

- APERITIEVEN | APÉRITIFS -

Coupe Champagne "André Goutorbe"	13,00
Kirr Royal "André Goutorbe"	14,00
Cava Francolí Brut Reserva Rosé	9,00
Cava Francolí Brut Reserva	8,50
Apéro Maison	10,00
<i>Cointreau - Lime - Soda</i>	
Villa Massa Tonica	10,00
<i>Limoncello - Tonic</i>	
Aperol Spritz	10,00
Martini Riserva Bianco / Rosso	8,00
Picon Vin Blanc	8,00
Campari	8,00
Kirr	7,50
Porto	7,00
Ricard	7,00

- COCKTAILS -

Mojito	12,00
Negroni	12,00
<i>Gin - Vermouth - Campari « Best in town »</i>	
Caipirinha	12,00
Cuba Libre	11,00
Buenos Aires Mule	12,00
<i>Vodka - Lime - Fever Tree Ginger Beer</i>	

- CLASSIC'S MIX'S -

JB & Cola	10,00
Havana 3 Y & Cola	10,00
Vodka & Orange	10,00
Pisang & Orange	10,00
Campari & Tonic/Orange	10,00
Grey Goose Vodka (France) & Soft	14,00



- SPECIAL GINS & Fever Tree Tonic -

Toma Maté Gin (België)	13,50
<i>op basis van yerba Maté argentina</i>	
Hilbing Malbec (Argentina)	13,00
Panda (België) BIO	12,50
El Bosque Alta Montaña 53%	13,00
<i>(Patagonia - Argentina)</i>	
Hilbing Pink Torrontes/strawberry	12,50
<i>(Argentina)</i>	
Copperhead (België)	15,00
Hendrick's	12,50
Birdie Shiso	13,00
Mare	13,00

- COCKTAILS ALCOHOL FREE -

Botaniets Gin Original 0,0%	13,00
<i>Distilled Premium Gin</i>	
Gimber	8,00
<i>Bio - Gember - Lime - Sugar cane</i>	
Sweet-sour	8,00
<i>Lemon - Lime - Orange - Pomegranate - Sugar low</i>	
Virgin Mojito	8,00

- Onze Lokale BIEREN | BIÈRES -

Belgoo Saisonneke 33 cl. 4,4 % vol.	5,00
Cuvée Devillé Amber 33 cl. 6,2 % vol.	5,50
Bersalis Tripel 33cl. 9.5 % vol.	5,50

- GEUZE -

Oud Beersel Vieille 37,5 cl. 6 % vol.	12,00
---------------------------------------	-------

- SOFTS | ALCOHOL FREE -

Tonic Fever Tree	5,00
Vers Sinaasappelsap / Jus Pressé	8,00
Cola - Fanta - Fuze Tea - Sprite - Jus	3,50
Chaud Fontaine	50 cl 5,40 1L 9,20

- ONE TABLE, ONE BILL -



- OM TE BEGINNEN -

Empanada de carne argentina   16

(Deegflap gevuld met rundsvlees, olijven, jonge uien en gekookt ei)

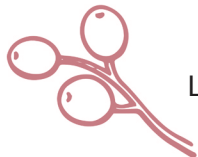
Huisbereide kaaskroketten    16

Ceviche van scampis  20

Loempia met geitenkaas, salade van Granny Smith, Tzatzikisaus    17,5

Italiaanse gerookte ham «Speck», emulsie van truffelolie  17

Carpaccio van rundsvlees, parmezaanschilfers, citroenvinaigrette  21



- LICHT ALS ... -

(Als hoofdgerecht 7 € supplement)

Bordje van warme marktgroenten, in extra vierge olijfolie 17

Salade van gegrilde «Mechelse koekoek», masterdvinaigrette
met pijnboompitten    17

Chavignol geitenkaas in bladerdeeg, honing en gekonfijte tomaten
op een mesclunsalade      16

- OP Z'N ITALIAANS -

(hoofdgerechten)

Roulade van pasta met ricotta, fondue van spinazie en gerookte ham    28

Verse spaghetti «chitarra», tomaten, aubergines, courgettes en italiaanse gerookte ham    24




ALLERGÈNES
ALLERGENEN



LAIT
MELK



GLUTEN



FRUITS À COQUE
NOTEN



OEUFS
EIEREN



MOUTARDE
MOSTERD



CRUSTACÉ
SCHAALDIEREN

Notre équipe reste à votre écoute.
Ons team staat tot uwer beschikking.



- UIT ARGENTINIË -

- Gegrilde «Lomo» 230 gr. (filet pur) Black Angus rundsvlees 39
Gegrilde «Churrasco» 300 gr. (entrecôte) Black Angus rundsvlees 35
Gegrilde «Vacio» 240gr. (stuk lendelap, gemarmerd, mals en sappig) Black Angus rundsvlees 31



Frietjes in rundervet of krielaardappelen zijn inbegrepen
Voor onze grote vleeseters: vraag naar ons krijtbord
Ons vlees wordt geserveerd zonder sla of groenten

Supplement warme groenten 8

Supplement salade  4

- ONZE SAUZEN NAAR KEUZE -

- «Chimichurrisaus» volgens origineel recept: emulsie op basis
van olijfolie, jonge uien, peterselie, oregano, knoflook en pili-pili 4
«Toma Mate» saus: gemalen peperroomsaus, stukjes tomaat en dragonblaadjes   4
Béarnaise saus   4 / Groene peper   of champignon saus   4

- ANDERE ... -

- Secreto Ibérico, chorizo-roomsaus, seizoensgroenten en krielaardappelen   38
(Gemarmerd varkensvlees met een uitzonderlijke textuur en smaak)
Reepjes van «Mechelse koekoek» met een mengeling van verse kruiden,
vergezeld van aromatisch gebraden pasta    28
Filet américain à la minute gemalen, frietjes in rundervet en sla mesclun   24

Vlees is een natuurlijk product. Als u een kwaliteitsprobleem tegenkomt,
aarzel dan niet om ons personeel te informeren.
Meer informatie over allergenen is op aanvraag beschikbaar.

- DE ZEE DICHTERBIJ -

- Vis van de «Chef»... (zie krijtbord).
Gegrilde zalm, krielaardappelen, rozemarijn, coulis van basilicum en tomaten 31