



I'M SORRY FOR WHAT I SAID
WHEN I WAS HUNGRY

*Deze keuken is gekruid met...
liefde*

*Happiness
is
homemade*

*Count the memories
not the calories*

Save water, drink wine!

*Kijk met je ogen
ruik met je neus
proef met je tong
geniet met je hart*

**Zonder tonic
heeft het leven
geen gin**

*Life is too short to
skip dessert*

*Age and glasses of wine
should never be counted!*

*Chocolate is the answer
who cares what the
question is*

APERERO

Roeselaerse apero Milo	9,5	Porto Burmester 10y	6,5
(Kiss my rhubarb +Prosecco)		Porto Bumester wit/rood	5,8
Alcoholvrije cocktail (zoet)	7	Domecq Fino Sherry	5,8
Crodino + fruitsap of tonic	6,5	Pineau des Charentes	5,8
Martini Bianco/Rosso	5,8	Ricard	7
Martini Royal (+prosecco)	8,5	Kir	6
Martini Bellini	6,5	Kir Royal	8,5
Aperol Spritz	8,5	Havana 3y (wit)	6,5
Picon witte wijn	8	Havana especial (bruin)	7
		Campari, Passoa, Malibu	6
Limoncello tonic	9	J&B, cointreau	6,5
Kiss my Rhubarb tonic	9		
Passion fruit Caipirinha	9,5	Supplement frisdrank:	2,8
Moscow Mule	9,5	cola, fruitsap..	
Dark'n Stormy	9,5		

SMILE, there's gin!

Copperhead	14	Tribute	13
Monkey 47	13	Buss 509 Raspberry (zoet)	12,5
Hendricks	11,5	Brockmans (zoet)	12,5
Citadelle	10	Duin gin (Nieuwpoort)	14
Gin Mare	13	Ginius (Nieuwpoort)	14
Mombasa	11,5	Ginger (Nieuwpoort)	14



BUBBELS

Prosecco 'Le Couchon Brut'	8 - 35
Champagne 'Gobillard Brut' (37,5 cl - 75 cl)	29 - 58

HUISWIJN

Zie wijnkaart achteraan.

BIEREN

Stella	3
Carlsberg 0%	3
Jus de Mer Blond	4,4
Jus de Mer Bruin	4,4
Karmeliet	4,5
Omer	4,3
Duvel	4,3
Westmalle Tripel	4,5
St Bernardus Tripel	4,3
St Bernardus 12°	4,5

FRISDRANKEN

Chaudfontaine plat	3
Chaudfontaine plat 50cl	5,2
Chaudfontaine bruis	3
Chaudfontaine bruis 50cl	5,2
Coca Cola - Coca Cola zero	3
Fanta	3
Lipton Ice Tea	3,2
Lipton Ice Tea Green	3,2
Looza Appel	3,2
Royal Bliss Tonic	3
Vers fruitsap	5,5

WARME DRANKEN

Donko's koffie	3	Irish - Italian -	9,5
Deca	3,2	Baileys - French Coffee	
Espresso	3		
Dubbele espresso	4		
Cappuccino (melkschuim of slagroom)	3,8 3,9	Callebaut chocolade melk (melk - fondant - wit)	4,5
Koffie verkeerd			
	3,5	Organic African Nectar	3,5
Organic Earl Grey	3,5	Organic Detox Infusion	3,5
Green Tea Tropical	3,5	Chamomille Citrus	3,5
Cherry Lemon Green Tea	3,5	Wild Berry Hibiscus	3,5
Organic Mint Mélange			

VO BIE DE KAFFIE

Amaretto Gozio	7	Licor 43	7
Baileys	6	Calvados Coquerel	7
Filliers jonge jenever	5		
Cointreau	7	Whisky:	
Limoncello	7	Balvenie 12y double wood	10
Grand Marnier	7	J&B	6,5
Poire williams	7	Glenfiddich 12y	9,5
Grappa Bottega	7	Bruichladdich Classic Laddie	11
		Coal Ila 12y	11

HAPPEKES

Flinterdunne Serano ham - brood	12,5
Gefrituurde visreepjes - tartaar	12
Mini kroketjes garnaal - breydelham (10st)	13
Calamares - tartaar	12



VOORGERECHTEN

Rundscarpaccio Rubia Gallega - truffelmayo	18,5
Huisgemaakte breydelhamkroketjes (2st)	15
Huisgemaakte garnaalkroketjes (2st)	18
Scampi's in lookboter	15
Kaaskroketjes (2st)	14

Deze gerechten worden niet als hoofdgerecht geserveerd.

MENU €43

Huisgemaakte garnaalkroket (1st)	OF	Huisgemaakte breydelhamkroket (1st)
>>—————<<<		>>—————<<<
Vispannetje van de chef met frietjes of puree	OF	Filet Mignon met saus naar keuze, sla en frietjes
>>—————<<<		>>—————<<<
Dame Blanche Deluxe	OF	Irish Coffee

Maximum vier verschillende gerechten per tafel.

1 tafel = 1 rekening

HOOFDGERECHTEN

Gebakken zeebaars - risotto - mousselinesaus	28,5
Scampi's van de chef (italiaanse wijze) met pasta	27
Slibtongetjes (3st) - slaatje	32
Vispan van de chef	26
Scampi's in lookboter	26
Gegrilde Snowkrab in kruidenboter	45
Garnaalkroketten met sla en frietjes (2st - 3st)	21 - 26
Breydelhamkroketten met sla en frietjes (2st-3st)	18 - 23
Kaaskroketten met sla en frietjes (2st - 3st)	17 - 22

Deze gerechten worden geserveerd met frietjes , pasta of puree.

Filet Mignon Black Angus (250gr)	28,5	Deze gerechten worden geserveerd met een slaatje , frietjes en saus naar keuze: champignon , peper of béarnaise
Ribeye van de chef	34	
Mixed Grill (350gr)	30	

KINDERGERECHTEN (-12J)

Frikandel met frietjes (1st - 2st)	7,5 - 9
Breydelhamkroket of kaaskroket (1st) - frietjes	9,5
Garnaalkroket (1st) - frietjes	11
Slibtongetjes (2st) met puree of frietjes	23
Kindersteak met saus naar keuze en frietjes	20

Maximum vier verschillende gerechten per tafel.

1 tafel = 1 rekening

DESSERTEN: SPECIALITEIT VAN DE CHEF

Passion of Milo (créatie exotisch fruit) 13
ChocAhollic (créatie chocolade en caramel) 13

BEREIDINGSTIJD 30 MIN.
BESTEL BIJ AANKOMST!

Dame Blanche DELUXE 11
Coupe Vanille 8,5
Coupe Brésilienne 9,5
Coupe Caramel 9
Coupe mokka 9
Trio van sorbet 9

Kinderijsje 4,5
Kinder Dame Blanche 6
Mini chocolade mousse 8



Maximum vier verschillende gerechten per tafel.
1 tafel = 1 rekening



I'M SORRY FOR WHAT I SAID
WHEN I WAS HUNGRY

*Deze keuken is gekruid met...
liefde*

*Happiness
is
homemade*

*Count the memories
not the calories*

Save water, drink wine!

*Kijk met je ogen
ruik met je neus
proef met je tong
geniet met je hart*

**Zonder tonic
heeft het leven
geen gin**

*Life is too short to
skip dessert*

*Age and glasses of wine
should never be counted!*

*Chocolate is the answer
who cares what the
question is*

APERIO

Roeselaerse apero Milo	9,5	Porto Burmester 10y	6,5
(Kiss my rhubarb		Porto Bumester blanc/rouge	5,8
+Prosecco)	7	Domecq Fino Sherry	5,8
Cocktail sans alcool	6,5	Pineau des Charentes	5,8
Crodino + jus d'orange	5,8	Ricard	7
/tonic	8,5	Kir	6
Martini Bianco/Rosso	6,5	Kir royal	8,5
Martini Royal (+prosecco)	8,5		
Martini Bellini	8	Havana 3y (blanc)	6,5
Aperol Spritz		Havana especial (brun)	7
Picon vin blanc	9	Campari, Passoa, Malibu	6
	9	J&B, cointreau	6,5
Limoncello tonic	9,5		
Kiss my Rhubarb tonic	9,5	Supplement soda's:	2,8
Passionfruit caipirihna	9,5	cola, jus d'orange..	
Moscow mule			
Dark'N Stormy			

SMILE, there's gin!

Copperhead	14	Tribute	13
Monkey 47	13	Buss 509 Raspberry	12,5
Hendricks	11,5	Brockmans	12,5
Citadelle	10	Duin gin (Nieuwpoort)	14
Gin Mare	13	Ginius (Nieuwpoort)	14
Mombasa	11,5	Ginger (Nieuwpoort)	14



LES VINS

Voir carte des vins.

LES BIÈRES

Stella	3
Carlsberg 0%	3
Jus de Mer Blond	4,4
Jus de Mer Bruin	4,4
Karmeliet	4,5
Omer	4,3
Duvel	4,3
Westmalle Tripel	4,5
St Bernardus Tripel	4,3
St Bernardus 12°	4,5

LES VINS MOUSSEUX

Prosecco 'Le Couchon Brut'	8 - 35
Champagne 'Gobillard Brut' (37,5cl - 75 cl)	29 - 58

LES BOISSONS

RAFRAÎCHISSANTES

Chaudfontaine plat	3
Chaudfontaine plat 50cl	5,2
Chaudfontaine bruis	3
Chaudfontaine bruis 50cl	5,2
Coca Cola - Coca Cola zero	3
Fanta	3
Lipton Ice Tea	3,2
Lipton Ice Tea Green	3,2
Looza pomme	3,2
Royal Bliss tonic	3
Jus d'orange frais	5,5

LES BOISSONS CHAUDES

Café Donko's	3	Irish - Italian - Baileys -	9,5
Deca	3,2	French Coffee	
Espresso	3		
Double espresso	4		
Cappuccino (au lait ou chantilly)	3,8	Callebaut chocolat chaud	4,5
Café au lait	3,9	(Lait - fondant - blanc)	
Organic Earl Grey	3,5	Organic African Nectar	3,5
Green Tea Tropical	3,5	Organic Detox Infusion	3,5
Cherry Lemon Green Tea	3,5	Chamomille Citrus	3,5
Organic Mint Mélange	3,5	Wild Berry Hibiscus	3,5

LES DIGESTIFS

Amaretto Gozio	7	Licor 43	7
Baileys	6	Calvados Coquerel	7
Filliers jonge jenever	5		
Cointreau	7	Whisky:	
Limoncello	7	Balvenie 12y double wood	10
Grand Marnier	7	J&B	6,5
Poire williams	7	Glenfiddich 12y	9,5
Grappa Bottega	7	Bruichladdich Classic Laddie	11
		Coal Ila 12y	11

LES APÉRITIFS

Jambon Serano - pain	12,5
Goujonettes - tartare	12
Mini croquettes crevettes-jambon (10st)	13
Calamar - tartare	12



LES ENTRÉES

Carpaccio Rubia Gallega - mayo de truffe	18,5
Croquettes de jambon artisanales (2pc)	15
Croquettes de crevettes artisanales (2pc)	18
Scampi's au beurre à l'ail	15
Croquettes de fromage (2pc)	14

MENU €43

Croquette de crevettes (1pc)

>>—————<<<

Cassolette de poissons
avec frites ou purée

>>—————<<<

Dame Blanche Deluxe

Ou

Croquette de jambon (1pc)

>>—————<<<

Ou

Filet Mignon, sauce aux choix, salade et frites

>>—————<<<

Ou

Irish Coffee

LES PLATS

Bar - risotto - mousseline	28,5
Scampis du chef (italienne) - pâtes	27
Solettes meunières (3pc) - salade	32
Cassolette de poissons	26
Scampi beurre à l'ail	26
Les pieds de Snowkrab au beurre aux fines herbes	45
Croquettes de crevettes (2pc - 3pc)	21 - 26
Croquettes de jambon (2pc - 3pc)	18 - 23
Croquettes de fromage (2pc - 3pc)	17 - 22

Les plats sont servis avec frites, pâtes ou purée

Filet Mignon Black Angus	28,5	Les plats sont servis avec frites, salade et sauce au choix : champignon , poivre ou béarnaise
Ribeye du chef	34	
Mixed Grill (350gr)	30	

LES PLATS D'ENFANTS(-12)

Frikandel avec frites (1 of 2)	7,5 - 8,5
Croquette de jambon au fromage (1pc) - frites	9,5
Croquette de crevettes (1st) - frites	11
Solettes meunière (2pc) avec purée ou frites	23
Steak enfant	20

DESSERTS: SPECIALITÉ DU CHEF

Passion of Milo (création fruits exotiques)	13	Préparation 30 min.
ChocAhollic (création chocolat et caramel)	13	Demande-les avant!
Dame Blanche DELUXE	11	
Coupe Vanille	8,5	
Coupe Brésilienne	9,5	
Coupe Caramel	9	
Coupe mokka	9	
Trio de sorbet	9	
Glace d'enfant	4,5	
Dame Blanche d'enfant	6	
Mini mousse au chocolat	8	

