



I'M SORRY FOR WHAT I SAID
WHEN I WAS HUNGRY

*Deze keuken is gekruid met...
liefde*

*Happiness
is
homemade*

*Count the memories
not the calories*

Save water, drink wine!

**Zonder tonic
heeft het leven
geen gin**

*Life is too short to
skip dessert*

*Kijk met je ogen
ruik met je neus
proef met je tong
geniet met je hart*

*Age and glasses of wine
should never be counted!*

*Chocolate is the answer
who cares what the
question is*

APERO

Roeselaerse apero Milo	9	Porto Burmester 10y	6,5
(Kiss my rhubarb +Prosecco)		Porto Bumester wit/rood	5,8
Alcoholvrije apero	5,5	Domecq Fino Sherry	5,8
(Crodino + fruitsap of tonic)		Pineau des Charentes	5,8
Martini Bianco/Rosso	5,8	Ricard	7
Martini Royal (+prosecco)	8,5	Kir	6
Martini Bellini	6,5		
Aperol Spritz	8,5	Havana 3y (wit)	5,5
Picon witte wijn	8	Havana especial (bruin)	6,5
		Campari, Passoa, Malibu	5,5
Limoncello tonic	9	J&B, cointreau	6,5
Kiss my Rhubarb tonic	9		
Vodka tonic	8	Supplement frisdrank:	2,7
Gin Fizz	8	cola, fruitsap..	

Smile, there's gin!

Copperhead	14	Tribute	13
Monkey 47	13	Buss 509 Raspberry (zoet)	12,5
Hendricks	11,5	Brockmans (zoet)	12,5
Citadelle	10	Duin gin (Nieuwpoort)	14
Gin Mare	13	Ginius (Nieuwpoort)	14
Mombasa	11,5	Ginger (Nieuwpoort)	14



HUISWIJN

Sauvignon Blanc Fontareche (wit)	4,5
Chardonnay (Bouchard Aîné et fils)	4,5
Villa Mansay rosé (Grenache - Cabernet)	4,5
Villa Mansay rood (Syrah - Cabernet)	4,8

BUBBELS

Prosecco 'Le Couchon Brut'	8 - 35
Champagne 'Gallimard Père et Fils'	9,5 - 25 - 50
Veuve Clicquot brut	73

BIEREN

Stella	2,8
Carlsberg 0%	3
Jus de Mer Blond	4,3
Jus de Mer Bruin	4,3
Karmeliet	4,5
Omer	4,3
Duvel	4,3
Westmalle Tripel	4,5
St Bernardus Tripel	4,3
St Bernardus 12°	4,5
St Bernardus wit	4

FRISDRANKEN

Chaudfontaine plat	2,7
Chaudfontaine plat 50cl	4,9
Chaudfontaine bruis	2,7
Chaudfontaine bruis 50cl	4,9
Coca Cola - Coca Cola zero	2,7
Fanta	2,7
Lipton Ice Tea	3
Lipton Ice Tea Green	3
Looza Appel	2,8
Vers fruitsap	5

WARME DRANKEN

Donko's koffie	3	Irish - Italian - Baileys - French Coffee	8,5
Deca	3,2	Carajillo 43 (espresso + 43)	7,5
Espresso	3	Spanish 43 (hete 43 + espresso)	8,5
Dubbele espresso	4		
Cappuccino (melkschuim of slagroom)	3,8	Callebaut chocolade melk	4,5
Koffie verkeerd	3,9	(melk - fondant - wit)	
Organic Earl Grey	3,5	Organic African Nectar	3,5
Green Tea Tropical	3,5	Organic Detox Infusion	3,5
Cherry Lemon Green Tea	3,5	Chamomille Citrus	3,5
Organic Mint Mélange	3,5	Wild Berry Hibiscus	3,5

VO BIE DE KAFFIE

Amaretto Gozio	7	Licor 43	7
Baileys	6	Calvados Coquerel	7
Filliers jonge jenever	5		
Cointreau	7	Whisky:	
Limoncello	7	Balvenie 12y double wood	10
Grand Marnier	7	J&B	6,5
Poire williams	7	Glenfiddich 12y	9,5
Grappa Bottega	7	Bruichladdich Classic Laddie	11
		Coal Ila 12y	11

HAPPEKES

Flinterdunne Serano ham - brood	11,5
Gefrituurde visreepjes - tartaar	12
Mini kroketjes deluxe (10st)	13
Mix plate (mix bovenstaande)	17
Calamares - tartaar	11



VOORGERECHTEN

Rundscarpaccio Rubia Gallega - truffelmayo	17
Huisgemaakte breydelhamkroketjes (2st)	14
Huisgemaakte garnaalkroketjes (2st)	15
Scampi's in lookboter	14

MENU €40

Huisgemaakte garnaalkroket (1st) OF

»»—————««

Vispannetje van de chef OF
met frietjes of puree

»»—————««

Dame Blanche Deluxe OF

Huisgemaakte breydelhamkroket (1st)

»»—————««

Filet Mignon met saus naar keuze, sla en frietjes

»»—————««

Irish Coffee

HOOFDGERECHTEN

Gebakken zeebaars - risotto - mousseline	26,5
Slibtongetjes (3st) - slaatje	26,5
Vispan van de chef	26
Scampi's in een curryroom saus	25
Scampi's van de chef (italiaanse wijze) met tomaatjes	25
Gegrilde Snowkrab in kruidenboter	34,5
Garnaalkroketten met sla en frietjes (2st - 3st)	17,5 - 22,5

Deze gerechten worden geserveerd met frietjes , pasta of puree

Filet Mignon Black Angus (250gr)	27,5	Deze gerechten worden geserveerd met een slaatje , frietjes en saus naar keuze: champignon , peper of béarnaise
Ribeye van de chef	29,5	
Mixed Grill (350gr)	27,5	

KINDERGERECHTEN (-12J)

Spiegelei - frietjes	6,5
Krokante kipfilet - appelmoes - frietjes	9,5
Frikandel met frietjes (1 of 2 stuks)	7 - 8,5
Breydelhamkroket (1st) - frietjes	10
Garnaalkroket (1st) - frietjes	11
Slibtongetjes (2st) met puree of frietjes	19

DESSERTEN: SPECIALITEIT VAN DE CHEF

Sommige desserts vragen enige bereidingstijd. Geef dus bij apero uw keuze door. De chef dankt u !

Passion of Milo (créatie exotisch fruit)	12
ChocAhollic (créatie chocolade en caramel)	12
Dame Blanche DELUXE	11
Coupe Vanille	8,5
Coupe Brésilienne	9,5
Coupe Caramel	9
Coupe mokka	9
Trio van sorbet	8,5
Kinderijsje	4,5
Kinder Dame Blanche	5,5
Mini chocolade mousse	6,5





I'M SORRY FOR WHAT I SAID
WHEN I WAS HUNGRY

*Deze keuken is gekruid met...
liefde*

*Happiness
is
homemade*

*Count the memories
not the calories*

Save water, drink wine!

**Zonder tonic
heeft het leven
geen gin**

*Life is too short to
skip dessert*

*Kijk met je ogen
ruik met je neus
proef met je tong
geniet met je hart*

*Age and glasses of wine
should never be counted!*

*Chocolate is the answer
who cares what the
question is*

APER O

Roeselaerse apero Milo	9	Porto Burmester 10y	6,5
(Kiss my rhubarb +Prosecco)		Porto Bumester blanc/rouge	5,8
Apero sans alcool	5,5	Domecq Fino Sherry	5,8
(Crodino + jus d'orange /tonic)		Pineau des Charentes	5,8
Martini Bianco/Rosso	5,8	Ricard	7
Martini Royal (+prosecco)	8,5	Kir	6
Martini Bellini	6,5		
Aperol Spritz	8,5	Havana 3y (blanc)	5,5
Picon vin blanc	8	Havana especial (brun)	6,5
		Campari, Passoa, Malibu	5,5
Limoncello tonic	9	J&B, cointreau	6,5
Kiss my Rhubarb tonic	9		
Vodka tonic	8	Supplement soda's:	2,7
Gin Fizz	8	cola, jus d'orange..	

Smile, there's gin!

Copperhead	14	Tribute	13
Monkey 47	13	Buss 509 Raspberry	12,5
Hendricks	11,5	Brockmans	12,5
Citadelle	10	Duin gin (Nieuwpoort)	14
Gin Mare	13	Ginius (Nieuwpoort)	14
Mombasa	11,5	Ginger (Nieuwpoort)	14



LES VINS

Sauvignon Blanc Fontareche (wit)	4,5
Chardonnay (Bouchard Aîné et fils)	4,5
Villa Mansay rosé (Grenache - Cabernet)	4,5
Villa Mansay rood (Syrah - Cabernet)	4,8

LES BIÈRES

Stella	2,8
Carlsberg 0%	3
Jus de Mer Blond	4,3
Jus de Mer Bruin	4,3
Karmeliet	4,5
Omer	4,3
Duvel	4,3
Westmalle Tripel	4,5
St Bernardus Tripel	4,3
St Bernardus 12°	4,5
St Bernardus wit	4

LES VINS MOUSSEUX

Prosecco 'Le Couchon Brut'	8 - 35
Champagne 'Gallimard Père et Fils'	9,5 - 25 - 50
Veuve Clicquot brut	73

LES BOISSONS

RAFRAÎCHISSANTES

Chaudfontaine plat	2,7
Chaudfontaine plat 50cl	4,9
Chaudfontaine bruis	2,7
Chaudfontaine bruis 50cl	4,9
Coca Cola - Coca Cola zero	2,7
Fanta	2,7
Lipton Ice Tea	3
Lipton Ice Tea Green	3
Looza pomme	2,8
Jus d'orange frais	5

LES BOISSONS CHAUDES

Café Donko's	3	Irish - Italian - Baileys - French Coffee	8,5
Deca	3,2	Carajillo 43 (espresso + 43)	7,5
Espresso	3	Spanish 43 (43 chaud + espresso)	8,5
Double espresso	4		
Cappuccino (au lait ou chantilly)	3,8	Callebaut chocolat chaud	4,5
Café au lait	3,9	(Lait - fondant - blanc)	
Organic Earl Grey	3,5	Organic African Nectar	3,5
Green Tea Tropical	3,5	Organic Detox Infusion	3,5
Cherry Lemon Green Tea	3,5	Chamomille Citrus	3,5
Organic Mint Mélange	3,5	Wild Berry Hibiscus	3,5

LES DIGESTIFS

Amaretto Gozio	7	Licor 43	7
Baileys	6	Calvados Coquerel	7
Filliers jonge jenever	5		
Cointreau	7	Whisky:	
Limoncello	7	Balvenie 12y double wood	10
Grand Marnier	7	J&B	6,5
Poire williams	7	Glenfiddich 12y	9,5
Grappa Bottega	7	Bruichladdich Classic Laddie	11
		Coal Ila 12y	11

LES APÉRITIFS

Jambon Serano - pain	11,5
Goujonettes - tartare	12
Mini croquettes deluxe (10st)	13
Mix plate (mix ci-dessus)	17
Calamar - tartare	11



LES ENTRÉES

Carpaccio Rubia Gallega - mayo de truffe	17
Croquettes de jambon artisanales (2pc)	14
Croquettes de crevettes artisanales (2pc)	15
Scampi's au beurre à l'ail	14

MENU €40

Croquette de crevettes (1pc)	Ou	Croquette de jambon (1pc)
»»————««		»»————««
Cassolette de poissons	Ou	Filet Mignon, sauce aux choix, salade et frites
avec frites ou purée		
»»————««		»»————««
Dame Blanche Deluxe	Ou	Irish Coffee

LES PLATS

Bar - risotto - mousseline	26,5
Solettes meunières (3pc) - salade	26,5
Cassiolette de poissons	26
Scampi curry	25
Scampis du chef (italienne)	25
Les pieds de Snowkrab au beurre aux fines herbes	34,5
Croquette de crevettes avec salade (2pc - 3pc)	17,5 - 22,5

Les plats sont servis avec frites, pâtes ou purée

Filet Mignon Black Angus	27,5	Les plats sont servis avec frites, salade et sauce au choix : champignon , poivre ou béarnaise
Ribeye du chef	29,5	
Mixed Grill (350gr)	27,5	

LES PLATS D'ENFANTS(-12)

Oeufs sur le plat - frites	6,5
Crispy poulet - compote - frites	9,5
Frikandel avec frites (1 of 2)	7 - 8,5
Croquette de jambon (1pc) - frites	10
Croquette de crevettes (1st) - frites	11
Solettes meunière (2pc) avec purée ou frites	19

DESSERTS: SPECIALITÉ DU CHEF

La préparation des desserts prend beaucoup de temps. Demande-les en avant. Le chef vous remercie!

Passion of Milo (création fruits exotiques)	12
ChocAholiC (création chocolat et caramel)	12
Dame Blanche DELUXE	11
Coupe Vanille	8,5
Coupe Brésilienne	9,5
Coupe Caramel	9
Coupe mokka	9
Trio de sorbet	8,5
Glace d'enfant	4,5
Dame Blanche d'enfant	5,5
Mini mousse au chocolat	6,5

