

Open van dinsdag tot en met zaterdag vanaf 18 uur.

's Middags open op aanvraag.

**AD
ART**

Telefoon: 0494888721

Al onze gerechten worden à la minute gemaakt, daarom vragen wij om per tafel de keuze te beperken tot max. 4 verschillende hoofdgerechten.

HEEFT U EEN ALLERGIE? VRAAG ONS OM MEER INFORMATIE VOOR U EEN
BESTELLING PLAATST,
WE KUNNEN HET GERECHT VAST WEL AANPASSEN.

SAMENSTELLINGEN VAN GERECHTEN KUNNEN VERANDEREN.

Aperitieven

Cava 20 cl	9 €
Gin Arctic Wolf	14 €
Gin Hendrick's	12 €
Tonic +	2,8 €
Porto	7 €
Sherry	7 €
Bacardi	8 €
Campari orange	9 €
Pastis	9 €
Aperol Spritz	9 €
Pastis alcoholvrij	9 €
Gember/tonic alcoholvrij	7 €
Feliz rosé (framboos, appelazijn, kruiden) alcoholvrij 33cl	15 €
Feliz herbal (appelazijn, kruiden, kruidendistilaat) alcoholvrij 33cl	15 €
Unplugged (alcoholvrij kruidendistilaat) met tonic	9 €

**AD
ART**

Koude dranken

Water plat of bruis	2,5 €
Water 1 liter	8 €
Coca Cola	2,5 €
Coca Cola Zero	2,5 €
Sprite	2,5 €
Fanta	2,5 €
Ice-tea	2,8 €
Tonic	3 €
Appelsiensap	2,8 €
Appelsap	2,8 €
Stella	2,8 €
Chimay wit (Trippel)	4 €
Chimay Blauw (donker)	4 €
Duvel	4 €
Jupiler 0,0	2,5 €

APART

Suggesties

Voorgerecht:

Tagliatelle met een truffelsausje en wildkroketje 16 €

Hoofdgerecht:

Schelvisfilet met prei 29 €

Zwarte en witte pens met rode kool en peer
in rode wijn met frietjes 28 €

Hertenstoofpotje met aardappelgratin 29 €

Nagerecht:

Chocolademousse met appelsien 12 €

Voorgerechten

Apero schotel voor 2 personen (allerlei hapjes en knabbels)	26 €
Tomaat met mozzarella en basilicumpesto	16 €
Kaaskroketjes	12 €
Rundercarpaccio met pijnboompitten en rucola	16 €
Nacho's met pittige dip en kaas	12 €

ADART

Hoofdgerechten - Veggies

Tagliatelle Arrabiata	18 €
APART burger met halloumi	26 €
Huisgemaakt yoghurtbroodje en sauzen (pepersaus met look en ketchup)	
Couscous met falafel	22 €

Hoofdgerechten - Vlees

Hermessteak natuur op de grill met frietjes	 34 €
Rib-eye met een slaatje en frietjes	32 €
Steak op de grill met frietjes	28 €
APART burger met frietjes	27 €
Huisgemaakt yoghurtbroodje, vlees en sauzen (pepersaus met look + ketchup)	
Balletjes in tomatensaus met frietjes	20 €

Sauzen

Peperroom	3 €
Champignonsaus	3 €
Provençaalse saus	3 €
Bearnaise	4 €

Hoofdgerechten - Vis

Half gebakken zalm met kappertjesboter en aardappeltjes	28 €
Tagliatelle met tonijn op z'n provençaals	30 €
Pasta scampi met paprika in de wok	28 €

**AD
ART**

Nagerechten

Moelleux van chocolade met vanillesaus (Vers gemaakte moelleux, duurt een kwartiertje)	10 €
Crème brûlée	8 €
Huisgemaakt vanille-ijsje met chocoladesaus	9 €

Warme dranken

Koffie	3 €
Deca koffie	3 €
Espresso	3 €
Thee	3 €
Irish coffee	12 €
Italian coffee	12 €

Digestieven

Whisky Glen Grant	9 €
Whisky Talisker 10 years	16 €
Cognac Hennessy	8 €
Calvados	8 €
Poire William's	10 €
Cointreau	8 €
Amaretto	8 €

Huiswijnen Beauvoir

--- per	Glas	1/2l	Fles
Wit Chardonnay	4 €	14	19,5 €
Wit Sauvignon blanc	4 €	14	19,5 €
Rood Merlot	4 €	14	19,5 €
Rood Cabernet sauvignon	4 €	14	19,5 €
Rosé Syrah	4 €	14	19,5 €

Wijnen per fles --- bubbels

Champagne Chevalier Fabré	48 €
Cava Mistinguett 20 cl	9 €
Cava Mistinguett 75 cl	28 €
Alcoholvrije schuimwijn Vintense 75 cl	18 €

Wijnen per fles --- wit

Montaignan Pays d'Oc	22 €
Saint-Véran Bourgogne	34 €
Chablis Bourgogne	48 €
Pinot Blanc Elzas	24 €
Pouilly-Fumé Loire	39 €
Trebbiano d'Abruzzo Italië	22 €
Laviña Spanje	22 €

**AD
ART**

Wijnen per fles --- rood

Montaignan Pays d'Oc	22 €
Tour de Mir Corbières	24 €
Château des sources Rhône	23 €
Pinot noir Elzas	31 €
Château Haut-Riot Bordeaux	22 €
Château gros caillou Bordeaux	57 €
Axioma Montepulciano d'Abruzzo (natuurwijn) Italië	29 €
Negroamaro (biowijn) Puglia Italië	28 €
Baron de Ebro Spanje	24 €

Wijnen per fles --- rosé

Domaine de Caseneuve rosé Rhône	23 €
---------------------------------	------

**AD
ART**