

APERITIF & COCKTAILS	
Aperol	8,7
Mr. Gin <i>Mechelse Gin</i>	13,5
Copperhead <i>Original</i>	13
Drunken Horse Gin <i>Met Belgische tonic</i>	12,5
Pastis Ardent <i>Belgische 'Ricard'</i>	10,5
Pornstar Martini <i>Vanille, Passievrucht, Martini</i>	13,6
Lazy Red Cheeks <i>Wodka, Frambozen, Limoen, Violet</i>	13,6
Sailors Spice <i>Rum, Hazelnoot, Limoen, Gemberbier</i>	11,5
Dark & Stormy <i>Rum, Gember, Limoen</i>	11
Mai Tai <i>Limoen, Orgeat, Appelsienlikeur, Rum</i>	13,2
Moscow Mule <i>Vodka, Gember, Limoen</i>	10,5

MOCKTAILS	
Balicha <i>Mandarijn, Groene Thee, Limoen</i>	7,8
Tannin <i>Witte Druif, Yuzu, Natuurlijk Kruidendistillaat</i>	7,3
Lazy Red Cheeks 0.0% <i>Frambozen, Limoen, Violet</i>	7,8
Ambrosia <i>citroen, Framboos, Veenbessen</i>	7,8

BEERS	
TAP	
Estaminet 5,2% 25cl Pils	2,9
33cl Pils	3,8
50cl Pils	5,5
Gouden Carolus Tripel 9% Mechelen	4,5
Cornet 8,5% Blond, Steenhuffel	4,5
Maneblusser 5,8% Mechelen	3,7
Paix Dieu 10% Tripel, Péruwelz	5,2
LOCAL BEERS	
Bier Van De Maand	
Paix Dieu 10% Tripel, Péruwelz	6,5
Mokke IPA 6% Kortich	5,5
Witlov Blond 9% Kampenhout	5,5
Desideer 9,2% Donker, Beveren	5,5
BOTTLED BEERS	
Cornet 0% Steenhuffel	4,5
Hoegaarden 5% Wit, Hoegaarden	3,5
Kasteel Rouge 8% Izegem	4,8
Omer 8% Blond, Kortrijk	4,8
Rodenbach Fruitage 3,9%	3,7
Gouden Carolus Classic 8,5% Donker, Mechelen	4,5
Estaminet 0% Steenhuffel	2,9
Duvel 8,5% Breendonk	4,8
La Cambre 4,9% IPA, Mechelen	4,7
Carolus Ambrio 8% Mechelen	5,5
Huisbier Local	5,7

COLD DRINKS				
Chaudfontaine	25cl	2,5	Ritchie Cola/Cola Zero	3,5
plat/Bruis	50cl	4,9	Ritchie Lemon/Orange/Grapefruit	3,8
Homemade Green Tea		4	Erasmus Bond Tonic/Ginger Ale	3,5
Homemade Iced Tea		4	Eskimo	5,5
Looza Appel/Sinaas		2,5		

local

TABLE & TAP

HOT DRINKS	
Koffie	2,8
Cappucino*	3,5
Latte Machiatto	3,8
Koffie Verkeerd	3,2
Chaï Latte	4
Thee Local/Mist <i>Darjeeling, Earl Grey, Rozenbottel, Kamille, Groene Sencha</i>	3,6
Verse Muntthee	4
Verse Gemberthee	4,5
Warme Chocolademelk*	4,3
Irish Coffee <i>Whisky</i>	8,9
Italian Coffee <i>Amaretto</i>	8,9
* Supplement Slagroom	0,8

SPIRITS	
Worlds End Rum Light Blend <i>Caraibische blend met een Belgische touch</i>	7
Worlds End Rum Dark Spiced <i>Caraibische blend met een Belgische touch</i>	8
Amaretto Noblesse <i>Belgische variant van amaretto</i>	7,5
Gouden Carolus Whisky <i>Belgische Single Malt Whisky</i>	11
Gouden Carolus Cream	7,6

WINES

HUISWIJNEN

Glas Fles

ROSE Melea Tempranillo Rosado <i>Spanje</i>	4,8	26
WIT Melea Sauvignon Blanc <i>Spanje</i>	4,8	26
ROOD Melea Tempanillo <i>Spanje</i>	4,8	26
CAVA Toca Cava <i>Spanje</i>	7,8	36,5

BELGISCHE KAARTWIJNEN

WIT Goddelijk Monster Chardonnay <i>België</i> Blend Van Sauvignier Blanc & Lambiek		27
WIT Kluisberg Muller Thurgau <i>België</i>		36
WIT Kluisberg Pinot Gris <i>België</i>		32
ROOD Pure Red 90% Lemberger, 10% Tempranillo <i>België</i>		45
ROOD Stierenbloed Cabernet Cantor, Cortis & Dorsea <i>België</i>		45,5
BUBBELS Victor & Charles Champagne <i>Frankrijk/Belgisch</i>		82

LUNCH

Soep van de dag V <i>Met Brood & hoeveboter</i>	6,5
Garnaalkroketten <i>2 stuks met salade, cocktailsaus en citroen</i>	18,5
Kaaskroketten V <i>2 stuks met salade, cocktailsaus en citroen</i>	13
Twijfelaar <i>1 kaaskroket & 1 garnaalkroket met salade, cocktailsaus en citroen</i>	16
Toast van de dag <i>Keuze van de chef</i>	14
Lunchplank <i>Originele plank met vier kleine gerechtjes dagdagelijks samengesteld door de chef</i>	19
Wildkroket (2st.) <i>Van everzwijn en maredsous met chutney van rode ajuin en salade</i>	16

BITES

Bitterballen 8st.	9,5
Kaaskroketjes 8st. V	10,5
Gemarineerde Inktvis	11,5
Kippenreepjes 6st.	10
Kibbeling 5st.	10,5
1/2 Spare Rib 6st.	10,5
Hot Mix 12st.	16,5
Traag gegaard Buikspek 3 st.	12
Trio van dips V	12
Kaasplankje V <i>4 kazen gekozen door Schockaert</i>	16,5
Breughelplank <i>Mix van chacuterie met brood</i>	16,5
Local bites plank <i>Vier verschillende bites op één plank gekozen door de chef</i>	36

LOCAL SHARING MENU

Kan je niet kiezen? geen zorgen! Kies voor een kleine, normale of grote honger en onze chef zorgt voor de rest. Een heerlijke selectie gerechten gemaakt met verse locale ingrediënten.

€28	KLEINE HONGER <i>één small bite en één big bite per persoon (ook vegetarisch mogelijk)</i>
€38	NORMALE HONGER <i>twee small bites en één big bite per persoon</i>
€48	GROTE HONGER <i>twee small bites en twee big bites per persoon</i>
	Geef eventuele allergieën door aan onze medewerker.

BEER SHARING

4 TO SHARE <i>4 Locale bieren om te delen.</i>	19,5	6 TO SHARE <i>6 Locale bieren om te delen.</i>	29,9
--	------	--	------

SUGGESTIES

Frietjes Local <i>Frietjes met pulled pork, zure room en bbq saus</i>	12
Rode Bietenburger  <i>Met salade</i>	16,5
Filet Mignon <i>Met frietjes, warme groenten of slaatje en saus naar keuze</i>	29,5
Vol-au-vent <i>Met frietjes en salade</i>	18,5
Entrecôte <i>Met frietjes, warme groenten of slaatje en saus naar keuze</i>	29
Zeebaars <i>Met spinaziepuree, jonge wortel en noilly prat-saus</i>	27
Roulade van Kalkoen <i>Met champignons en kroketjes</i>	19,5
Quiche van wintergroenten 	16,5
Hertenstoofpotje <i>Met kroketjes, wintergroenten en saus van rode wijn</i>	22
Vlaamse Dagschotel <i>Vraag meer info</i>	17,5
Elke donderdag: Ribbetjes à Volonté <i>Inclusief frietjes en salade</i>	24,5

EXTRA'S

Frietjes	5
Zoete aardappel frietjes	7,5
Kroketjes	5
Seizoenssalade	7,5
Extra koude saus	1
Extra warme saus	3,5

DESSERTS

Suggestie dessert <i>Keuze van de chef</i>	12
Kaasplankje <i>4 kazen gekozen door Schockaert</i>	16,5
Moelleux <i>Chocolade gebakje</i>	13
Dame Blanche	9,5