



## 35 JAAR THE BISTRO 35 YEARS OF THE BISTRO

Beste gasten,  
We heten jullie van harte welkom in The Bistro!

We delen jullie met trots mee dat The Bistro dit jaar zijn 35-jarig bestaan viert. We willen jullie vanwege het ganse team bedanken voor al deze mooie jaren. Dit was niet mogelijk geweest zonder jullie, onze trouwe klanten. Het emotioneert ons dat we velen van jullie al jarenlang dagelijks mogen verwelkomen, sommigen zelfs al sinds onze opening in 1988. Dit is voor ons van onschatbare waarde. Bedankt!

Voor deze gelegenheid zal U verder in onze kaart een selectie van onze signatuurgerechten van de afgelopen 35 jaar terugvinden. Daarnaast hebben we enkele gerechten doorheen onze kaart aangeduid, dewelke al jaren vast op onze kaart staan en onvervangbaar zijn.

Alvast smakelijk eten!

Vanwege de familie Dieltjens & het ganse team.

#thebistro35

—  
*Dear guests,*

*We wish you a warm welcome in The Bistro!*

*We are proud to share with you that this year, The Bistro celebrates its 35th anniversary. On behalf of our entire team, we would like to thank you for all these wonderful years. It would not have been possible without you, our loyal customers. It touches us deeply to know that we have been able to welcome many of you every day for years, some even already since our opening in 1988. This for us is truly priceless.*

*Thank you!*

*For this occasion, further in our menu you will find a selection of our signature dishes of the past 35 years. In addition, throughout the menu we have highlighted some dishes, which we have been serving for decades and are irreplaceable.*

*Enjoy your meal!*

*From family Dieltjens & the entire team.*

*#thebistro35*

Voor meer informatie omtrent allergenen, vraag naar de allergenenkaart.  
*For more information on allergens, please ask our allergen menu.*

WiFi *TheBistroAntwerpen*  
Pass *bistro2050*



## ONTBIJT BREAKFAST

Alle dagen te verkrijgen van 10u tot 11u30.  
Available daily from 10h until 11h30.

### Croissant 6

Boter & confituur.

*Butter & jam.*

### Pistolet 7

Ham of kaas.

*Roll with ham or cheese.*

### Ontbijtmandje 17

Vers sinaasappelsap. Kannetje koffie, thee of warme chocolademelk.

Twee pistolets. Boter & confituur, kaas, zoet beleg.

*Breakfast Basket: fresh orange juice. Can of coffee, tea or hot chocolate.*

*Two rolls. Butter & jam, cheese, sweet spreads.*

### Eieren 14

Kannetje koffie, thee of warme chocolademelk. Twee pistolets en boter.

Naar keuze: omelet, roerei of spiegelei. Met spek +4. Met worstje +4.

*Eggs: can of coffee, tea or hot chocolate. Two rolls. Butter.*

*Your choice: omelet, scrambled or sunny side up. With bacon +4. With sausage +4.*

### Engels Ontbijt 19,5

Vers sinaasappelsap. Kannetje koffie, thee of warme chocolademelk.

Roereieren met gebakken worst. Spek & bonen in tomatensaus. Toast met boter & confituur.

*English Breakfast: fresh orange juice. Can of coffee, tea or hot chocolate. Scrambled eggs with fried sausage.*

*Bacon & beans in tomato sauce. Toast with butter & jam.*

### Ontbijt met Bubbels 23,5

Glas cava. Kannetje koffie, thee of warme chocolademelk. Roerei met gerookte zalm en toasts.

Twee pistolets. Confituur & Gandaham of Kempense boerenham. Yoghurt met bosvruchten.

*Breakfast with Bubbles: glass of cava. Can of coffee, tea or hot chocolate. Scrambled eggs with smoked salmon and toast.*

*Two rolls. Jam & Gandaham or Kempen ham. Yoghurt with forest fruits.*



## CROQUES

### Croque Florida\* 14

Ham, kaas & verse ananas.  
*Ham, cheese & fresh pineapple.*

### Croque Monsieur\* 12

Ham & kaas.  
*Ham & cheese.*

### Croque Madam\* 13

Ham, kaas & spiegelei.  
*Ham, cheese & fried egg*

## EIERGERECHTEN

### OMELETS

### Omelet natuur 16

*Plain omelet.*

### Boerenomelet 19

Met aardappelen, ui, spek & champignons.  
*Omelet 'Farmer Style' with potatoes, onion, bacon & mushrooms.*

### Omelet Geitenkaas 18

Met kerstomaatjes, gegrilde courgette en pijpajuin.  
*Goatcheese omelet with cherry tomatoes, grilled zucchini and spring onion.*

## FINGER FOOD

### Tapaschotel voor Twee 17

Serrano ham, manchegokaas, ansjovis, chorizokroketjes, olijfjes.  
*Tapas for two with serrano ham, manchego cheese, anchovies, chorizo croquettes, olives.*

### Chorizokroketjes (8 stuks) 9,5

*Chorizo croquettes (8 pieces).*

### Oude Kaas met Mosterd & Augurkjes 9

*Old cheese, with mustard & pickles.*

### Ciabatta met Kruidenboter 9

*Ciabatta with herb butter.*

### Bitterballen (6 stuks) 9

*Bitterballen (6 pieces).*

### Mini Loempias 9

*Mini spring rolls.*

### Kippeboutjes 9

*Chicken drumsticks.*

## BROODJES

### SANDWICHES

### Beef Sandwich 19,5

Ciabatta met versneden steak, ijsbergsla, kerstomaten, pestomayonaise & parmezaanschilders.  
*Ciabatta with cut steak, iceberg lettuce, cherry tomatoes, pesto mayonaise.*

### Club Sandwich\* 18,5

3 Lagen toast met kip, bacon, sla, ei & tomaat. Geserveerd met onze beroemde "Chef-Dressing".  
*3 layers of toast with chicken, tomato, bacon, lettuce, egg & tomato. Served with our famous "Chef Dressing".*

### Waldkornbroodje\* 9,5

Sla, tomaten, ei, mayonaise, jonge kaas of beenham.  
*Waldkorn Sandwich with lettuce, egg, mayonnaise, ham or young cheese.*

### Franse Baguette\* 9,5

Sla, tomaten, ei, mayonaise. Jonge kaas, beenham of veggie.  
*French baguette with lettuce, tomato, egg, mayonnaise. Cheese, ham or veggie.*

### Pulled Chicken Brioche 16,5

Heerlijk brioche broodje met pulled chicken, gepekeld rode kool & ananas relish. BBQ saus.  
*Delicious brioche bun with pulled chicken, pickled red cabbage & pineapple relish. BBQ sauce.*

### Provencette 15

Gegrild paninibroodje met serranoham, mozzarella, zongedroogde tomaten en groene pesto.  
*Grilled panini sandwich with serrano ham, mozzarella, sun-dried tomatoes and green pesto.*

### Ciabatta Zalm 18,5

Gerookte zalm, raketsla & dillesaus.  
*Smoked salmon ciabatta, garden rocket and dill sauce.*

### Toast Kannibaal 17

Toast met americain préparé & garnituur.  
*Cannibal Toast with filet americain & garnish.*

\* Verkrijgbaar vanaf 10u. *Available from 10h.*



## VOORGERECHTEN STARTERS

### Gerookte Zalm 21

Met ui & peterselie. Toast & boter.  
*Smoked salmon with onion & parsley. Toast & butter.*

### Fondue Parmezaan 15

Kaaskroketten bereid met diverse kaassoorten.  
*Croquettes made from different cheeses.*

### Garnaalkroketten 18

Met gefrituurde peterselie.  
*Shrimp Croquettes with fried parsley.*

### Rundscarpaccio 19

Met krullen van Flandrien Grand Cru kaas.  
*Beef Carpaccio with curls of Flandrien Grand Cru cheese.*

### Tomaat-Garnaal 18

Één gepelde tomaat, gevuld met grijze garnalen.  
*Tomato & Shrimps: one peeled tomato, stuffed with grey shrimps.*

## SOEPEN SOUPS

### Zuiderse Vissoep 16

Met rouille & toastjes.  
*Southern style fish soup with rouille & toasts.*

### Tomatenroomsoep 9

*Creamy tomato soup.*

## KINDERMENU CHILDREN'S MENU

Tot 12 jaar.  
*Up to 12 years old.*

### Kapitein Haddock 11

Fishsticks met frietjes of puree & een frisdrank. Als dessert een kinderijsje.  
*Fishsticks with fries or mashed potatoes & a soft drink. A children's ice cream for dessert.*

### Mini Spaghetti 10

### Kipnuggets met appelmoes & frietjes 10

*Chicken nuggets with apple sauce & fries*

### Kinderijsje 5

*Children's ice cream*

## SALADES SALADS

### Tomaat-Garnaal 28

Twee gepelde tomaten, gevuld met grijze garnalen.

*Tomato & Shrimps: two peeled tomatoes, stuffed with grey shrimps.*

### Steak tartaar 22

Rauwe bereiding van rundsvlees.  
(Met frietjes +5)  
*Raw preparation of beef. (With fries +5)*

### Chef's Bowl 20

Salade met warme kip, gebakken verse ananas, rauwkost, paprika's & maïs. Geserveerd met onze beroemde "Chef-Dressing".  
*Salad with warm chicken, fried fresh pineapple, veggies, bell peppers & corn. Served with our famous "Chef Dressing".*

### Salade Niçoise 25

Klassieke salade met verse tonijn, groene boontjes, uiringen, olijven, ei & tomaten. Vinaigrette.  
*Niçoise Salad with fresh tuna, green beans, onion rings, olives, egg & tomatoes. Vinaigrette.*

### Kruidenslaatje 22

Verrassend slaatje van verschillende kruiden met scampi's & groene asperges. Tomaten-balsamicodressing.  
*Herb Salad: surprising salad of different herbs with scampi & green asparagus. Tomato-balsamic dressing*

### Vegetarier Bowl 19

Verfrissende salade met mozzarellaballetjes, rucola, quinoa, avocado, sojabonen, linzen, Misodressing.  
*Vegetarian Bowl: refreshing salad with balls of mozzarella, rocket salad, quinoa, avocado, soybeans, lentils, Misodressing*

## PASTA

### Vegan Penne 19

Met vele lekkere groenten & tomatensaus.  
*With many tasty vegetables & tomato sauce.*

### Lasagne 19

Laagjes pasta met kaas & gehakt in een lichtromige tomatensaus.  
*Layers of pasta with cheese & minced meat in a creamy tomato sauce.*

### Spaghetti Bolognese 19

Dé klassieker.  
*The classic pasta dish.*



## VLEESGERECHTEN MEAT

Met frietjes, kroketten, rijst, potato wedges, aardappelpuree of gratin dauphinois.

*With fries, croquettes, rice, potato wedges, mashed potatoes or gratin dauphinois.*

### Lamskroon Niçoise 34

Met groene boontjes, kerstomaatjes & lamsjus.

*Rack of lamb with green beans, cherry tomatoes and lamb gravy.*

### Steak 29

Malse, Belgische biefstuk van +|- 220 gr.

*Tender, Belgian steak of +|- 220 gr.*

### Steak Borsalino 31

Pittige steak met een Franse pepersaus.

*Spicy steak with a French pepper sauce.*

### Entrecôte Haspengouw Dry Aged 31

Veel smaak.

*Lots of taste.*

### Filet Pur (Ossenhaas) 36

Het malste stuk rundsvlees.

*The most tender cut of beef.*

### Lamsburger 21

Met geitenkaas, verse munt, gegrilde courgettes & mango chutney. Geserveerd tussen een broodje.

*Lamb burger with goat cheese, fresh mint, grilled zucchini & mango chutney. Served in a bun.*

### Vol au Vent 22

Zachte stukjes kip in een romige gevogeltevelouté met gehaktballetjes & champignons.

*Soft chicken fillets in a creamy poultry velouté with meatballs & mushrooms, served in a puff pastry.*

### Gegrilde Kipfilet 20

Geserveerd met natuurjus.

*Grilled chicken filet served with gravy.*

## VISGERECHTEN FISH

### Gegrilde Zalm 27

Met een tuinkruidensaus, gesauteerde spinazie & natuurdaardappelen.

*Grilled salmon with a creamy sauce with green herbs, sautéed spinach & potatoes.*

### Fish & Chips 23

De Britse klassieker: in beslag gebakken vis met frietjes & remouladesaus.

*The British classic: battered fried fish and chips with remoulade sauce.*

### Vispannetje 26

Kabeljauw, schelvis, scampi & tongrolletje in een lichte visroomsaus.

Met aardappelpuree. Gegratineerd.

*Fish stew with cod, haddock, scampi & sole roll in a creamy fish sauce. With mashed potatoes. Gratinated.*

### Zeetong Meunière 39

In boter gebakken noordzeetong.

*Sole meunière: dover sole pan fried in butter.*

## VLAAMSE GERECHTEN FLEMISH DISHES

### Witloof uit de Oven 21

Hespenrolletjes met witloof & kaassaus gegratineerd in de oven. Met aardappelpuree.

*Chicory gratin: ham rolls with chicory & cheese sauce au gratin in the oven. With mashed potatoes.*

### Rundsstoofvlees 21

Bereid met donker bier. Met witloofslatje.

Met aardappelen naar keuze.

*Beef stew prepared with dark beer. With chicory salad. With a choice of potatoes*

### Tomahawk 35 p/p

Voor 2 personen. Met warme groenten, frietjes & saus naar keuze.

*For 2 persons. With warm vegetables, fries & your choice of sauce.*



# KLASSIEKERS VAN 35 JAAR THE BISTRO

## CLASSICS FROM 35 YEARS OF THE BISTRO.

### VOORGERECHTEN | STARTERS

#### Zes Holle Zeeuwse Oesters 24

Geserveerd met oesterbrood.

*Six hollow Zeeland oysters, served with bread.*

#### Erwtensoep 11

Met garnituur van rookworst en croutons.

*Pea soup with garnish of smoked sausage and croutons.*

### HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

#### Zeetong "The Bistro" 39

Tongrolletjes in een witte wijnsaus met kreeftenstaartje, twee oesters & grijze garnalen gegratineerd in een romige vissaus. Met aardappelpuree.

*Sole "The Bistro": lobster tail, two oysters & gray shrimps au gratin in a creamy fish sauce. With mashed potatoes.*

#### Kabeljauw Dijonaise 31

Gestoomde kabeljauwmoot in een romige vissaus.

Garnituur van schaal- en schelpdieren. Pureeaardappelen.

*Cod dijonnaise: Steamed cod fillet in a creamy fish sauce.*

*Seafood and shellfish garnish. Mashed potatoes.*

#### Kip Normande 24

Met gepocheerde appel, romige marsalasaus & rozijnen. Met kroketjes.

*Chicken Normande: With poached apple, creamy Marsala sauce & raisins. With croquettes.*

#### Eend Met Krieken 26

Gebraden eend met kriekjes, saus op basis van Kriek Boon. Aardappelen naar keuze.

*Roasted duck fillet with cherries, sauce based on Kriek Boon. Potatoes of your choice.*

### SUPPLEMENTEN

#### SUPPLEMENTS

#### Witloofslaasje 6

*Chicory salad*

#### Tomatenslaasje met lente ui 6

*Tomatosalad with spring onion*

#### Sla mix 6

*Mixed salad*

#### Warme groenten 9

*Warm vegetables*

#### Frietjes 5

*Fries*

#### Champignonroomsaus 5

*Mushroom cream sauce*

#### Béarnaisesaus 5

*Béarnaise sauce*

#### Peperroomsaus 5

*Pepper cream sauce*

#### Franse pepersaus (pikant) 5

*French peppersauce (spicy)*



## DESSERTS

### Tarte Tatin 13

Warme appeltaart met vanilleijs.  
*Warm apple tart with vanilla ice cream.*

### Chocolade Moelleux 12

Smeltend chocolade gebakje met wit chocoladeijs.  
*Melting chocolate pastry with white chocolate ice cream.*

### Crème Brûlée 12

Romige vanillecrème met krokant gecarameliseerd korstje.  
*Vanilla cream with a crispy caramelized crust.*

### Tiramisu 12

Italiaanse klassieker.  
*Italian classic.*

### Profiterolles 13

Soesjes gevuld met slagroom, vanilleroomijs en warme chocoladesaus.  
*Profiteroles filled with whipped cream, vanilla ice cream and warm chocolate sauce.*

## ROOMIJS ICE CREAM

### Banana-Split 14

Drie bollen vanilleijs, banaan & warme chocoladesaus.  
*Three scoops of vanilla ice cream, banana & warm chocolate sauce.*

### Coupe Vanille-ijs 11

Drie bollen vanille-ijs.  
*Vanilla cup: three scoops of vanilla ice cream.*

### Brésilienne 12

Twee bollen vanilleijs & één bol mokkaijs met karamelsaus & gebrande nootjes.  
*Two scoops of vanilla ice cream & one scoop of mocha ice cream with caramel sauce & roasted nuts.*

### Dame Blanche 13

Twee bollen vanilleijs & één bol chocoladeijs met warme chocoladesaus.  
*Two scoops of vanilla ice cream & one scoop of chocolate ice cream with warm chocolate sauce.*

## MILKSHAKES

Aardbeien | Strawberry 9

Vanille | Vanilla 9

Chocolade | Chocolate 9

Banaan & Pindakaas | Banana & peanut butter 9

## TAARTEN & GEBAK

### PIES & PASTRIES

### Appelstrudel 12

Met warme vanillesaus.  
*With warm vanilla sauce.*

### Appelstrudel van het huis 14

Met roomijs, advokaat & slagroom.  
*House strudel with ice cream, egg liqueur & whipped cream.*

### Rijstspie speciaal 12

Met slagroom & warme chocoladesaus.  
*Rice pie special with whipped cream & warm chocolate sauce.*

### Stars & Stripes 12

Warm appelgebak met roomijs & aardbeiensaus.  
*Warm applepie with ice cream & strawberry sauce.*

### Taart 7

Maak uw keuze uit het taartenbuffet.  
*Pie: please make your choice at the pastry-buffet.*

## PANNENKOEKEN CRÊPES

Tussen 14u en 18u.  
*Between 14h and 18h.*

### Suiker, confituur & kandijsiroop 10

*Sugar, jam & candy syrup.*

### Nutella 10

Roomijs 11  
*Ice cream.*

### Roomijs & warme chocoladesaus 13

*Ice cream & warm chocolate sauce.*

### Warme krieke & slagroom 13

*Warm cherries & whipped cream.*

## WAFELS

### WAFFLES

Tussen 14u en 18u.  
*Between 14h and 18h.*

### Met suiker 10

*With sugar.*

### Met suiker & slagroom 11

*With sugar & whipped cream.*

### Warme chocoladesaus & slagroom 12

*Warm chocolatesauce & whipped cream*

## APERITIEVEN

### APERITIFS

- Aperitief van het Huis 14  
Glas Champagne verfijnd met perziklikeuren  
enkele druppeltjes Blue Curaçao.  
*House Aperitif: glass of champagne refined with  
peach liquor and a few drops of Blue Curaçao.*  
Porto Davidson Wit | Rood 8  
Porto Kopke 10 years 9  
Sherry Pedro Domecq Dry | Medium 8  
Martini Bianco | Rosso 8  
Campari 8  
Campari Soda | Orange 11  
Gancia 8  
Sangria 11  
Met Vers Fruit. (april – september)  
*Sangria with fresh fruit.*  
Kir 9  
Kir Royal 14  
Amer Picon 8  
Amer Picon met Witte Wijn 11  
Pineau de Charentes Rosé 8  
Aperol Spritz 10

## ALCOHOL VRIJ

### ALCOHOL FREE

- Crodino 7  
Copperhead Gin &  
Schweppes Pink Pepper 11  
Martini Florale 9  
Met camille twist.  
*With camomile twist.*

## CHAMPAGNE & CAVA

- Glas Philippe Bénard, Brut 1er Cru 14  
Glas cava Flor de Raïm 7  
Philippe Bénard, Brut 1er Cru 60  
Veuve Clicquot 80  
Cava Flor de Raïm 32

## GIN

- Bombay Sapphire 10  
Hendrik's Gin 11  
Gin Mare 11  
+ Schweppes Indian Tonic  
Pink Pepper | Hibiscus 3,5

## BIEREN OP VAT

### BEERS ON TAP

- Estaminet (1/2 liter) 3,5 (6,5)  
Bolleke De Koninck 4  
Steenbrugge Blond | Dubbel Donker 4,5  
Palm 4  
Steenbrugge Wit 4  
Kriek Boon 4,5

## BIEREN OP FLES

### BOTTLED BEERS

- Duvel 5  
Triple d'Anvers 5  
Seefbier 4,5  
Cornet 5,5  
Framboise Boon 4  
Westmalle Dubbel | Tripel 5  
Tripel Karmeliet 5  
Palm 0.0 3,5

## FRISDRANKEN

### SOFTDRINKS

- Coca Cola | Zero 3,5  
Fuze Tea | Fuze Tea Green 4  
Fanta | Sprite 3,5  
Gini 4  
Groseille & Soda 5  
Schweppes Tonic | Agrum 4  
Schweppes Premium Ginger Beer 4  
Looza 4  
Appelsap | Sinaas | Tomaat | Pompelmoes | Ace  
*Apple | Orange | Tomato | Grapefruit | Multifruit*  
Fristi | Cécémel 3,5  
Tonisteiner Lemon | Orange 4  
Sinaasappelsap 6  
*Orange juice.*  
Citroensap & soda 5,5  
*Lemon juice & soda.*  
Lemon-squash 8  
Chaudfontanie (25cl) 3,5  
Plat of bruisend.  
*Still or sparkling*  
Chaudfontaine (50cl) 6  
Plat, parelend of bruisend.  
*Still, lightly sparkling or sparkling*  
Vittel 4  
Perrier 4





## WARME DRANKEN

### WARM DRINKS

Tas of Kannetje | Cup or Can

Espresso 3,8 | 7

Mokka | Ristretto 3,8

Dubbele Mokka 5

Cappuccino Melkschuim | Slagroom 4,5  
*Milkfoam | Whipped cream*

Caffé Latté 4,5

Flat White 4

Caffé Machiato 4

Décafé 3,8 | 7

Warme Melk | Warm Milk 3,8

Warme Chocomelk | Hot Chocolate 3,8 | 7

## KOFFIE SPECIALITEITEN

### SPECIAL COFFEES

Caramel Macchiato 7

Caffé Latté, caramel- & chocoladesiroop,  
slagroom.

*Caffé Latté, caramel & chocolate syrup, whipped cream.*

Nuts Passion 7

Warme chocolademelk, koffie,  
hazelnootsiroop & slagroom.

*Hot chocolate, coffee, hazelnut syrup & whipped cream.*

Latte Canella 7

Caffé Latté, honing, kaneelsiroop & -poeder.

*Caffé Latté, honey, cinnamon syrup & powder.*

Iced Latté 7

Heerlijk verfrissend.

*Deliciously refreshing*

## THEE DAMMANN FRÈRES

### TEA DAMMANN FRÈRES

English Breakfast Tea 3,8

Earl Grey Tea 3,8

The Vert Jasmin 3,8

Camomille 3,8

Rozebottel | Passion Framboise 3,8

Rooibos 3,8

Verse Muntthee 5,5

*Fresh Mint Tea*

Verse Gemberthee 5,5

*Fresh Ginger Tea*

## ALCOHOLISCHE WARME DRANKEN

### ALCOHOLIC WARM DRINKS

Jäger Thee 10

*Stroh-Rum.*

Oostenrijkse Glühwein 10

*Austrian mulled wine.*

After Dark 12

*Koffie met Tia Maria & slagroom.*

*Coffee with Tia Maria & whipped cream.*

Irish Coffee 12

*Coffee with Whiskey.*

Italian Coffee 12

*Coffee with Amaretto.*

Antwerp Coffee 12

*Coffee with Elixir d'Anvers.*

French Coffee 12

*Coffee with Cognac.*

Orange Coffee 12

*Coffee with Grand Marnier.*

Hasselt Coffee 12

*Coffee with Jenever.*

## STERKE DRANKEN

### LIQUEURS

Met frisdrank. (3)

*With softdrink. (3)*

Grand Marnier 9

Calvados 9

Baileys 9

Cointreau 9

Amaretto di Saronno 9

Safari 8

Poire Williams 8

Filliers Jonge | Oude Jenever 5

Limoncello Villa Massa 8

Elixir d'Anvers 7

Bacardi Rum 8

Havana Club (7 years) 10

Pisang Ambon 8

Tia Maria 8

Ricard 10

Absolut Vodka 9

Amer Picon 8

Sambuca 9

## WHISKEY

J&B 10

Johnnie Walker Red | Black Label 9 | 12

Chivas Regal 12

Glenmorangie 10y Single Malt 13

Jack Daniels 10

## COGNAC

Courvoisier 10

Martell 10

Remy Martin V.S.O.P. 10

Hennessy Fine-Champagne 12

## WIJNEN PER GLAS

### WINES BY THE GLASS

Glas | Karaf 50cl | Fles.

*Glass | Carafe 50cl | Bottle.*

## WITTE WIJNEN

### WHITE WINES

Twisted River 5,5 | 21 | 29

Chenin Blanc—Western Cape, Zuid-Afrika.

Marcel Martin 6 | 25 | 34

Sauvignon Blanc—Loire, Frankrijk.

Bon Courage, Prestige 6 | 25 | 34

Chardonnay—Robertson, Zuid Afrika.

Bender 6,5 | 27 | 37

Pinot Blanc—Falz, Duitsland.

## RODE WIJNEN

### RED WINES

Twisted River Rebel Red 5,5 | 21 | 29

Shiraz, Grenache & Viognier.

Western Cape, Zuid-Afrika.

Château Les Marcottes 6 | 25 | 34

Merlot & Cabernet Sauvignon.

Finca Meryos Roble 6 | 25 | 34

Tempranillo—Ribera del Duero, Spanje.

Van Loveren African Java 6,5 | 27 | 37

Pinotage—Robertson, Zuid Afrika.

## ZOETE WITTE WIJN

### SWEET WHITE WINE

Glas | Fles

*Glass | Bottle*

Sainte-Croix-Du-Mont,

Chateau Les Marcottes 7 | 39

Sémillon—Bordeaux, Frankrijk.

## ROSÉ WIJNEN

### ROSÉ WINES

Glas | Karaf 50cl | Fles

*Glass | Carafe 50cl | Bottle*

Twisted River Pink Pleasure

5,5 | 21 | 29

Cinsault & Pinotage

Western Cape, Zuid-Afrika.

Vache d'Automne 34

Cinsault—Languedoc, Frankrijk.



## WITTE WIJNEN

### WHITE WINES

## FRANKRIJK

### FRANCE

- Pouilly-Fuissé "La Roche" 51  
Chardonnay—Bourgogne.  
Les Gravelières, Hautes  
Côtes de Beaune 42  
Chardonnay—Bourgogne.  
Château Laroque Thomas 29  
Sauvignon & Sémillon.  
Pouilly Fumé, Domaine  
Jean Max Roger 49  
Sauvignon Blanc—Loire.  
Sancerre Les Caillottes,  
Domaine Jean Max Roger 47  
Sauvignon Blanc—Loire.  
La Griffie Bernard Chéreau 26  
Melon—Muscadet Sèvre  
et Maine sur Lie  
Petit Chablis, Domaine Testut 46  
Chardonnay—Chablis.

## EUROPA

### EUROPE

- Bender 35  
Grüner Veltliner—Pfalz, Duitsland.  
Pinot Grigio IGT 29  
Pinot Grigio—Veneto, Italië.

## WERELD

### WORLD

- Strydom "The Freshman" 34  
Sauvignon Blanc—Stellenbosch,  
Zuid-Afrika.

## RODE WIJNEN

### RED WINES

## FRANKRIJK

### FRANCE

- Château La Commanderie,  
Lalande Pomerol 49,5  
Cabernet, Merlot—Bordeaux.  
Graves, Château Larouy 35  
Cabernet & Merlot—Bordeaux.  
Charmes de Villars 39  
Cabernet & Merlot—Bordeaux.  
Beaujolais Villages,  
Château de Corcelles 33  
Gamay—Rhône.  
Château Gombaudo Menichot 41  
Cabernet, Merlot—Saint Emilion.  
Les Bignons, Domaine Vincent Charac 42  
Pinot Noir—Hautes Côtes de Beaune.

## WERELD

### WORLD

- Lucere Uggiano 29  
Sangiovese—Chianti, Italië.  
Cape Elements 29  
Shiraz, Grenache—Stellenbosch,  
Zuid-Afrika.  
Don David 32  
Malbec—Cafayate, Argentinië.  
Montgras Reserva 34  
Cabernet Sauvignon—Colchaqua, Chili.

