

# menu

---



## SNACKS

Olives	€4
Lets get nuts	€4
Vegan Bitterballs	€8
Bitterballs	€9

## BITES

<b>Beet Oreo</b> <i>Beet crunch stuffed with creme of cava &amp; gorgonzola</i> <i>*wine pairing suggestion: Francis Erhart Gewürztraminer</i>	€7.50
<b>Ansjovis &amp; Crostini</b> <i>Marinated in orange &amp; olive oil with a bit of spice</i> <i>*wine suggestion: Emma Blanc, Quincy &amp; Favonius</i>	€10
<b>Mushroom Ceviche (vegan)</b> <i>Citrus, olive oil &amp; creme cashew</i> <i>*wine pairing suggestion: Emma, Quincy &amp; Favonius</i>	€10
<b>Friday &amp; Saturday Special: Foccacia</b> <i>Warm foccacia, N'duja butter &amp; olive tapenade</i>	€12

## DISHES

<b>Melanzane</b> <i>Eggplant, parmezan, mozzarella</i> <i>*wine pairing suggestion: Newton Bianco &amp; Newton Rosso</i>	€14
<b>Vacherin Mont D'Or cheese fondue</b> <i>Roasted vegetables &amp; sourdough bread</i> <i>*wine pairing suggestion: Mont Joly Beaujolais, Sense Cap Cava</i>	€25

## PLATTERS

<b>Charcuterie</b> <i>Assorted cured meat of the moment served with sourdough bread</i>	€15
<b>Assiettes de Fromages</b> <i>Assorted cheese of the moment served with sourdough bread</i>	€15
<b>Planche Apéro</b> <i>Assorted cheese, cured meat &amp; more served with sourdough bread</i>	€25

# menu

---



## SNACKS

Olijven	€4
Lets get nuts	€4
Vegan Bitterballen	€8
Bitterballen	€9

## BITES

<b>Biet Oreo</b> Krokantje van biet met creme van cava & gorgonzola <i>*wijn suggestie: Francis Erhart Gewürztraminer</i>	€7.50
<b>Ansjovis &amp; Crostini</b> Gemarineerd in sinaasappel & olijfolie met een kleine punch <i>*wijn suggestie: Emma Blanc, Quincy &amp; Favonius</i>	€10
<b>Champignon Ceviche (vegan)</b> Citroen, olijf olie & creme cashew <i>*wine pairing suggestion: Emma, Quincy &amp; Favonius</i>	€10
<b>Vrijdag &amp; Zaterdag Special: Foccacia</b> Warme foccacia, N'duja boter & olijven tapenade	€12

## DISHES

<b>Melanzane</b> Aubergine, parmezaan & mozzarella <i>*wijn suggestie: Newton Bianco &amp; Newton Rosso</i>	€14
<b>Vacherin Mont D'Or kaasfondue</b> Geroosterde groente & zuurdesembrood <i>*wijn suggestie: Mont Joly Beaujolais, Sense Cap Cava</i>	€25

## PLATTERS

<b>Charcuterie</b> Charcuterie van het moment geserveerd met zuurdesem	€15
<b>Assiettes de Fromages</b> Kazen van het moment geserveerd met zuurdesem	€15
<b>Planche Apéro</b> Kazen, charcuterie en meer geserveerd met zuurdesem	€25