossos del Priorat – Priorat  Garnacha Blanca - Macabeu | 56,50 |
| <u>SI</u> | Ribolla Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA  Ribolla | 65,80 |
| <u>FR</u> | Meursault – Rodolphe Demougeot – Bourgogne  Chardonnay | 68,50 |

Rood





½



| | | |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <u>AT</u> | Blaufränkisch – Markowitsch – Carnuntum | 33,20 |
| |  Blaufränkisch | |
| <u>IT</u> | Piancarda – Casa Garofoli – Marche | 23,70 34,00 |
| |  Montepulciano | |
| <u>ES</u> | Tocat de l’Ala – Coca i fitó – Emporda (Catalunya) | 36,00 |
| |  Cariñena - Garnacha - syrah | |
| <u>ES</u> | Matsu ‘El Recio’ – Matsu – Toro | 42,50 |
| |  Tinta de Toro (Tempranillo) | |
| <u>IT</u> | Pinot Nero ‘Patricia’ – Cantina Giran – Alto Adige | 26,50 43,80 |
| |  Pinot Nero (Pinot Noir) | |
| <u>FR</u> | Les Haldes de Luchey – Pessac-Léognan | 29,80 44,50 |
| |  Cabernet Sauvignon - Merlot | |
| <u>ES</u> | La Locomotora Reserva – Uvas Felices – Rioja | 45,00 |
| |  100%Tempranillo | |
| <u>FR</u> | Morgon – Marcel Lapierre – Beaujolais | 46,50 |
| |  Gamay | |
| <u>ZA</u> | Z Collection Reserve – Zevenwacht – Stellenbosch | 54,00 |
| |  Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc – Merlot | |

| | | |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <u>FR</u> | Cuvée de Baron – Château Fortia – Chateauneuf du Pape | 56,00 |
| |  Grenache - Mourvèdre – Syrah | |
| <u>AT</u> | Pinot Noir Reserve – Juris – Burgenland | 61,00 |
| |  Pinot Noir | |
| <u>IT</u> | Amarone della Valpolicella – Salvaterra – Veneto | 64,50 |
| |  Corvina - Corvinone - Rondinella – Oseleta | |
| <u>ES</u> | Pam de Nas – Trossos del Priorat – Priorat | 67,00 |
| |  Garnacha – Cariñena | |
| <u>CA</u> | Earthquake – Michael David Winery – Lodi | 75,00 |
| |  Cabernet Sauvignon | |
| <u>SI</u> | Merlot Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA | 79,00 |
| |  Merlot | |

Magnums rood

| | | |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <u>ES</u> | Matsu ‘El Recio’ – Matsu – Toro | 64,00 |
| |  Tinta de Toro (Tempranillo) | |
| <u>IT</u> | Pinot Nero ‘Patricia’ – Cantina Giralan - Alto Adige | 72,50 |
| |  Pinot Nero (Pinot Noir) | |
| <u>FR</u> | Les Haldes de Luchey – Pessac-Léognan | 74,00 |
| |  Cabernet Sauvignon - Merlot | |
| <u>SI</u> | Merlot Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA | 122,50 |
| |  Merlot | |

Versterkte wijnen

Sherry

| | | | |
|--------------------------|----------------|------------------------------|------|
| Fino Clasica 15° | <i>Hidalgo</i> | <i>droog, fris</i> | 6,50 |
| Don Nuño Oloroso 18° | <i>Lustau</i> | <i>gerijpt, licht zoetig</i> | 8,00 |
| Triana Pedro Ximénez 17° | <i>Hidalgo</i> | <i>zoet, stroopachtige</i> | 9,50 |

Porto – Quinta Do Noval

| | | | |
|------------|---------------------------|--|-------|
| Witte port | | | 6,50 |
| Ruby port | Late bottled vintage 2010 | | 8,00 |
| Tawny port | 10years old | | 9,50 |
| Tawny port | 20years old | | 12,00 |
| Tawny port | Colheita 2003 | | 11,00 |

Madeira – Henriques & Henriques

| | | | |
|-----------------------|------------------|--|-------|
| Sercial 15 years old | <i>droog</i> | | 14,00 |
| Boal 15 Years old | <i>half zoet</i> | | 14,00 |
| Malvasia 15 years old | <i>zoet</i> | | 14,00 |

Digestieven

| | | |
|----------------------------------------------------------|---------------------|----------------|
| Jenever Filliers | jong 5 years | 4,50 5,50 |
| Cognac Hennessy VS | | 8,50 |
| Armagnac Cles des Ducs VSOP | | 8,50 |
| Calvados Clos de la Hurvanière | 8 years 12 years | 11,50 13,00 |
| Hierbas Ibicencas | | 7,50 |
| Amaro Averna Siciliano | | 7,50 |
| Cointreau | | 7,80 |
| Grand Marnier | | 7,80 |
| Amaretto Adriatico – geroosterde amandelen | | 8,50 |
| Amaretto Adriatico Blanco – gecrushte amandelen | | 8,50 |
| Baileys | | 7,80 |
| Poire Williams Massenez | | 9,50 |
| Grappa Alexander Bianco | jong | 7,00 |
| Grappa di Barolo – Poderi Luigi Einaudi | gerijpt | 9,00 |
| Sambuca | | 7,80 |
| Rum Old Monk 7 years 42,8° | <i>India</i> | 7,80 |
| Rum Plantation OFTD 69° | <i>Caraïben</i> | 9,50 |
| Rum World's End Dark Spiced 40° | <i>Caraïben</i> | 9,50 |
| Whisky Edradour 10 years 40° - highland single malt | <i>Schotland</i> | 9,50 |
| Whisky Redbreast 12 years 40° - pure pot still | <i>Ierland</i> | 11,00 |
| Whisky Macallan 'Double Cask' 12 years 40° - single malt | <i>Schotland</i> | 12,00 |
| Whisky Lagavulin 8 years 48° - single malt, peated | <i>Schotland</i> | 12,00 |
| Whisky Nikka 'from the barrel' 51,4° - blended malt | <i>Japan</i> | 12,00 |
| Huisgemaakte limoncello | | 7,00 |

Desserts

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Crème brûlée | 8,00 |
| Tartelette melkchocoladeganache passievrucht chocoladebiscuit en framboos (Bakkerij Sanders) | 9,80 |
| Trifle van aardbeien zandkoekjes witte chocolade | 9,50 |
| Dame Blanche (vanille stracciatella verse chocoladesaus) | 9,50 |
| Coupe 'Bassin' (vanille butterscotch karamel fleur de sel) | 9,50 |

Warme dranken

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Espresso | 3,20 |
| Doppio – dubbele espresso | 4,00 |
| Lungo – koffie | 3,20 |
| Deca koffie | 3,20 |
| Cappuccino | 3,80 |
| Latte Macchiato | 3,80 |
| Verse muntthee op Marokkaanse wijze | 4,50 |
| Verse gemberthee met citroen | 4,50 |
| Irish Coffee | 10,50 |
| Italian Coffee | 10,50 |

Verse thee – Mighty Leaf

| | |
|--------------------------------------------------------|------|
| Organic Earl Grey – zwarte thee | 4,00 |
| Organic Green Dragon – groene thee | |
| Organic African Nectar – rooibos thee | |
| Chamomile Citrus – kamille thee | |
| Wild Berry Hibiscus – rozebottel thee met wilde bessen | |