



### Warme dranken

<b>Koffie</b>		<b>1.90</b>
<b>Espresso</b>		<b>1.90</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>(met schuim)</b>	<b>2.30</b>
<b>Koffie verkeerd</b>	<b>(met melk)</b>	<b>2.00</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>(melk en schuim)</b>	<b>2.30</b>
<b>Ristretto</b>	<b>(2 x koffie in kopje)</b>	<b>2.20</b>
<b>Dubbele (grote) koffie</b>		<b>2.60</b>
<b>Koffie met slagroom</b>		<b>2.40</b>
<b>Warme melk</b>		<b>1.70</b>
<b>Anijsmelk</b>		<b>1.90</b>
<b>Thee (theekaart)</b>		<b>1.90</b>
<b>Warme chocomel</b>		<b>2.20</b>

### Bij de koffie

<b>Appeltaart</b>	<b>2.20</b>	<b>Slagroom</b>	<b>0.50</b>
-------------------	-------------	-----------------	-------------

### Koude dranken

<b>Melk</b>	<b>1.60</b>	<b>Spa-rood</b>	<b>2.00</b>
<b>Melk 0.5 liter</b>	<b>2.60</b>	<b>Spa-groen</b>	<b>2.00</b>
<b>Jus d'orange</b>	<b>2.60</b>	<b>Spa-blauw</b>	<b>1.80</b>
<b>Jus d'orange (fles)</b>	<b>2.20</b>	<b>Tonic</b>	<b>2.00</b>
<b>Vitaminebom</b>	<b>3.10</b>	<b>Bitter lemon</b>	<b>2.00</b>
<b>Coca cola</b>	<b>2.00</b>	<b>Ginger ale</b>	<b>2.00</b>
<b>Coca cola light</b>	<b>2.00</b>	<b>Cassis</b>	<b>2.00</b>
<b>7- up</b>	<b>2.00</b>	<b>Chocomel/fristi</b>	<b>2.10</b>
<b>Fanta orange</b>	<b>2.00</b>	<b>Tomatensap</b>	<b>2.10</b>
<b>Dubbelfris rood</b>	<b>2.10</b>	<b>Appelsap troebel</b>	<b>2.20</b>
<b>Lipton ice tea</b>	<b>2.30</b>	<b>Perensap troebel</b>	<b>2.20</b>
<b>Aanmaakimonade</b>	<b>1.30</b>	<b>Fruitmix</b>	<b>2.20</b>

## Bieren van de tap

### Brand pils 5 %

	inh	€		inh	€
tapje	22 cl.	2.20	pul	33 cl.	2.80
fluitje	20 cl.	2.00	halve liter	50 cl.	4.20
vaasje	25 cl.	2.30	pitcher	150 cl.	11.00

### De Koninck Ale 5 %

bolleke	30 cl.	3.00	halve liter	50 cl.	4.40
---------	--------	------	-------------	--------	------

### Blanche de Bruxelles 4.5 %

kleintje	25 cl.	3.00	grote	50 cl.	4.40
----------	--------	------	-------	--------	------

### Weihenstephan 5.4 %

kleintje	25 cl.	3.00	grote	50 cl.	4.40
----------	--------	------	-------	--------	------

### Guinness 4.2 %

½ pint	25 cl.	2.60	pint	50 cl.	4.80
--------	--------	------	------	--------	------

*Let u ook op de andere 8 visseltappen (zie bierborden)*

## Nederlands laaggegist

	inh	%	brouwerij	€
Brand urtyp	30 cl.	5.5	Brand	2.40
Brand oud bruin	30 cl.	3.5	Brand	2.40
Christoffel blond	33 cl.	6.0	St. Christoffel	2.80
Gulpener dort	30 cl.	7.0	Gulpen	2.60

## Nederlands hooggegist

Delftse Kuyt	33 cl.	8.5	Klein Duimpje	3.50
Brand Sylvester	30 cl.	7.5	Brand	2.90
Natte	33 cl.	6.5	't IJ	3.30
Zatte	33 cl.	8.0	't IJ	3.30
Struis	33 cl.	9.0	't IJ	3.60
Columbus	33 cl.	9.0	't IJ	3.60
Lamme goedzak	33 cl.	7.0	Scheldebrouwerij	3.30
Zeezuiper	33 cl.	8.0	Scheldebrouwerij	3.50
Pontificale	30 cl.	7.2	De Leckere	3.40

## Duitse witbieren

	inh	%	brouwerij	€
Erdinger h�efe	50 cl.	5.3	Erdinger	4.40
Weihenstep. klaren	50 cl.	5.4	Weihenstephan	4.40

## Buitenlands laaggegist

Carlsberg	33 cl.	5.0	Carlsberg	3.50
Corona	33 cl.	4.6	Grupo Modelo	4.30
San Miquel	33 cl.	5.0	San Miquel	3.60
Urquell	33 cl.	4.4	SAB Miller	3.30

## Engels/ Ierse bieren

Gordon scotch ale	33 cl.	8.0	Timmermans	4.00
Kilkenny	33 cl.	4.3	Smithwicks	4.10
Murphy's red	33 cl.	5.0	Lady's Well	3.40

## Ciders

Strongbow cider	50 cl.	5.3	Scottish & Newcastle	5.00
Jillz cider	23 cl.	5.0	Heineken	2.80

## Franse bieren

Belzebuth	25 cl.	13.0	Grain d'Orge	4.00
Desperados	33 cl.	5.9	Fischer	4.00

## Alcoholvrije bieren

Jever fun	33 cl.	0.0	Friesisches Brauhaus	2.80
-----------	--------	-----	----------------------	------

## Glutenvrij bier

Mongozo glutenvrij	33 cl	5.0	Huyghe	3.00
--------------------	-------	-----	--------	------

## Amerikaanse bieren

Anchor Porter	33 cl.	5.6	Anchor	4.00
Anchor Liberty Ale	33 cl.	6.0	Anchor	4.00
Raging Bitch	33 cl.	8.3	Flying Dog	4.00
Anderson Valley I.P.A.	33 cl.	7.0	Anderson Valley B.C	4.00

## Belgische abdybieren

	inh	%	brouwerij	€
Affligem blond	33 cl.	6.8	Affligem	3.30
Affligem dubbel	33 cl.	6.8	Affligem	3.40
Affligem tripel	33 cl.	9.5	Affligem	3.70
Corsendonk pater	33 cl.	7.5	Corsendonk	3.90
Corsendonk agnus	33 cl.	7.5	Corsendonk	3.90
Floreffe dubbel	33 cl.	6.3	Levèbvre	3.40
Floreffe tripel	33 cl.	7.5	Levèbvre	3.70
Floreffe meilleure	33 cl.	8.0	Levèbvre	4.00
Grimbergen blond	33 cl.	6.7	Alken-Maes	3.30
Grimbergen dubbel	33 cl.	6.5	Alken-Maes	3.40
Grimbergen tripel	33 cl.	9.0	Alken-Maes	3.70
Grimbergen opt. br.	33 cl.	10.0	Alken-Maes	4.20
Guldenberg tripel	33 cl.	8.5	De Ranke	3.70
Kapittel pater	33 cl.	6.0	Van Eecke	3.40
Kapittel prior	33 cl.	9.0	Van Eecke	3.60
Kapittel abt	33 cl.	10.0	Van Eecke	3.80
Leffe blond	30 cl.	6.6	AB InBev	3.30
Leffe dubbel	30 cl.	6.5	AB InBev	3.40
Leffe radieuse	30 cl.	8.2	AB InBev	3.90
Leffe tripel	30 cl.	8.5	AB InBev	4.00
Maredsous 6°	33 cl.	6.0	Moortgat	3.40
Maredsous 8°	33 cl.	8.0	Moortgat	3.80
Maredsous 10°	33 cl.	10.0	Moortgat	4.00
Postel dubbel	33 cl.	7.0	De Smedt	3.40
Postel tripel	33 cl.	9.0	De Smedt	3.70
St. Bernardus pater	33 cl.	6.7	St. Bernardus	3.70
St. Bernardus prior	33 cl.	8.0	St. Bernardus	4.20
St. Bernardus tripel	33 cl.	8.0	St. Bernardus	3.90
St. Bernardus abt	33 cl.	10.0	St. Bernardus	4.70
Steenbrugge dubbel	33 cl.	6.5	Palm	3.40
Steenbrugge tripel	33 cl.	8.7	Palm	3.70

## Grote flessen

Brigand	75 cl.	9.0	Van Honsebrouck	9.10
Chimay grand reserv	75 cl.	9.0	Abdij de Courmont	10.00
La Chouffe	75 cl.	8.0	d'Achouffe	8.90
mc Chouffe	75 cl.	8.0	d'Achouffe	9.20
big Chouffe	150 cl.	8.0	d'Achouffe	16.90
Corsendonk pater	75 cl.	7.5	Corsendonk	9.60
Corsendonk agnus	75 cl.	7.5	Corsendonk	9.60
Kasteelbier donker	75 cl.	11.0	Van Honsebrouck	9.60
Kasteelbier tripel	75 cl.	11.0	Van Honsebrouck	9.50
La Trappe quadrupel	75 cl.	10.0	Koningshoeven	9.70

# Belgisch hooggegist bier

	inh.	%	Brouwerij	€
Augustijn	33 cl.	7.0	Van Steenberge	3.40
Bacchus Oud Bruin	37 cl.	4.5	Van Honsebrouck	4.60
Barbār (honingbier)	33 cl.	8.0	Lefèbvre	4.00
Bourgogne des flandres	33 cl.	5.0	Timmermans	3.60
Brigand	33 cl.	9.0	Van Honsebrouck	4.00
Brugse Straffe Hendrik Tripel	33 cl.	9.0	De Halve Maan	4.00
Brugse Straffe Hendrik Quadr.	33 cl.	11.0	De Halve Maan	4.10
Brugse Zot blond	33 cl.	6.0	De Halve Maan	3.70
Brugse Zot dubbel	33 cl.	7.5	De Halve Maan	3.80
Bush beer amber	25 cl.	12.0	Dubuisson	3.70
Ciney blond	25 cl.	7.0	Alken-Maes	3.40
Ciney brune	25 cl.	7.0	Alken-Maes	3.40
Delirium Tremens	33 cl.	8.5	Huyghe	4.10
Deugniet	25 cl.	7.3	Dubocq	3.50
Dikke Mathile	25 cl.	6.0	Strubbe	3.30
Duchesse de bourgogne	25 cl.	6.2	Verhaeghe	3.40
Duvel	33 cl.	8.5	Moortgat	3.90
Gauloise brune	33 cl.	8.1	Dubocq	3.80
Gouden carolus classic	33 cl.	8.5	Het Anker	3.90
Gouden carolus tripel	33 cl.	9.0	Het Anker	4.00
La Guillotine	33 cl.	8.5	Huyghe	3.90
Gulden draak	33 cl.	10.5	Van Steenberge	3.90
Hapkin	33 cl.	8.5	Alken-Maes	3.80
Hoegaarden gr. cru	33 cl.	8.5	De Kluis	3.70
Hoegaarden Verb. Vr.	33 cl.	8.5	De Kluis	3.70
Hopus	33 cl.	8.5	Lefèbvre	3.80
Judas	33 cl.	8.5	Alken-Maes	3.70
Karmeliet tripel	33 cl.	8.4	Bosteels	4.00
Kasteelbier donker	33 cl.	11.0	Van Honsebrouck	4.20
Kasteelbier tripel	33 cl.	11.0	Van Honsebrouck	4.20
Kasteelbier rouge	33 cl.	8.0	Van Honsebrouck	4.00
Moeder Overst e	33 cl.	8.0	Levèbvre	4.00
Oerbier	33 cl.	9.0	De Dolle Brouwers	4.50
Palm	33 cl.	5.4	Palm	3.10
Pater Lieven dubbel	33 cl.	6.5	Van Den Bossche	3.40
Pater Lieven tripel	33 cl.	8.0	Van Den Bossche	3.70
Pauwel Kwak	33 cl.	8.4	Bosteels	4.10
Piraat	33 cl.	9.0	Van Steenberge	3.80
Poperings Hommel	25 cl.	7.5	Van Eecke	3.20
Rodenbach	30 cl.	5.2	Rodenbach	3.10
Rodenbach grand cru	33 cl.	6.0	Rodenbach	3.70
Satans gold	33 cl.	8.0	De Block	4.10
Sloeber	33 cl.	7.5	Roman	4.00
Witkap pater stimulo	33 cl.	6.0	Slaghmuylder	3.70
Witkap pater tripel	33 cl.	7.5	Slaghmuylder	3.80

# Trappistenbieren

	inh.	%	Brouwerij	€
La Trappe dubbel	33 cl.	7.0	Koningshoeven	3.50
La Trappe tripel	33 cl.	8.0	Koningshoeven	3.80
La Trappe quadrupel	33 cl.	10.0	Koningshoeven	4.00
Achel donker	33 cl.	8.0	Achelse Kluis	4.70
Achel blond	33 cl.	8.0	Achelse Kluis	4.70
Chimay dubbel	33 cl.	7.0	Abdij de Scourmont	3.80
Chimay tripel	33 cl.	8.0	Abdij de Scourmont	4.20
Chimay speciale	33 cl.	9.0	Abdij de Scourmont	4.50
Orval trappist ale	33 cl.	6.2	Abdij d'Orval	3.90
Rochefort 6°	33 cl.	7.5	Abdij Saint Rémy	4.30
Rochefort 8°	33 cl.	9.2	Abdij Saint Rémy	4.50
Rochefort 10°	33 cl.	11.3	Abdij Saint Rémy	5.60
Westmalle dubbel	33 cl.	7.0	Westmalle	3.60
Westmalle tripel	33 cl.	9.5	Westmalle	4.10
* Westvleteren Blond	33 cl.	5.8	Westvleteren	11.00
* Westvleteren Extra	33 cl.	8.0	Westvleteren	12.00
* Westvleteren Abt	33 cl.	10.2	Westvleteren	13.00

\* Wanneer voorradig



# Gueuze, Kriek, Fruitbieren

Brouwerij		inh	%	€
Bacchus	kriek lambiek	37 cl.	5.8	5.20
	framboise	37 cl.	5.0	5.50
Belle vue	gueuze lambiek	30 cl.	5.5	3.00
	kriek lambiek	30 cl.	5.1	3.10
Boon	gueuze lambiek	37 cl.	6.5	5.20
	kriek lambiek	37 cl.	4.0	5.70
De Troch	aardbei	25 cl.	3.5	3.80
	banaan	25 cl.	3.5	3.80
	perzik	25 cl.	3.5	3.80
	frambozen	25 cl.	3.5	3.80
Liefmans	goudenband	37 cl.	8.0	4.70
	kriek	37 cl.	6.0	5.30
	frambozen	37 cl.	4.5	5.60
Lindemans	gueuze lambiek	37 cl.	4.5	3.90
	kriek lambiek	37 cl.	3.5	4.60
	faro	37 cl.	4.2	4.90
	cuvee rené cran cru	37 cl.	5.0	4.90
Oud Beersel	kriek lambiek	37 cl.	6.5	5.60
Mort Subite	gueuze lambiek	37 cl.	4.5	4.30
	kriek lambiek	37 cl.	4.5	4.80
Honsebrouck	fond tradition	37 cl.	5.0	4.60
Cantillon	gueuze lambiek	37 cl.	5.0	5.80
	kriek lambiek	37 cl.	5.0	6.00
	rosé de cambrinus	37 cl.	5.0	6.30
St. Louis	cassis lambic	37 cl.	3.2	4.70
	gueuze lambiek	37 cl.	4.5	4.20
	kriek lambiek	25 cl.	3.2	3.10
	kriek lambiek	37 cl.	4.5	4.40
Hanssens	oude gueuze	37 cl.	6.0	5.10
	oude gueuze	75 cl.	6.0	9.80
	oude kriek	37 cl.	6.0	5.70

## Apperitieren

Martini	(rood, wit)	3.00
Kopke port	(rood, wit)	3.40
Kopke Colheita	1991	6.00
Rode wijn	(Zuid Africa)	3.20
Rosé	(Chilly)	3.20
Witte wijn	(Chilly/duitsland)	3.20

## Sets te vieren?

Champagne	(medium, brut)	55.00
Cava	(medium, brut)	22.50

## Jenever

Ketel 1 jonge jenever	2.30
Coerbergh bessen jenever	2.30
Bokma citroen jenever	2.30
Fruitjenever	2.60
Bokma oude jenever	2.50
Van Kleef oude jenever	2.80
Filliers 5 jaar	2.80
Filliers 8 jaar	3.70
Notaris V.O.	4.10

## Nederlands gedistilleerd

Hoppe vieux	2.60
Schelvispekkel	2.60
Schipperbitter	2.60
Schrobbelèr	2.60
Weduwe Joustra beerenburg	2.60
Underberg	3.00

## Nederlandse likeuren

Blue Curacao	3.20
Cherry Brandy	3.20
Crème de Cacao	3.20
Peachtree	3.20
Pisang Ambon	3.20
Safari	3.20



## Koffie specialiteiten

Irish coffee	(met Whisky)	5.00
Irish cream coffee	(met Baileys)	5.00
French coffee	(met Cognac)	5.00
Dom coffee	(met D.O.M Benedictine)	5.00
Mississippi coffee	(met Southern Comfort)	5.00
Prins Charles coffee	(met Drambuie)	5.00
Marnisimo	(met Grand Marnier)	5.00
Locus koffie	?????	5.00

## Gedistilleerd

<u>Gin</u>	Beefeater	3.60
	Bombay Sapphire	4.00
<u>Rum</u>	Bacardi / limon / razz	3.60
	Bacardi reserva	3.80
	Havanna club 3 jaar	4.10
<u>Tequilla</u>	Jose Cuervo silver of gold	3.90
<u>Wodka</u>	Smirnoff	3.60
	Stolichnaya	3.80
	Ketel one	3.80
<u>Pastis</u>	Pernod	3.50
	Ricard	3.50

## Liqueuren

Amaretto	3.50
Kahlua mokka	3.50
Baileys irish cream	3.50
Mandarin Napoleon	4.00
Campari	3.50
Malibu	3.50
Cointreau	3.50
Passoa	3.10
Crème de cassis	3.50
Piña colada	3.10
Cuarenta y tres	3.50
Sambuca	3.30
Drambuie	3.90
Southern Comfort	3.90
D.O.M. Benedictine	3.90
Tiramisu	2.90
Grand Marnier Rouge	3.90
Tia maria	3.50

## Uit de vriezer

Apfelcorn	2.60
Ouzo	3.00
Corenwijn	3.00
Stolichnaya wodka	3.60
Dropwodka	2.90
Schipperbitter	2.50
Grappa	3.30
Fruitjenever's	2.60
Jägermeister	2.80
Wortegemsen	2.60

## Cognac

Armagnac Tradition	3.80
Remy Martin V.S.O.P.	5.30
Calvados Busnel trois lys	3.80
Hennessy V.S.	3.80
Courvoisier X.O.	13.80

## Whiskey

Jameson	irish	4.30
Four Roses	bourbon	4.30
Famous Grouse	scotch	4.30
Jack Daniel's	sour mash	4.80
Laphroaigh Islay	10 year	5.30
Johnny Walker	black	5.30
Chivas Regal	12 year	5.30
The Macallan	12 year	6.90



Lambiek is een bier dat gebrouwen wordt tegen de normale regels van het bierbrouwen in. Bij het brouwen van lambiek wordt gebruikt gemaakt van tarwe en overjarige hop. Alleen de vrouwelijke onbevuchte bloemen van de hopplant worden gebruikt. De typische bittere "hopsmaak" is dan uit de hop verdwenen. De hop dient dan alleen nog voor de bederfwering en schuim- bevordering .Bij de gewone bieren wordt gebruikt gemaakt van zorgvuldig gekweekte giststammen. Zo is men zeker dat de gisting steeds op dezelfde manier verloopt. Bij lambiek is het anders. Hier laat men de natuur zijn gang gaan. Dit is uniek voor de bierwereld. Daartoe wordt de "wort" (het kokend aftreksel van gemout en gehopt beslag) in het "koelschip" blootgesteld aan de buitenlucht. Dit veroorzaakt niet alleen de afkoeling maar ook de bevruchting met de speciale gistcellen die in de lucht, de gebouwen en de installaties aanwezig zijn. Deze gistcellen (de meest bekende: Brettanomyces –bruxellensisen en –lambicus) leven uitsluitend in het Pajottenland/Zennevallei ten zuid/westen van Brussel. Deze spontane gisting heeft als gevolg dat men nooit op voorhand weet wat het resultaat zal zijn. Om lambiek te laten rijpen wordt gebruik gemaakt van houten (wijn)tonnen. De lambiek blijft dan tot drie jaar rijpen om alle suikers om te zetten in alcohol. Door toevoeging van krieken (zure kersen) aan lambiek van ten minste 6 maanden oud wordt de kriek lambiek verkregen. Hierdoor ontstaat een nieuwe gisting in de vaten. Na nogmaals 6 maanden is het resultaat een fris, zuur-zoet, niet schuimend en rood bier met de smaak van de krieken. Wilt u de originele smaak ervaren, vraag dan naar traditionele- of oude gueuze of kriek. Om commerciële redenen wordt ook gebruik gemaakt van vruchtenstropen. Deze kunnen al naar gelang de consument dat wenst toegevoegd worden om zo een zoetere kriek te krijgen. Ook kunnen op deze manier verschillende smaken gecreërd worden zoals aardbei- of bananenbier maar er zijn natuurlijk nog veel meer mogelijkheden. Bedenk er zelf maar eens een...