



local

TABLE & TAP

MENU

CAVA	6,6		
KIRR	6	CRODINO 0.0%	5
KIRR ROYAL	8	SHERRY OSBORNE	5
PINEAUX GAUTRET BLANC	5	PORTO WIT	5
MARTINI ROSSO	5		5
RICARD	7	CAMPARI	6
		<i>Soda, orange, pure</i>	
PASTIS ARDENT (BE)	8	MARTINI BIANCO	5
GOUDEN CAROLUS CREAM	7	GOUDEN CAROLUS WHISKY	13
CALVADOS BOULARD	7	JAMESON WHISKEY	6
AMARETTO DI SARONNO	6	OBAN WHISKEY 14y.	12,5
AMARETTO NOBLESSE (BE)	7,5	ARDBEG WHISKEY SINGLE MALT 10y.	11
GRAND MARNIER	8	COGNAC COURVOISIER	8
	7	WORLDS END RUM DARK SPICED (BE)	8

ESTAMINET

25cl – 5,2%

33cl – 5,2%

50cl – 5,2%

CORNET

33cl – Steenhuffel – 8,5%

MANEBLUSSER

33cl – Mechelen – 5,8%

PAIX DIEU

25cl – 10%

33cl – 10%

50cl – 10%

GOUDEN CAROLUS
TRIPEL

33cl – Mechelen – 9%

HOEGAARDEN WIT

GOUDEN CAROLUS
CLASSIC

GOUDEN CAROLUS
WHISKEY INFUSED

ESTAMINET 0.0%

EN STOEMELINGS
CURIEUSE NEUS

EN STOEMELINGS
1897 CANTILLON

EN STOEMELINGS

RODENBACH FRUITAGE

OMER

CORNET 0.0%

BON SECOURS
HOUBLON

KASTEEL ROUGE

MOKKE IPA

DUVEL

PAIX DIEU

2,9

3,8

5,5

4,5

3,7

3,5

4,5

5,6

2,9

4,5

4,5

4,7

5,5

5,2

6,5

9

4,5

3,7

4,8

4,5

4,9

4,8

5,5

4,8

6,5

PORNSTAR MARTINI	9,9	AMARETTO SOUR	9,9
		<i>Amaretto, Citroensap</i>	
MOSCOW MULE	11,5	ESPRESSO MARTINI	9,9
		<i>Vodka, Espresso, Koffie Likeur</i>	
PIÑA COLADA	9,9	MIMOSA	8
<i>Rum, Cocos, Ananas, Limoen</i>			
MOJITO	12	STRAWBERRY MOJITO	13
CUBA LIBRE	10,5	CARIBBEAN MULE	10,5
NEGRONI	11		
BALICHA	7,8	AMBROSIA	7,8
<i>Mandarijn, Groene Thee, Limoen</i>		<i>Citroen, Framboos, Veenbessen</i>	
TANNIN	7,8	VIRGIN LAZY RED CHEEKS	7,8
<i>Witte Druif, Yuzu, Natuurlijk Kruidendistillaat</i>		<i>Frambozen, Limoen, Violet</i>	
VIRGIN MOJITO	7,8	VIRGIN STRAWBERRY MOJITO	7,8

WINES

HUISWIJN		<i>Glas</i>	<i>Fles</i>
WIT	MELEA VERDEJO & SAUVIGNON BLANC <i>Spanje</i>	4,8	26
ROSE	MELEA TEMPRANILLO ROSADO <i>Spanje</i>	4,8	26
ROOD	MELEA TEMPRANILLO <i>Spanje</i>	4,8	26
CAVA	TOCA CAVA <i>Spanje</i>	6,6	29
BELGISCHE KAARTWIJN			
WIT	KLUISBERG MULLER THURGAU <i>België</i>	6,5	36
WIT	KLUISBERG PINOT GRIS <i>België</i>	5,8	32
ROOD	PURE RED 90% LEMBERGER, 10% TEMPRANILLO <i>België</i>	8	45
ROOD	STIERENBLOED CABERNET CANTOR, CORTIS & DORSEA <i>België</i>	8	45,5
CHAMPAGNE			
	VICTOR & CHARLES CHAMPAGNE <i>België</i>		82

HOT DRINKS

KOFFIE	2,8	THEE LOCAL	3,6
CAPPUCINO	3,5	<i>Darjeeling, Earl Grey, Rozenbottel, Kamille, Groene sencha, Citroen</i>	
LATTE MACCHIATO	3,8	VERSE MUNTTHEE	4
KOFFIE VERKEERD	3,2	VERSE GEMBERTHEE	4,5
MOCCA	2,7	WARME CHOCOLADEMELK	4,3
IRISH COFFEE	9	GLUHWEIN	5,3
<i>Whiskey</i>		GLUHWEIN LOCAL	6,7
ITALIAN COFFEE	9	<i>Amaretto</i>	
<i>Amaretto</i>		SUPPLEMENT SLAGROOM	0,8
FRENCH COFFEE	9		
<i>Cognac</i>			
PARIS COFFEE	9		
<i>Grand Marnier</i>			
RUSSIAN COFFEE	9		
<i>Vodka</i>			
HASSELTSE COFFEE	9		
<i>Jenever</i>			
BAYLEYS COFFEE	9		

BITES

KIBBELING 5 ST.	10,5	HOT MIX 12 ST.	16,5
BITTERBALLEN 8 ST.	9,5	RIBBETJES VAN DE CHEF 6 ST.	10,5
KAASKROKETJES 8 ST.	10,5		

TO SHARE

TRAAG GEGAARD BUIKSPEK <i>Toast, Garnituur</i>	15,5	BEENMERG UIT DE OVEN <i>Toast, Garnituur</i>	15,5
BREUGHELPLANK <i>Toast</i>	18	KAASPLANKJE <i>Selectie "Schockaert", 4 Belgische kazen</i>	18

LUNCH

12u - 17u

CROQUE MONSIEUR <i>Sla</i>	13	VERSE DAGSOEP <i>Toast, Boter</i>	6,5
CROQUE MADAME <i>Sla, Spiegelei</i>	14	DAGSCHOTEL	19
LUNCHPLANK <i>3 gerechtjes samengesteld door de chef</i>	19		

VOORGERECHTEN

KAASKROKETTEN <i>Sla, Cocktailsaus</i>	1st. 9 2st. 14	RUNDSCARPACCIO <i>Parmezaan, Rucola, Garnituur</i>	15,5
NOORDZEEGARNAAL- KROKETTEN <i>Sla, Cocktailsaus</i>	1st. 12 2st. 18,5	HUISGEMARINEERDE ZALM <i>Dillesaus, Toast</i>	15,5
TWIJFELAAR <i>1 kaas en 1 garnaalkroket, Sla, Cocktailsaus</i>	16		

BELGIAN CLASSICS

HASPENGOUWSE FILET (FILET PUR) 220G*	36
<i>Met frietjes of kroketjes, salade, peper- of champignonroomsaus</i>	
ENTRECÔTE 350G*	29
<i>Met frietjes of kroketjes, salade, peper- of champignonroomsaus</i>	
STOOPPOTJE VAN VARKE NSWANG	23,5
<i>Gouden carolus, witloofsalade</i>	
FRIETJES 'LOCAL'	16
<i>Frietjes met pulled pork, zure room en bbq saus</i>	
RIBBETJES 'LOCAL'	26
<i>Met salade en frietjes</i>	
PITTIGE PAPRIKASCHOTEL 	18,5
<i>Met ei en gegrilde toast</i>	
ZEEBAARS	28,5
<i>Met jonge wortel, prei puree en witte wijnsaus</i>	
WITLOOFGRATIN	18
<i>Met puree, kaas en ham</i>	
DAGSCHOTEL	19
<i>Vraag voor meer info</i>	
ELKE DONDERDAG: RIBBETJES À VOLONTÉ	30
<i>Vraag voor meer info</i>	
*SUPPLEMENT	
<i>Gebakken champignons</i>	5
<i>Zoete aardappelfrietjes</i>	7

PANNENKOEKEN

14u30 - 17u

PANNENKOEK MET SUIKER	8	PANNENKOEK MET SIROOP	8
PANNENKOEK MET CONFITUUR	8	PANNENKOEK MET MIKADO	12
BRUSSELESE WAFEL MET SUIKER	8	BRUSSELESE WAFEL MET SLAGROOM	9,5

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	9	MOELLEUX AU CHOCOLAT	13
DAME BLANCHE MET BELGISCHE CHOCOLADE	9,5	KAASPLANKJE	16,5
DESSERTBORDJE VAN DE CHEF	12	<i>Selectie "Schockaert", 4 Belgische kazen</i>	