



# SCAN EN ONTDEK HET DIGITALE MENU

LE PETIT  
**BE  
LG**



## WARMEDRANKEN

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Koffie                                    | 3.5 |
| Espresso                                  | 3.5 |
| Dubbele espresso                          | 4.5 |
| Espresso Machiatto                        | 3.5 |
| Koffie verkeerd                           | 4   |
| Cappuccino                                | 4   |
| Cappuccino slagroom                       | 5   |
| Latte Machiatto                           | 4   |
| Warme chocolademelk                       | 3.7 |
| + slagroom                                | 1   |
| Supplement warme melk                     | 1   |
| Spiced Chai Latte                         | 5   |
| Latte Machiatto                           | 5   |
| Speculoos — Hazelnoot — Karamel — Vanille |     |
| Irish coffee                              | 8.5 |
| French coffee                             | 8.5 |
| Italian coffee                            | 8.5 |
| Hasseltse koffie                          | 8.5 |

### GEBAK

4

|                                                                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Thee                                                                                                         | 3.7 |
| Earl Grey — Golden Chamomile — Mint — Pure Lemon — Green — English Breakfast — Red Fruits Infusion — Rosehip |     |
| Verse thee                                                                                                   | 5.2 |
| Munt — Gember                                                                                                |     |

ALLE KOFFIEVARIANTEN ZIJN OOK  
VERKRIJGBAAR IN DÉCAFEÏNÉ

## FRISDRANKEN

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Chaudfontaine 25cl | 3.5 |
| Plat — Buis        |     |
| Chaudfontaine 50cl | 6   |
| Plat — Buis        |     |
| Perrier            | 3.6 |
| Coca-Cola          | 3.5 |
| Light — Zero       |     |
| Sprite             | 3.5 |
| Fanta              | 3.5 |



|                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----|
| Fuze Tea                                                                    | 3.8 |
| Black Tea — Green Tea — Peach Hibiscus                                      |     |
| Tönissteiner                                                                | 3.8 |
| Zitrone — Orange — Vruchtenkorf                                             |     |
| Cécémel                                                                     | 3.5 |
| Fristi                                                                      | 3.5 |
| Vers Sinaasappelsap                                                         | 5   |
| Minute Maid                                                                 | 3.7 |
| Orange — Appel — Appel Kers                                                 |     |
| Royal Bliss                                                                 | 3.5 |
| Tonic — Agrum — Bitter Lemon — Pink Berry                                   |     |
| Fever-Tree                                                                  | 4.5 |
| Indian Tonic — Mediterranean Tonic — Ginger Beer — Elderflower — Ginger Ale |     |

## BIEREN VAN HET VAT

|                                   |               |
|-----------------------------------|---------------|
| Stella Artois 5% (25 – 33 – 50cl) | 3.4 – 3.9 – 6 |
| Leffe blond 6.6% (33 – 50cl)      | 4.6 – 6.8     |
| Leffe bruin 6.5% (33 – 50cl)      | 4.6 – 6.8     |
| Tripel Karmeliet 8.4% 33cl        | 4.6           |
| Suggestiebier 33cl                | 4.8           |
| St Barbara Salvatoris 8.5% 33cl   | 5.5           |
| Kompel Bovengronds 6% 33cl        | 5             |

## TRAPPISTEN OP FLES

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Westmalle Dubbel 7%   | 5.2 |
| Westmalle Tripel 9.5% | 5.5 |
| Chimay Blauw 9%       | 5.5 |
| Chimay Tripel 8%      | 5.2 |
| Rochefort 10 11.3%    | 5.8 |
| Orval 6.2%            | 5.8 |
| Sint Bernardus 12 10% | 5.5 |

## SPECIAALBIEREN

*Keuzestress? Laat je inspireren door onze obers*

|               |       |     |                    |      |     |                 |      |     |
|---------------|-------|-----|--------------------|------|-----|-----------------|------|-----|
| Leffe Rituel  | 9%    | 4.6 | La Chouffe Blond   | 8%   | 4.8 | Cornet          | 8.5% | 4.6 |
| Leffe Tripel  | 8.5%  | 4.6 | Cherry Chouffe     | 8%   | 4.8 | Pauwel Kwak     | 8.4% | 4.8 |
| Leffe Ruby    | 5%    | 4.6 | Vedett             | 5.2% | 4.5 | Wolf 7 Blond    | 7.4% | 4.5 |
| Duvel         | 8.5%  | 5.2 | Liefmans Fruitesse | 4.2% | 4.2 | Kriek Belle-Vue | 5.1% | 4.2 |
| Duvel 666     | 6.66% | 4.8 | Omer               | 8%   | 4.8 | Palm            | 5.2% | 4.2 |
| LeFort Tripel | 8.8%  | 5.2 | Brugse Zot         | 6%   | 4.6 | Hoegaarden      | 4.9% | 4.2 |
| LeFort Bruin  | 9%    | 5.2 | Vliegend Varken    | 9%   | 5.5 | Fourchette      | 7.5% | 5.5 |



# SCAN EN ONTDEK HET DIGITALE MENU

## LES PAINS BELGES (TOT 17U00)



ONZE KEUKEN IS DOORLOPEND OPEN  
VAN 11U30 TOT 20U30

|                                                                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  <b>Club Le Petit Belge (P)</b> | 18 |
| Kip — krokant spek — tomaat — ijsbergsla — pepermayonaise — gebakken ui                                          |    |
| <b>Toast champignon (V)</b>                                                                                      | 18 |
| Champignons — peterselie — lente-ui — look                                                                       |    |
| <b>Toast cannibale (R)</b>                                                                                       | 18 |
| Préparé — rode ui — kappertjes — augurk — tomaat                                                                 |    |
|  <b>Toast tonijn (S)(N)</b>     | 18 |
| Tonijnsalade — rode ui — kappertjes — gebakken ui                                                                |    |
| <b>Toast geitenkaas (V)</b>                                                                                      | 18 |
| Geitenkaas — salade — walnoot — blauwe bes — honingmosterd                                                       |    |
| <b>Croque monsieur (P)</b>                                                                                       | 15 |
| Huisgemaakte croque monsieur — beenham — jonge kaas — salade                                                     |    |
| <b>Croque madame (P)</b>                                                                                         | 17 |
| Huisgemaakte croque madame — beenham — jonge kaas — 2 eieren — salade                                            |    |



## STARTERS *Voor jou alleen, of om te delen*

|                                                                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  <b>Gepaneerde inktvis (S)</b> | 17 |
| Calamares — tartaarsaus                                                                                         |    |
| <b>Kaaskroketten (V)</b>                                                                                        | 18 |
| 2 ambachtelijke kaaskroketten — kaasschilders — citroen — tartaar — salade                                      |    |
| <b>Supplement extra kaaskroket</b>                                                                              | 6  |
| <b>Garnaalkroketten (S)(A)</b>                                                                                  | 22 |
| 2 ambachtelijke garnaalkroketten — citroen — cocktaildip — salade                                               |    |
| <b>Supplement extra garnaalkroket</b>                                                                           | 8  |
| <b>Duo kaas- en garnaalkroketten (V)(S)(A)</b>                                                                  | 20 |
| 2 ambachtelijke kroketten — kaaskroket — garnaalkroket — salade                                                 |    |
|  <b>Carpaccio (R)(GF)</b>      | 20 |
| Rundercarpaccio — truffelmayonaise — rucola — parmezaan — zongedroogde tomaat — pijnboompitjes — kappertjes     |    |
| <b>Carpaccio van knolselder (V)(N)(GF)</b>                                                                      | 20 |
| Traaggegaarde knolselder — rucola — walnoot — tomaat — balsamico                                                |    |

|                                                                                                          |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Burrata (V)(GF)</b>                                                                                   | 19 |
| Romige mozzarella — zongedroogde tomaat — rode ui — rucola — pijnboompitjes — zwarte olijven — balsamico |    |
| <b>Kippenspiesjes (GF)</b>                                                                               | 15 |
| 7 stuks — lenteui — sesamzaad — peterselie                                                               |    |

|                                                                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  <b>Plankje « Apéro » (P)(N)</b>              | 22 |
| Fijne vleeswaren en kazen — tapenade — olijven                                                                                   |    |
|  <b>Plankje « Ik kan niet kiezen » (P)(N)</b> | 28 |
| You choose, you lose. Proef onze selectie van warme en koude starters                                                            |    |

|                                                                                                                  |     |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
| <b>Salades</b>                                                                                                   |     |  |
| <b>Niçoise (S)(GF)</b>                                                                                           | 27  |  |
| Salade — verse tonijn (kort gegrild) — ansjovis — tomaat — boontjes — aardappeltjes — rode ui — olijven — ei     |     |  |
| <b>Chicken Caesar (S)</b>                                                                                        | 23  |  |
| Zacht gegaarde kipfilet — slahart — caesardressing — parmezaan — croutons — kappers — ansjovis                   |     |  |
|  <b>Geitenkaas (V)(N)</b>     | 22  |  |
| Salade — geitenkaas — gekarameliseerde walnoten — roodlof — blauwe bessen — appel — ui — honing mosterd dressing |     |  |
| <b>+ spek</b>                                                                                                    | 1.5 |  |

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| <b>SOEP</b>                    |     |
| Geserveerd met brood en boter  |     |
| <b>Tomatensoep (V)(GF)</b>     | 7.5 |
| <b>Suggestiesoep (GF)</b>      | 8.5 |
| <b>+ kippengehaktballetjes</b> | 2   |

## KLASSIEKERS\*

Bij vlees, vis en mosselen, 1 aardappelgarnituur naar keuze.

|                                                                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  <b>Kogelbiefstuk (GF)</b> | 28 |
| Belgisch witblauw                                                                                             |    |
| <b>Vol-au-vent</b>                                                                                            | 24 |
| Hoevekip — gehaktballetjes — champignons — room — bladerdeeg                                                  |    |
|  <b>Stoofvlees (A)</b>     | 23 |
| Zacht gegaarde rundsstoofsel                                                                                  |    |
| <b>Steak tartaar (R)(GF)</b>                                                                                  | 25 |
| Rauw versneden rundsfilet — kappertjes — augurk                                                               |    |
| <b>Spare ribs (P)(GF)</b>                                                                                     | 28 |
| Zachtgegaard en geglaceerd — salade                                                                           |    |
| <b>Kipbrochette (GF)</b>                                                                                      | 24 |
| Gemarineerde kipfilet — ui — paprika — salade                                                                 |    |
| <b>Balletjes in tomatensaus (GF)</b>                                                                          | 23 |
| Rundergehaktballetjes — huisgemaakte tomatensaus                                                              |    |

|                                                                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  <b>Fish &amp; chips (S)(A)</b> | 26 |
| Kabeljauw — bierbeslag — tartaarsaus                                                                               |    |
| <b>Sliptong meunière (S) (GF)</b>                                                                                  | 32 |
| Citroen — boter — peterselie                                                                                       |    |
| <b>Sliptong tartaar (S)(GF)</b>                                                                                    | 32 |
| Verse tartaarsaus                                                                                                  |    |
| <b>Tonijnsteak (S)(GF)</b>                                                                                         | 28 |
| Kort gegrilde rode tonijn — salade                                                                                 |    |

|                                                                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>BURGERS</b>                                                                                                   |    |
| <b>Crispy Chicken burger</b>                                                                                     | 25 |
| Krokante kip — witte koolsla — pepermayonaise                                                                    |    |
|  <b>Le Petit Belge burger</b> | 26 |
| Angus beef — cheddar — salade — tomaat — barbecuesaus                                                            |    |

| *AARDAPPELEN                              | WARMESAUZEN                        | GROENTEN                |
|-------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------|
| <b>Frietten</b>                           | <b>Champignonroom (A)</b>          | <b>Klassiek slaatje</b> |
| <b>Kroketten</b>                          | <b>Peperroom (A)</b>               | <b>Roodlof salade</b>   |
| <b>Zoete aardappel frietjes (GF) +1.5</b> | <b>Huisgemaakte Bearnaise (GF)</b> | <b>Warme groenten</b>   |
| <b>Ovenkrieltjes (GF) +1.5</b>            |                                    |                         |



## VOOR DE ÉCHTE LES PETITS BELGES (TOT 12 JAAR. VANAF 11U30)

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| <b>Vol-au-vent met frietjes of kroketjes</b>              | 14 |
| <b>Stoofvlees met frietjes of kroketjes</b>               | 14 |
| <b>Balletjes in tomatensaus met frietjes of kroketjes</b> | 14 |
| <b>Kipnuggets met frietjes of kroketjes</b>               | 12 |

## ZOETE GOESTING

|                                                                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  <b>Dame blanche</b>         | 10  |
| Ambachtelijk vanille-ijs — chocoladesaus — chocoladecrumble                                                       |     |
| <b>Coupe vanille</b>                                                                                              | 8.5 |
| Ambachtelijk vanille-ijs — chocoladecrumble                                                                       |     |
|  <b>Coupe Le Petit Belge</b> | 11  |
| Ambachtelijk vanille-ijs — gezouten karamel — chocoladecrumble — gekarameliseerde walnoten                        |     |
| <b>Crème brûlée (A)(GF)</b>                                                                                       | 9.5 |
| Krokant suikerlaagje                                                                                              |     |
| <b>Duo chocolademousse (GF)</b>                                                                                   | 9.5 |
| Pure chocolade — witte chocolade — blauwe bes                                                                     |     |



## BRUSSELSE WAFELS

|                                                                                                      |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>De gewone</b>                                                                                     | 9   |
| bloedsuiker                                                                                          |     |
|  <b>De belg</b> | 11  |
| Chocoladesaus — chocoladecrumble — bloedsuiker                                                       |     |
| <b>Le Petit Belge</b>                                                                                | 12  |
| Gezouten karamel — gekarameliseerde walnoten                                                         |     |
| <b>+ Supplement ijs</b>                                                                              | 1.5 |
| <b>+ Supplement slagroom</b>                                                                         | 1   |
| <b>+ Supplement chocoladesaus</b>                                                                    | 1.5 |

 = chef's choice

Wij vragen de keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per tafel. Eveneens behouden wij ons recht om slechts 1 rekening per tafel te maken.

(V) vegetarian (S) seafood (A) alcohol (N) nuts (R) raw (P) pork (GF) gluten free  
Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kunnen veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet ; kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

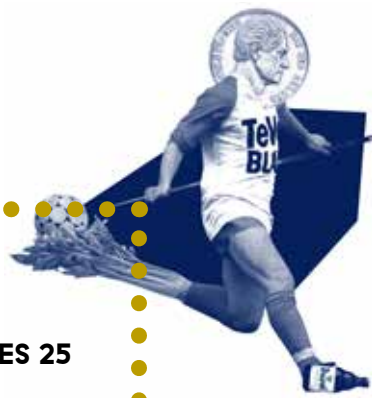
| APERITIEVEN           |     |
|-----------------------|-----|
| Apéro de la maison    | 8   |
| Crodino (n.a.)        | 6   |
| Le Couchon Brut Coupe | 7   |
| Martini Fiero         | 7   |
| Campari               | 7   |
| Martini Bianco        | 7   |
| Martini Rosso         | 7   |
| Ricard                | 7   |
| Porto Tawny           | 5.5 |
| Porto White           | 5.5 |
| Kirr                  | 6   |
| Kirr Royal            | 8   |

| SPRITZ            |     |
|-------------------|-----|
| Aperol Spritz     | 9.5 |
| Campari Spritz    | 10  |
| Limoncello Spritz | 10  |

| WIJNEN                                   |                    |
|------------------------------------------|--------------------|
| LE PETIT BELGE WIJN                      |                    |
| « Le Petit Belge » Wit                   | GLAS 5.5 — FLES 25 |
| Fraktique Vin Blanc — Sauvignon/Grenache |                    |
| « Le Petit Belge » Rood                  | GLAS 5.5 — FLES 25 |
| Fraktique Vin Rouge — Syrah/Grenache     |                    |
| « Le Petit Belge » Rosé                  | GLAS 5.5 — FLES 25 |
| Fraktique Rosé Gris – Méditerranée       |                    |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                           |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| L<br>I<br>M<br>O<br>O<br>N | <b>Côtes de Gascogne « Eté Gascon » Domaine Pellehaut 2021</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>GLAS 5.5 – FLES 23</b> |
|                            | 70% Gros Manseng, 10% Petit Manseng, 20% Chardonnay — Een frisse, zoete wijn met rijp wit fruit, florale aroma's en een vleugje citrus.                                                                                                                                                                                                                                                        |                           |
|                            | <b>Vallée du Rhône « Secret de Famille »</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>GLAS 6 – FLES 26</b>   |
|                            | 100% Viognier – Licht en fruitig. Aroma's van mango en ananas met veel exotische accenten, de smaak is zwoel en fris. Heerlijk als aperitief, uitstekend bij fijne vleeswaren, vis, schelp- en schaaldieren.                                                                                                                                                                                   |                           |
|                            | <b>Le Couchon « Pinot Grigio »</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>GLAS 6 — FLES 26</b>   |
| D<br>O<br>O<br>R           | 100% Pinot Grigio – Wijn op basis van de Pinot Grigio zijn uitstekend verfrissend en ideaal als aperitief. De smaken van groene appel, kiwi, limoen en rijpe citrusvruchten maken deze Pinot Grigio tot een van de populairste wijnen die Italië kent.                                                                                                                                         |                           |
|                            | <b>Sicilia Chardonnay « Gerbino » BIO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>GLAS 6.5 – FLES 28</b> |
|                            | 100% Chardonnay – Bouquet van rijpe appel tonen, rond en soepel mondgevoel met hinten van perzik en citrus. Mooi als aperitief, aan tafel bij kip, wit vlees, pasta en vegetarische gerechten.                                                                                                                                                                                                 |                           |
|                            | <b>Le Couchon « Campania Bianco »</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>GLAS 7 — FLES 32</b>   |
|                            | 33,3% Fiano, 33,3% Falanghina, 33,3% Greco. Dit pure genot wordt meestal gewaardeerd als aperitief of in combinatie met smakelijk gevogelte, heerlijke pasta of zeevruchten.                                                                                                                                                                                                                   |                           |
| R<br>O<br>O<br>D           | <b>Rully « Montagne la Folie »</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>FLES 49</b>            |
|                            | 100% Chardonnay – Bijzonder mineraal met aroma's van boter en nootjes, geel fruit en rijkelijk gevuld met exotische smaken met een sublieme afdronk. Mooie begeleider bij salades, gevogelte, kalfsvlees en asperges.                                                                                                                                                                          |                           |
|                            | <b>Côtes du Rhône « Parallèle 45 »</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>GLAS 6 – FLES 26</b>   |
|                            | 55% Grenache Noir, 40% Syrah. 5% Mourvèdre – Heeft een frisse aanzet van rood en zwart fruit met een lange kruidige afdronk. Ideaal bij vleesgerechten met een krachtige smaak.                                                                                                                                                                                                                |                           |
|                            | <b>Le Couchon « Primitivo IGP »</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>GLAS 6.5 — FLES 28</b> |
| R<br>O<br>O<br>D           | 100% Primitivo, Deze dieprode, pittige wijn ruikt intens met aroma's van donkere pruim, zwarte bes en braam met zwoele tabak en sandelhoutkruiden in de finale! In de mond vind je een mooie ronde sappigheid met fijne rijpe en zure smaken in de finale. Perfect om te combineren met alle vleesgerechten om een avondje weg te mijmeren met je beste vrienden!                              |                           |
|                            | <b>Le Couchon « Puglia Rosso »</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>GLAS 7 — FLES 32</b>   |
| R<br>O<br>O<br>D           | 33,3% Primitivo, 33,3% Negroamaro, 33,3% Nero di Troia. Dit pareltje heeft een diepe bordeauxrode kleur met heerlijke toetsen van bosbes, braam, rode bessen en kaneel. Door de rijping in eiken vaten heeft deze wijn ook een kruidige toets. Een goddelijke en verfijnde rode wijn om te combineren met rood (gegrild) vlees, maar ook wildvlees, heerlijke rijke pasta's en gerijpte kazen. |                           |

| SPIRITS (5CL.)       |     |
|----------------------|-----|
| Bacardi Carta Blanca | 7   |
| Bacardi 8 Años       | 8   |
| Absolut Vodka        | 6   |
| Amaretto Disaronno   | 7   |
| Amaro Averna         | 7   |
| Limoncello           | 7   |
| Baileys              | 6   |
| Martel VS Cognac     | 8   |
| Grand Marnier        | 6.5 |
| Sambuca Ramazzotti   | 7   |
| Grappa Bianca        | 7   |
| Smeets Extra         | 5   |
| Jägermeister         | 6   |
| Cointreau            | 7   |
| Jack Daniëls         | 7   |
| Wild Weasel          | 9.5 |



| SPECIALS            |      |      |   |
|---------------------|------|------|---|
| Somersby Apple      | 4.7% | 33cl | 5 |
| Somersby Blackberry | 4.5% | 33cl | 5 |
| Corona              | 4.5% | 33cl | 5 |

| ALCOHOLVRIJE BIEREN |      |      |     |
|---------------------|------|------|-----|
| Stella Artois       | 0.0% | 25cl | 3.4 |
| Liefmans Fruitesse  | 0.0% | 25cl | 4.2 |
| Leffe Blond         | 0.0% | 33cl | 4.6 |
| Leffe Bruin         | 0.0% | 33cl | 4.6 |
| Brugse Zot Sportzot | 0.0% | 33cl | 4.6 |
| Kompel              | 0.2% | 33cl | 5   |

| MOCKTAILS                                    |     |
|----------------------------------------------|-----|
| ALCOHOL 0,0%                                 |     |
| Virgin Mojito                                | 10  |
| Soda — limoen — munt — rietsuiker            |     |
| Virgin Strawberry Mojito                     | 11  |
| Soda — limoen — munt — rietsuiker — aardbei  |     |
| Crodino                                      | 6   |
| + Royal Bliss Tonic                          | 3.5 |
| Ginger Lemon                                 | 10  |
| Fever-Tree Ginger Beer — limoensap — Crodino |     |

| COCKTAILS                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Mojito                                                               | 13 |
| Bacardi Carta Blanca — soda — limoen — munt — rietsuiker             |    |
| Strawberry Mojito                                                    | 14 |
| Bacardi Carta Blanca — soda — munt — limoen — rietsuiker — aardbeien |    |
| Lazy Red Cheeks                                                      | 14 |
| Absolut Vodka — suiker — limoensap — frambozen                       |    |
| Cuba Libre                                                           | 13 |
| Bacardi Carta Blanca — Coca-Cola — limoen                            |    |
| Moscow Mule                                                          | 14 |
| Absolut Vodka — Fever-Tree Ginger Beer — limoen — munt               |    |

| GIN-TONIC                           |    |
|-------------------------------------|----|
| Bulldog London Dry                  | 12 |
| Royal Bliss Tonic                   |    |
| Gedroogde sinaasappel — limoenzeste |    |
| Copperhead Original                 | 14 |
| Fever-Tree Mediterranean Tonic      |    |
| Kardamon — sinaasappelzeste         |    |
| Gin Mare                            | 14 |
| Fever-Tree Mediterranean Tonic      |    |
| Kerstomaat — rozemarijn             |    |
| Copperhead 0.0%                     | 14 |
| Fever Tree Elderflower — tijm       |    |

| BUBBELS                           |    |
|-----------------------------------|----|
| Le Couchon Brut Coupe             | 7  |
| Le Couchon Brut 75cl              | 35 |
| Le Couchon Rosé 75cl              | 40 |
| Moët & Chandon Brut Impérial 75cl | 95 |