

Les Gitanes

CLUB4FOODIES

Aperitieven

Gitanes Maison (vermouth, sherry, appelsienlikeur)	€ 10,00
Kir	€ 6,00
Kir Crémant	€ 9,00
Coupe Spumante Rosé	€ 8,00
Coupe Crémant de Bourgogne	€ 7,00
Coupe Champagne Tradition Boulard-Bauquaire	€ 14,00
Picon vin blanc maison	€ 8,00
Vermouth Dolin wit	€ 6,00
Vermouth Dolin rood	€ 6,00
Sherry Domecq fino	€ 6,00
Porto Graham's white	€ 6,00
Porto Graham's tawny	€ 6,00
Vylmer on the rocks	€ 6,00
Vylmer Ginger (met bio Ginger Ale)	€ 9,00
Vylmer Spritz (met Crémant de Bourgogne)	€ 10,00
Pastis Bardouin Henry	€ 9,00
Ouzo	€ 6,00

Cocktail

White Lady	gin – gember – citroen – soda	€ 12,00
Red Lady	vodka – citroen – framboos	€ 12,00
Bears Beer	Bourbon whiskey – ename blond – esdoorn	€ 11,00

Mocktail

Limotila	citroen - tijm – lavendel - tonic	€ 9,00
Gemberry	aardbei – gember – soda	€ 9,00

Twin mixed

Gin-Tonic	Bombay Sapphire London Dry Gin karakteristieke gin – fruitig – kruidig - bloemig 10 exotic botanicals	€ 10,00
	Geranium traditionele London Dry Gin droog – citrus – beetje spicy aroma van jeneverbessen en florale tinten	€ 13,00
	Martin Miller moderne London Dry Gin droog – pittig maar zacht – zoet aroma van zoete fruttinten , bloemen en wat citrus 10 botanicals in IJsland gemengd met gletsjerwater en komkommerinfusie	€ 12,00
	Ginderella Belgische Gin uit Gent een volle zuivere smaak een buitenbeentje in de ginwereld, er worden enkel verse kruiden gebruikt 9 extracten waarvan 3 onkruiden	€ 13,00
	Sacred Gin Organic London Dry Gin heel zachte smaak - elegant kruidig aroma en citrustoetsen 12 organic botanicals	€ 12,00
Rum-Cola	Plantation 3 stars	€ 10,00
Whisky-Cola	J&B	€ 10,00
Vodka-Fresh Orange	Partisan	€ 10,00
	Belvedere	€ 13,00
	Zubrowka	€ 12,00
Vodka-Tomato BIO	'Bloody Mary'	€ 10,00
Campari-Fresh Orange		€ 9,00

Aperobites

bruschetta - salsa gedroogde tomaat – ansjovis (4st)	€12,00
croque Pata Negra – basilicumdip (4st)	€12,00
cevapcici - lamsworstjes uit de Balkan – paprikadip – in de josper klaargemaakt (6st)	€14,00
Italiaanse bergham - handgesneden	€7,00

Starters

asperges – Vlaamse wijze – ei – peterselie - botersaus	€17,00
asperges – lauwe verse zalm – wittewijnsaus	€21,00
fris slaatje – gekonfijte eend	€18,00
Schotse zalm “home smoked” – mierikswortel – toast	€19,00
scampi – look – tomaat	€19,00
burrata – zoetpuntpaprika – rucola	€16,00
carpaccio van rund “Blonde Aquitaine” – porcini olie – rucola	€21,00
crispy salade – bio geitenkaas “Volle maan“ – peer – walnoten (spekjes kan)	€17,00
pomme “Moscovite” – bieslook – zure room - 30g kaviaar (op reservatie)	€69,00
½ Kreeft uit de oven (per 2 pers)	€29,00/pp

Veggie

kamutpasta – verse groenten – pesto basilic – vers gemalen Pecorino	€23,00
crispy salade – BIO geitenkaas “Volle maan“ – peer – walnoten (spekjes kan)	€22,00
asperges – Vlaamse wijze – ei – peterselie – botersaus - kasteelaardappelen	€23,00

Fish

asperges – lauwe verse zalm – wittewijnsaus - kasteelaardappelen	€28,00
paling – groene kruidensaus – frietjes	€35,00
kabeljauw – puree of frietjes – warme groentjes	€28,00
gebakken zeetong cat.1 – puree of frietjes – salade	€34,00
gebakken zeetong cat.1 – warme groentjes (koolhydraatarm)	€34,00
1/1 Kreeft uit de oven	€45,00

Meat uit de Josper grill

Onze Spaanse Josper grill op houtskool is een gesloten grill op hoge temperatuur. Deze bakwijze zorgt voor een unieke smaak, bovendien blijven de gerechten heerlijk sappig !

Onze côte à l'os 'Blonde Aquitaine' wordt gekweekt in de Vlaamse Ardennen met uitsluitend natuurlijke voeding van het eigen landbouwbedrijf.

De superieure vleeskwaliteit komt optimaal tot zijn recht in onze Josper. Een aanrader.

lamsspies – tian zuidere groenten - half volkoren rijst	€27,00
côte à l'os 'Blonde Aquitaine' BIO (2p) – salade - frietjes – sauzen°	€34,00/pp
Irish Rib-eye "Black Agnus" – salade - frietjes – sauzen°	€32,00
filet pur "Holstein" – salade – frietjes – sauzen°	€35,00

° béarnaise, champignonsaus, pepersaus

One pot wonders

Hongaarse Goulash Pörkölt van rundsvlees – frietjes	€24,00
Marokkaanse lamsgehaktballetjes – 7 verse groenten – ras el hanout – couscous	€25,00
Indiase pot - biokip – tikka masala – half volkoren rijst	€25,00
Italiaanse spaghetti – speltpasta – tomaat – jonge wortels – rund/varken	€19,00

Sweets

limoensorbet – vodka	€9,00
gekaramelliseerde ananas – kokosijs – rhum	€9,00
dame blanche – vanilleijs – warme chocoladesaus	€9,00
crème brûlée	€9,00
chocolademousse	€9,00
sabayon - rode vruchten - vanilleijs	€11,00
platte kaastaart – krieken – amandelen – huisgemaakt	€9,00
glasje boerenjongens (opgelegde krieken in jenever – huisgemaakt)	€6,00

Juniors

lamsgehaktballetjes – 7 verse groentjes – ras el hanout - couscous	€12,00
biefstukje - frietjes – sausje	€12,00
kabeljauw – groentepuree – puree of frietjes	€15,00
ijs – vanille/chocolade/aardbei – 1 of 2 bolletjes	€3,00/€5,00
spaghetti – speltpasta – tomaat – jonge wortels – rund/varken	€12,00

Frisdranken

Eaulala bronwater	niet bruisend	20cl	€2,20
		50cl	€5,00
		75cl	€8,00
	licht bruisend	20cl	€2,20
		50cl	€5,00
		75cl	€8,00
Naturfrisk limo • BIO	organgeade	25cl	€3,50
	bitterlemon	25cl	€3,50
	raspberry	25cl	€3,00
	indian tonic	25cl	€3,50
Walden Organic Ice Tea • BIO	peach & jasmine	25cl	€3,50
	lemon & lemongrass	25cl	€3,50
De Drie Wilgen sappen • BIO	appel	20cl	€3,00
	sinaasappel	20cl	€3,00
	ananas	20cl	€3,00
	ACE tropical	20cl	€3,00
vers geperst	sinaasappel	25cl	5,00
Coca Cola	regular	20cl	€3,00
	zero	20cl	€3,00

Warme dranken

Koffie "Manos de Mujer" <i>"handen van de vrouw"</i>	fairtrade - 100% Arabica – origine : Guatemala	
	lungo koffie	€ 3,00
	espresso koffie	€ 3,00
	cappuccino met melkschuim	€ 3,80
	latte macchiato	€ 3,80
Koffie met een X	Irish coffee (whisky)	€ 10,00
	Italian coffee (amaretto)	€ 10,00
	Flemish coffee (jenever)	€ 10,00
	French coffee (grand marnier)	€ 10,00
Hot Chocolat	callebaut chocoladeparels	€ 3,50
Thee "Café Gusta" BIO	organic tea - geserveerd in een theepot voor extra lang genot	
	marrakech nights 2à3min	€ 4,00
	<i>china gunpowder groene thee pepermint</i>	
	china sencha 2à3min	€ 4,00
	<i>milde groene thee</i>	
	chakrai chai 7à10min	€ 4,00
	<i>gember, kurkuma, kaneel, kruidnagel, kardemom, rozenblaadjes, zwarte en roze peper, karwijzaad</i>	
	krabi moods 7à10min	€ 4,00
	<i>gember, citroengras, verbena, goudbloem, kaasjeskruid</i>	
	hot ginger 7à10min	€ 4,00
	<i>100% gember</i>	
	sweet red 10à12min	€ 4,00
	<i>framboos, citroengras, rozenbottel, appel, ananas, goudbloem</i>	
	sweet flavour 10à12min	€ 4,00
	<i>vlierbloesem, rozenblaadjes, rozenbottel, appel, sinaas, hibiscus</i>	
	sweet exotic 10à12min	€ 4,00
	<i>mango, granaatappel, rozenbottel, appel, rozenblaadjes, rooibos, druiven, goudbloem, hibiscus</i>	

Ijskoude dranken

Frozen Iccicino	mix van mokka, cappuccino en crushed ice	€ 4,00
------------------------	---	---------------

Bieren

Romy pils	vat	25cl • 5%	€ 2,50
Romy blanche	fles	25cl • 5%	€ 3,00
Ename blond	vat	25cl • 6,6%	€ 3,50
Ename dubbel	fles	33cl • 6,6%	€ 4,00
Ename triple	fles	33cl • 8,8%	€ 4,50
Gentse strop	fles	33cl • 6,9%	€ 4,00
AB bruin	fles	33cl • 5%	€ 3,00
AB triple bio	fles	33cl • 9%	€ 5,00
AB oaked bio	fles	33cl • 10%	€ 5,00
Duvel	fles	33cl • 8,5%	€ 4,50
Liefmans kriek brut	fles	33cl • 6%	€ 6,00

Digestieven

Glaasje boerenjongens (opgelegde krieken in jenever – huisgemaakt)	€ 6,00
Cognac Pierre Ferrand	€ 10,00
Calvados C.Drouin Reserve Coeur de Lion	€ 10,00
Amaretto Gozio	€ 9,00
Cointreau	€ 9,00
Grand Marnier	€ 9,00
Poire William Biercee	€ 10,00
Grappa Borgo Antico Chardonnay	€ 10,00
Grappa Borgo Antico Amarone Barricata	€ 12,00
Jenever klaren Braeckman	€ 7,00
Sambuca Molinari	€ 7,00
Limoncello Botegga	€ 6,00
Chartreuse Verte	€ 9,00
Whisky Glorius Bastard (Highland malt, Speyside)	€ 12,00
Whisky Glenkinchie 12y (Lowland malt)	€ 20,00
Whisky premium Japanese Nikka Black from the barrel	€ 12,00

Whisky Belgian Owl 42 months

€ 15,00