

Open van woensdag tot en met zaterdag vanaf 18 uur.

's Middags en op sluitingsdagen open op aanvraag.

ADART

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.

We durven daarvan afwijken als u voldoende geduld heeft voor de verschillende bereidingen.

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 €
Minne Gin	14 €
Gin Hendrick's	12 €
Tonic +	2,8 €
Porto	7 €
Sherry	7 €
Bacardi	8 €
Campari orange	9 €
Martini	7 €
Pastis	9 €
Aperol Spritz	9 €
Pastis alcoholvrij	9 €
Gember/tonic alcoholvrij	7 €
Feliz herbal (appelazijn, kruiden, kruidendistilaat) alcoholvrij 33cl	15 €
No Ghost in a bottle floral delight met tonic	14 €

**AD
ART**

Koude dranken

Water plat of bruis	2,5	€
Water 1 liter	8	€
Coca Cola	2,8	€
Coca Cola Zero	2,8	€
Sprite	2,8	€
Fanta	2,8	€
Ice-tea	3	€
Tonic	3	€
Appelsiensap	3	€
Appelsap	3	€
Stella	3	€
Bierbeek tripel	5	€
Chimay wit (Tripel)	6	€
Chimay Blauw (donker)	6	€
Duvel	5	€
Stella 0,0	3	€

**AD
ART**

Suggesties

Voorgerecht:

Ravioli gevuld met artisjok en courgette 16 €

Hoofdgerecht:

Sliptong met tartaar en frietjes 32 €

Lamsstoofpotje met pasta 28 €

Nagerecht:

Rijstpap met aardbeien 10 €

Voorgerechten

Apero schotel voor 2 personen (allerlei hapjes en knabbels)	30 €
Tomaat met mozzarella en basilicumpesto	16 €
Kaaskroketjes	14 €
Rundercarpaccio met pijnboompitten en rucola	18 €
Nacho's met pittige dip en kaas	14 €

ADART

Hoofdgerechten - Veggies

Tagliatelle Arrabiata	18 €
APART burger met halloumi	28 €
Huisgemaakt yoghurtbroodje en sauzen (pepersaus met look en ketchup)	
Couscous met falafel	24 €

Hoofdgerechten - Vlees

Hermessteak natuur op de grill met frietjes	 36 €
Rib-eye met een slaatje en frietjes	32 €
Steak op de grill met frietjes	28 €
APART burger met frietjes	28 €
Huisgemaakt yoghurtbroodje, vlees en sauzen (pepersaus met look + ketchup)	
Balletjes in tomatensaus met frietjes	22 €

Sauzen

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

Hoofdgerechten - Vis

Half gebakken zalm met kappertjesboter en aardappeltjes	30 €
Tagliatelle met tonijn op z'n provençaals	32 €
Pasta scampi met paprika in de wok	28 €
APARTE Pollak-burger	28 €

APART

Nagerechten

Moelleux van chocolade met vanillesaus (Vers gemaakte moelleux, duurt een kwartiertje)	12 €
Crème brûlée APART	9 €
Huisgemaakt vanille-ijsje met verse chocoladesaus	10 €

Warme dranken

Koffie	3 €
Deca koffie	3 €
Espresso	3 €
Koffie verkeerd	4 €
Cappuccino met slagroom	4 €
Thee	3 €
Irish coffee	12 €
Italian coffee	12 €

Digestieven

Whisky Red Label	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	5 €	16	24 €
Wit Sauvignon blanc	5 €	16	24 €
Rood Merlot	5 €	16	24 €
Rood Cabernet sauvignon	5 €	16	24 €
Rosé Syrah	5 €	16	24 €

Wijnen per fles --- bubbels

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

Wijnen per fles --- wit

Charles Montclair Pays d'Oc	26 €
Saint-Véran Bourgogne	34 €
Chablis Bourgogne	48 €
Pinot Blanc Elzas	28 €
Pouilly-Fumé Loire	42 €
Trebbiano d'Abruzzo Italië	26 €
Laviña Spanje	26 €

**AD
ART**

Wijnen per fles --- rood

Montaignan Pays d'Oc	26 €
Tour de Mir Corbières	28 €
Château des sources Rhône	25 €
Pinot noir Elzas	31 €
Château Haut-Riot Bordeaux	26 €
Château gros caillou Bordeaux	57 €
Axioma Montepulciano d'Abruzzo (natuurwijn) Italië	29 €
Negroamaro (biowijn) Puglia Italië	28 €
Baron de Ebro Spanje	26 €

Wijnen per fles --- rosé

Domaine de Caseneuve rosé Rhône	27 €
---------------------------------	------

ADART