



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

## SMILE, there's gin!

Eigen huisgin:		Buss 509 Raspberry (zoet)	13
Maurice	13	Brockmans (zoet)	13
Odette	13		
		Ginius (Nieuwpoort)	14
Copperhead	14	Ad Unum Omnes	14
Hendricks	12	(Nieuwpoort)	
Citadelle	10		
Gin Mare	14		



## BUBBELS

---

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

## HUISWIJN

---

Zie wijnkaart achteraan.

## BIEREN

---

Stella	3,5
Carlsberg 0%	3,5
Jus de Mer Blond	5
Jus de Mer Bruin	5
Karmeliet	4,9
Omer	4,8
Duvel	4,8
Westmalle Tripel	5
St Bernardus Tripel	4,8
St Bernardus 12°	5

## FRISDRANKEN

---

Chaudfontaine plat	3,3
Chaudfontaine plat 50cl	6
Chaudfontaine bruis	3,3
Chaudfontaine bruis 50cl	6
Coca Cola - Coca Cola zero	3,3
Fanta	3,3
Lipton Ice Tea	3,5
Lipton Ice Tea Green	3,5
Looza Appel	3,5
Royal Bliss Tonic	3,3
Vers fruitsap	6

## WARME DRANKEN

---

Donko's koffie	3,2	Irish - Italian -	9,5
Deca	3,4	Baileys - French Coffee	
Espresso	3,2		
Dubbele espresso	4		
Cappuccino (melkschuim of slagroom)	4	Callebaut chocolade melk	4,9
Koffie verkeerd	4,2	(melk - fondant - wit)	
Thee : vraag naar onze theekaart	4		

## VO BIE DE KAFFIE

---

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

## HAPPEKES

---

Flinterdunne Serano ham - brood	14
Gefrituurde visreepjes - tartaar	14
Mini kroketjes garnaal - breydelham (10st)	15
Calamares - tartaar	12



## VOORGERECHTEN

---

Rundscarpaccio Rubia Gallega - truffelmayo	18,5
Huisgemaakte breydelhamkroketjes (2st)	16
Huisgemaakte garnaalkroketjes (2st)	18
Scampi's in lookboter	16
Kaaskroketjes (2st)	14

Deze gerechten worden niet als hoofdgerecht geserveerd.

### MENU €45

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	27
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)

---

Breydelhamkroketten (2st) - frietjes	18
Kaaskroketten (2st) - frietjes	17
Garnaalkroketten (2st) - frietjes	21
Slibtongetjes (2st) met puree of frietjes	25
Kindersteak met saus naar keuze en frietjes	22,5

Maximum vier verschillende gerechten per tafel.

1 tafel = 1 rekening

## DESSERTEN: SPECIALITEIT VAN DE CHEF

---

Passion of Milo (créatie exotisch fruit) 14

ChocAhollic (créatie chocolade en caramel) 14

BEREIDINGSTIJD 30 MIN.

BESTEL BIJ AANKOMST!

Dame Blanche DELUXE 12

Coupe Vanille 8,5

Coupe Brésilienne 9,5

Coupe Caramel 9

Café glacé 9

Trio van sorbet 9,5

Kinderijsje 5

Kinder Dame Blanche 7

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*



## APERERO

---

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

### SMILE, there's gin!

Maurice	13		
Odette	13	Buss 509 Raspberry	13
		Brockmans	13
Copperhead	14		
Hendricks	12	Duin gin (Nieuwpoort)	14
Citadelle	10	Ad Unum Omnes	14
Gin Mare	14	(Nieuwpoort)	



## LES VINS

---

Voir carte des vins.

## LES BIÈRES

---

Stella	3,5
Carlsberg 0%	3,5
Jus de Mer Blond	5
Jus de Mer Bruin	5
Karmeliet	4,9
Omer	4,8
Duvel	4,8
Westmalle Tripel	5
St Bernardus Tripel	4,8,
St Bernardus 12°	5

## LES VINS MOUSSEUX

---

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

## LES BOISSONS

### RAFRAÎCHISSANTES

---

Chaudfontaine plat	3,3
Chaudfontaine plat 50cl	6
Chaudfontaine bruis	3,3
Chaudfontaine bruis 50cl	6
Coca Cola - Coca Cola zero	3,3
Fanta	3,3
Lipton Ice Tea	3,5
Lipton Ice Tea Green	3,5
Looza pomme	3,5
Royal Bliss tonic	3,3
Jus d'orange frais	6

## **LES BOISSONS CHAUDES**

---

Café Donko's	3,2	Irish - Italian - Baileys -	9,5
Deca	3,4	French Coffee	
Espresso	3,2		
Double espresso	4		
Cappuccino (au lait ou chantilly)	4	Callebaut chocolat chaud	4,9
Café au lait	4,2	(Lait - fondant - blanc)	
Thé	4		

## **LES DIGESTIFS**

---

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

## LES APÉRITIFS

---

Jambon Serano - pain	14
Goujonettes - tartare	14
Mini croquettes crevettes-jambon (10st)	15
Calamar - tartare	12



## LES ENTRÉES

---

Carpaccio Rubia Gallega - mayo de truffe	18,5
Croquettes de jambon artisanales (2pc)	16
Croquettes de crevettes artisanales (2pc)	18
Scampi's au beurre à l'ail	16
Croquettes de fromage (2pc)	14

### MENU €45

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	27
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)

---

Croquette de jambon au fromage (2pc) - frites	18
Croquette au fromage (2pc) - frites	17
Croquette de crevettes (2pc) - frites	21
Solettes meunière (2pc) avec purée ou frites	25
Steak enfant	22,5

## DESSERTS: SPECIALITÉ DU CHEF

---

Passion of Milo (création fruits exotiques)	14	Préparation 30 min.
ChocAhollic (création chocolat et caramel)	14	Demande-les avant!
Dame Blanche DELUXE	12	
Coupe Vanille	8,5	
Coupe Brésilienne	9,5	
Coupe Caramel	9	
Café glacé	9	
Trio de sorbet	9,5	
Glace d'enfant	5	
Dame Blanche d'enfant	7	
Mini mousse au chocolat	8	

