

# DEN ANTIGOON

Beste klanten,

Wij heten u van harte welkom in onze brasserie.

U vraag zich misschien af vanwaar de naam Antigoon komt?

“Volgens de legende was Druon Antigoon een reus die aan de Schelde in Brabant woonde. Hij terroriseerde de streek door alle schippers tol te laten betalen. Als een schipper niet kon of wilde betalen, hakte de reus hem de hand af en wierp die in de rivier. Een Romeinse soldaat, Silvius Brabo, zou tegen Antigoon (tegenstrever) hebben gevochten. Hij doodde de reus, hakte vervolgens zijn hand af en wierp deze op zijn beurt in de Schelde. Vanwege dit "hand werpen" zou Antwerpen aan haar naam zijn gekomen.”

Op de grote markt kan u hier een standbeeld van terugvinden.

Brasserie den Antigoon neemt op woensdag zijn rustdag en is dan gesloten. Ook op 24,25, 31 december en 1 januari zijn wij gesloten.

Alvast smakelijk eten  
vanwege het ganse Antigoon team

*Dear customers,*

*We wish you a warm welcome in our brasserie.  
You may be wondering where the name Antigoon comes from?*

*“According to legend, Druon Antigoon was a giant who lived on the Scheldt in Brabant. He terrorized the area by making all skippers pay tolls. If a boatman could not or would not pay, the giant cut off his hand and threw it into the river. A Roman soldier, Silvius Brabo, is said to have fought against Antigoon (opponent). He killed the giant, then cut off his hand and threw it in turn into the Scheldt. It is because of this "hand throwing" that Antwerp got its name.”*


*You can find a statue of this on the main market.*

*Brasserie den Antigoon takes its rest day on Wednesday and is then closed. We are also closed on December 24, 25, 31 and January 1.*

*Enjoy your meal  
from the entire Antigoon team*

Al onze prijzen zijn in euro en incl. BTW en dienst  
*All our prices are in euro and incl. VAT and service*

## **Ontbijt** – tot 13u30 / *Breakfast* – until 13h30

Croissant 4 

Croissant met boter of confituur - enkel op zaterdag en zondag  
*Croissant with butter or jam - only on Saturday and Sunday*

Spiegeleieren 10 

3 eitjes met meergranen brood  
*Eggs sunny side up – 3 pcs with multigrain bread*

Boerenomelet 16

Met aardappelen, spek, groentenmix  
*Omelet 'Farmer Style' with potatoes, bacon & mix of vegetables*

Omelet met spek 13

*Omelet with bacon*

Uitsmijter ham en kaas 14

*Fried eggs on toast with ham and cheese and side salad*

## **Lunchmenu 21**

Alle dagen vanaf 12u tot 15u, behalve weekend en feestdagen  
*Daily from 12h until 15h, except on weekends and holidays*

Voorgerecht

*Starter*

Hoofdgerecht (dinsdag serveren wij steak en vrijdag vis)

*Main course (Tuesdays we serve steak and Fridays fish)*

Koffie of thee

*Coffee or tea*

## **Toasts** – tot 16u30 / *Toast* – until 16h30

Alle toasts worden geserveerd met een slaatje  
*All toasts are served with a side salad*

Gerookte zalm 18

*Smoked salmon*

Kannibaal 17

*Cannibal Toast with filet americain & garnish.*

Champignons 15 

met look

*Mushrooms with garlic*

## **Croques** – tot 16u30 / *Croques* – until 16h30

Alle croques worden geserveerd met een slaatje  
*All croques are served with a side salad*

### **Croque Monsieur 11**

#### **Dubbele/ double Croque Monsieur 17**

Ham & kaas  
*Ham & cheese*

### **Croque Madame 12**

#### **Dubbele/ double Croque Madame 18**

Ham, kaas & een spiegelei  
*Ham, cheese & fried egg*

### **Croque Hawaiï 13**

#### **Dubbele/ double Croque Hawaiï 19**

Ham, kaas & ananas  
*Ham, cheese and pineapple*

### **Croque Bolognaise 14**

#### **Dubbele/ double Croque Bolognaise 20**

Ham, kaas & bolognaise saus  
*Ham, cheese and bolognaise sauce*

## **Broodje** – tot 16u30 / *Sandwich* – until 16h30

### **Beef Sandwich 18**

Bagnat met vers gesneden rundersteak, rucola, parmesan,  
truffelmayonaise en zongedroogde tomaten  
*Roll with fresh cut steak, arugola, Parmesan cheese, truffle mayonaise  
and sundried tomatoes*

### **Club Sandwich 16**

Bagnat met kip, spek, ijsbergsla, tomaat en onze Caesar dressing  
*Bun with chicken, bacon, iceberg lettuce, tomato and our Caesar dressing*

### **Zalm Sandwich 18**

Bagnat met frisse veldsla, appels, gerookte zalm en avocado  
*Bun with smoked salmon, fresh salad, apples and avocado*

### **Burrata Sandwich 19**

Barra Gallega met mortadella, rucola, burrata en pistache noten  
*Barra Gallega with mortadella, arugola, burrata and pistachio nuts*

### **Veggie Sandwich 17**

Bagnat met hummus en zongedroogde tomaten tapenade, geitenkaas en  
gegrilde courgette  
*Bun with hummus, grilled zucchini, goat cheese and sun dried tomato  
spread*

## **Bites & Tapas**

**Bitterballen (9 st.) 8**

met mosterd

*with mustard*

**Mini kip loempia 9**

met sweet chili saus

*Mini chicken spring rolls with sweet chili sauce*

**Manchego 10,5**

**Olijven 5,5**

*Olives*

**Calamares 10**

met verse tartaar

*with fresh tartare sauce*

**Jonge kaas 6**

met mosterd

*Young cheese with mustard*

**Warm gemengd 18**

*Hot bites for 2*

**Butcher's Plate 19**

*Combination with meat*

# Voorgerechten

## Starters

### Garnaalkroketter met een slaatje 23

op een bedje van gepelde grijze Noordzeegarnalen en een slaatje  
*Shrimp croquettes with a side salad and grey North Sea shrimps*

### Garnaalkroketter met gefrituurde peterselie 19

twee garnaalkroketter met gefrituurde peterselie en citroen  
*two shrimp croquette with fried parsley and lemon*

### Kaaskroketter 18

met een slaatje  
*Cheese croquettes with a side salad*

### Duo van kroketjes 20

*One of each croquet with a side salad*

### Suppl. Kaaskroket 6

*Suppl. Cheese croquet*

### Suppl. Garnaalkroket 9

*Suppl. Shrimp croquet*

### Dagsoep 9

met meergranen brood  
*Fresh soup of the day with multigrain bread*

### Rundscarpaccio 21

Filet d'Anvers carpaccio met parmesan en garnituur  
*Beef carpaccio with Parmesan cheese and garnish*

### Gerookte zalm 22

met garnituur  
*Smoked salmon with garnish*

### Scampi in lookboter (5 st.) 17

*Scampi in garlic butter (5 pcs.)*

### Scampi in currysous (5 st.) 18

*Scampi in curry sauce (5 pcs.)*

## Vis

### *Fish*

Met frieten, kroketten, rijst, puree, gebakken of gekookte krieltjes  
*With French fries, croquettes, rice, mashed, baked or boiled potatoes*

#### Huisgemaakte Fish 'n Chips met verse tartaar 24

*Homemade Fish'n Chips with fresh tartare sauce* Vissuggestie van de ee

#### Scampi in lookboter (9 st.) 24

*Scampi in garlic butter (9 pcs.)*

#### Scampi in currysaus (9 st.) 25

*Scampi in curry sauce (9 pcs.)*

## Vlees

### *Meat*

Met frieten, kroketten, rijst, puree, gebakken of gekookte krieltjes  
*With French fries, croquettes, rice, mashed, baked or boiled potatoes*

#### Steak 29

Belgisch wit-blauw rundssteak +/- 250gr met een slaatje  
*Tender Belgian beef steak of +/-250gr with a side salad*

#### Gevulde kipfilet in een jasje van Serranoham 23

met een rucola slaatje  
*Stuffed chicken wrapped in Serrano ham with an arugola salad*

#### Picanha 32

Mals Zuid-Amerikaans rundsvlees met gegrilde groene asperges, paprika en chimichurri saus  
*Southern American tender beef with grilled green asparagus, paprika and chimichurri sauce*

## Pasta's

#### Spaghetti Bolognaise 19

#### Pasta Pesto 19

Tagliatelle met huisgemaakte groene pesto, zongedroogde tomaten en champignons  
*Tagliatelle with homemade green pesto, sundried tomatoes and mushrooms*

## Onze klassiekers

### *Our signature dishes*

#### Echt Antwerps stoofvlees 23

gemaakt met Bolleke de Koninck bier, met een witloofsalade en frieten  
*Beef stew made with Antwerp De Koninck beer with a chicoree salad and French fries*

#### Steak tartaar 22

Rauwe bereiding van rundsvlees met frieten  
*Raw preparation of beef with French fries*

#### Huisgemaakte vol-au-vent 22

met malse stukjes kip in een romige kippenvelouté met champignons en gehaktballetjes  
*Homemade chicken ragout with mushrooms and little meatballs*

#### Hamburger “Den Antigoon” 24

Bagnat met hamburger, spek, kaas, spiegeleitje en huisgemaakte tomatensalsa  
*Homemade hamburger in a bun with bacon, cheese, fried egg and homemade tomato salsa*

## Salades

#### Caesar kip salade 20

*Caesar chicken salad*

#### Salade met geitenkaas 21

met spek, appeltjes en honing  
*Salad with goat cheese, bacon, apple and honey*

#### Salade met Belgisch wit-blauw rundssteak 24

met rucola, zongedroogde tomaten, balsamico en parmesan  
*Beef salad with Belgian beef, arugola, sundried tomatoes, balsamico and parmesan*

#### Salade “Den Antigoon” 23

met kip, scampi, spek, paprika en sweet chili saus  
*Salad with chicken, scampi, bacon, paprika and sweet chili sauce*

## Vegan

#### Wok met rijstnoedels en groenten 19

*Wok with rice noodles and vegetables*

# Suggesties van de chef

## *Chef's Suggestions*

### Voorgerechten

#### *Starter*

Cavallion met seranoham 13

*Italian styled steak tartare*

Bruscetta's met tomaten 12

*Bruscetta with tomatoes*

### Hoofdgerechten

#### *Main course*

Mosselen met huisgemaakte mosselsaus:

*Mussels with homemade mussel sauce*

natuur 28

*with onion and celery*

met witte wijn 29

*with white wine*

met lookroom 30

*with garlic cream*

Salade Niçoise met verse tonijnsteak 29

*Niçoise salad with fresh tuna steak*

Groene asperges met zalm, burrata en basilicum  
vinaigrette 23

*Green asparagus with smoked salmon, burrata and basil dressing*



## **Kindergerechten**

### *Children's menu*

Fish stick met frieten 13

*Fish sticks with French fries*

Currywurst met frieten 10

*Currywurst with French fries*

Dubbele curryworst met frieten 14

*Double currywurst with French fries*

Kinderspaghetti 11

*Children's spaghetti*

## **Supplementen**

### *Supplements*

Peperroom saus of archiduc 4

*Peper cream sauce or Mushroom cream sauce*

Béarnaise 4,5

Gebakken champignons 4,5

*Baked Mushrooms*

Frieten, rijst, krieltjes of kroketten 4

*French fries or croquettes*

Witloofsalade 4,5

*Chicoree salad*

Tomatensalade 4,5

*Tomato salad*

Gemengde salade 4,5

*Mix salad*

## **Desserten**

Vraag even naar onze dessertkaart.

Voor ons artisaan ijs, zonder aroma's en noch kleurstoffen, werken wij samen met "Bobonne roomijs".

Ask your waiter for our dessert menu. For our artisanal icecream, without aromas and without dyes, we work together with Bobonne.

## Witte Wijn

### *White Wines*

#### **Fris en fruitig**

*Fresh and fruity*

Pays d'Oc (FR)- Le Carredon

Chardonnay Viognier - Glas: 6 ¼: 10 ½: 18,5 Fles: 24

Sauvignon blanc - Glas: 6,5 ¼: 11 ½: 20 Fles: 29

Kamptal (AU) – Peter Dolle Strassertal

Grüner Veltliner - Glas: 6,5 ¼: 11 ½: 20 Fles: 29

Loire (FR) – Pascal Bellier l'Essentiel Cheverny Blanc 30

Sauvignon Blanc, Chardonnay

Veneto (IT) - I Gadi Bennati 28

Pinot Grigio

#### **Krachtig en karaktervol**

*Powerful*

IGT Monte Toro Marche (IT) - Monitcello Marche Bianco

Fiano, Manzoni - Glas: 6 ¼: 10 ½: 18,5 Fles: 24

Pays d'Oc (FR) - Sensas

Chardonnay - Glas: 6,5 ¼: 11 ½: 20 Fles: 29

Marlborough (NZ) : Mount Riley 30

Sauvignon Blanc

Cederberg (SA) : Cederberg 38

Sauvignon Blanc

Bourgogne (FR) – Alain Geoffroy Chablis 1er Cru 60

Chardonnay

Livermore Valley (USA)– Wente Riva Ranch 50

Chardonnay

## Rosé Wijn

### *Rose Wine*

Pays d'Oc (FR) – Le Carredon

Cinsault - Glas: 6 ¼: 10 ½: 18,5 Fles: 24

## Rode Wijn

### *Red Wine*

#### **Mild en elegant**

*Mild & elegant*

Pays d'Oc (FR) – Le Carredon

Merlot - Glas: 6 ¼: 10 ½: 18,5 Fles: 24

Robertson (SA) – Bon Courage The Pepper Tree

Shiraz - Glas: 6 ¼: 10 ½: 18,5 Fles: 24

Ribera del Duero (ES) – Rippa Dorri Crianza 29

Tempranillo

#### **Karaktervol en aromatisch**

*Powerfull & aromatic*

Puglia (IT) – DOP Angiuli Donato

Primitivo - Glas: 6,5 ¼: 11 ½: 20 Fles: 29

Pays d'Oc (FR) – Champbeaux

Alicante Bouschet, Marselan - Glas: 6 ¼: 10 ½: 18,5 Fles: 24

Mendoza (ARG) – Fabre Montmayou Reservado 33

Malbec

Coonawarra (AUS) – Penly Estate Phoenix 33

Cabernet Sauvignon

Bordeaux (FR) – Château des Moines Pomerol 40

Cabernet Sauvignon, Malbec en Merlot

Franschhoek (SA) – La Petite Ferme 42

Shiraz

Canada: Niagara Peninsula – Henry of Pelham 40

Baco Noir Old Vines

U.S.A.: Napa Valley – Girard Old Vine 69

Zinfandel

## Zoete witte wijn

### *Sweet white wine*

Pays d'Oc (FR) – Le Carredon

Gros Manseng - Glas: 6,5 ¼: 11 ½: 20 Fles: 29

## **Aperitieven**

### *Aperitifs*

Aperitief-43 10  
Cava met 43 likeur  
*Cava with 43 liqueur*  
Aperitief Den Antigoon 10  
Jenever, Martini, fruitsap  
*Jenever, Martini, orange juice*  
Aperol Spritz 9,5  
Pink Aperitivo 12  
Cava met fever tree raspberry &  
rhubarb tonic en frambozen  
*Cava with fever tree raspberry  
& rhubarb tonic & raspberries*  
Kirr 7  
met witte wijn  
*with white wine*  
Kirr Royal 9  
met cava  
*with cava*  
Vermouth Rosso 8  
Martini Bianco/ Rosso 7  
Porto wit/ rood 6  
Sherry Dry 6,5  
Gancia 8  
Pisang Ambon 7  
Pisang Orange 10,5  
Pineau de Charentes 7,5  
Campari 7  
Campari Orange 10,5  
Ricard 6

## **Alcoholvrij**

### *Alcohol free*

Crodino 6  
Pacific Ricard 5  
Copperhead NA 12  
incl tonic  
Funny Pisang 7  
incl orange juice  
Ambr Curcuma & Ginger 10

## **Cava & Champagne**

Cava MVSA  
Brut glas/ glass 8  
Brut fles/ bottle 36  
Brut Rosé glas/ glass 9  
Brut Rosé fles/ bottle 40  
Champagne Veuve Cliquot  
½ fles/ bottle 45  
Fles/ bottle 80

## **Gin**

Gordon's 7  
Sugg: fever tree tonic 4,5  
Bombay Sapphire 9  
Sugg: Mediterranean 4,5  
Hendricks 12  
Sugg: elderflower 4,5  
Tanqueray Sevilla 10  
Sugg: Clementine 4,5  
Gin Mare 12  
Sugg: fever tree tonic 4,5

## **Whisky**

Jack Daniels  
Jack Daniels 8,5  
Single Barrel 11  
Johnny Walker  
Red Label 8  
Black Label 10

## **Cognac**

Courvoisier VS 8  
Courvoisier VSOP 11

## **Sterke Dranken**

### *Liquors*

Smirnoff Vodka 7  
Grey Goose 12  
Bacardi Blanca 8  
Bacardi Negro 9

## **After Dinner**

Cuaranta y tres 7  
Sambuca 7  
Limoncello 6  
Baileys 8  
Cointreau 8  
Amaretto Dissarono 7,5  
Bokma oud 7  
Bokma jong 7  
Elixir D'Anvers 7  
Grand Marnier 8  
Calvados 8

## **Bieren op vat**

### *Draft Beer*

Stella Artois (25 cl) 3,5  
Stella Artois (33 cl) 4  
Stella Artois (50 cl) 6  
De Koninck Bolleke (25cl) 4  
Leffe Blond (33 cl) 5  
Leffe Donker (33 cl) 5  
Tripel Karmeliet (33 cl) 5

## **Alcoholvrij bier**

### *Alcohol free beer*

Jupiler 0,0% 3,5  
Leffe Blond 0,0% 5  
Liefmans 0,0% 4

## **Bieren op fles**

### *Bottled beer*

Vedett 4  
Wild Jo 4,5  
Triple D'Anvers 5  
Duvel 5  
Duvel Triple Hop 5,5  
Cherry Chouffe 5  
La Chouffe 5  
Omer 5  
Lefort Triple 5,5  
Seef 4,5  
Cornet 5  
Geuze Belle-Vue 4,5  
Kriek Belle-Vue 4  
Kwak Rouge 5  
Kwak Blond 5  
Hoegaarden Wit 4  
Hoegaarden Rosé 4  
Brugse zot 5  
Victoria 5

## **Trappist**

Westmalle Dubbel 5  
Westmalle Tripel 5  
Chimay Blue 5  
Chimay Triple 5  
Rochefort-8 5  
Rochefort-10 6  
Orval 5,5

## **Speciaal Bier**

Antigoon 4,5

Een helder en goudblond bier met een romige kraag van zeer fijne belletjes. Is een volmout bier van hoge gisting.

*A clear and golden blond beer with a creamy head of very fine bubbles. Is a top fermented full-malt beer.*

## **Frisdranken**

### *Softdrinks*

Coca-Cola/ Light/ Zero 3,5  
Sprite 3,5  
Fanta Orange 3,5  
Appletiser 4,5  
Royal Bliss  
Tonic 3,9  
Bitter Lemon 3,9  
Agrumes & Ylang Ylang 3,9  
Pink Aromatic Berry 3,9  
Fuze Tea  
Sparkling 3,9  
Peach Hibiscus 3,9  
Green Mango 3,9  
Cécémel 3,9  
Fristi 3,9  
PomTon 7  
Fever Tree  
Fever Tree tonic 4,5  
Ginger Beer 4,5  
Mediterranean 4,5  
Elderflower 4,5  
Clementine 4,5  
Raspberry & Rhubarb 4,5  
Chaudfontaine  
(Niet) Bruisend (25 cl) 3,5  
(Niet) Bruisend (50 cl) 6  
Licht bruisend (50 cl) 6

## **Sappen**

### *Juices*

Minute Maid  
Orange 3,5  
Tomaat 3,5  
Appel 3,5  
Pompelmoes 3,5  
Vers sinaasappelsap 5,5  
*Fresh Orange juice*  
Appelaere appelsap 4,5

## **Koffie & thee**

### *Coffee & tea*

Alle koffie's ook in déca  
*All coffees also in decaf*

Espresso 3,7  
Espresso Macchiato 3,8  
Koffie 3,7  
Koffie Americano 4  
Latte Macchito 4,4  
Cappuccino 4,5  
Koffie met slagroom 4,5  
Dubbele espresso 5,5  
Caramel Macchiato 5  
Speculoos Macchiato 5  
Hazelnoot Macchiato 5  
Iced Latte Macchiato 4,4  
Iced Caramel Macch. 5  
Iced Speculoos Macch. 5  
Iced Hazelnoot Macch. 5  
  
English Breakfast 3,8  
Earl Grey 3,8  
Groene sencha 3,8  
Citroen 3,8  
Bosvruchten 3,8  
Kamille & Linde 3,8  
Munt 3,8  
Rosehip 3,8  
Verse munt 5,3  
  
Chocolademelk 5,4  
Onze warme chocolademelk  
met Callebaut callets  
  
Irish Coffee (Whisky) 9,5  
Italian Coffee (Amaretto) 9,5  
Antwerp Coffee (Elixir  
d'Anvers) 10,5  
Baileys Coffee (Baileys) 10,5  
Orange Coffee (Grand  
Marnier) 11,5  
French Coffee (Cognac) 11,5

## WARME DRANKEN

- Al onze koffies zijn ook in déca te verkrijgen | All coffees also in decaf -

ESPRESSO	€3.70	WARME CHOCOLADEMELK	€5.40
ESPRESSO MACCHIATO	€3.80	Met callebaut chocolade	
KOFFIE	€3.70	IRISH COFFEE whisky	€9.50
KOFFIE AMERICANO	€4.00	ITALIAN COFFEE Amaretto	€9.50
CAPPUCCINO	€4.50	FRENCH COFFEE Cognac	€11.50
KOFFIE MET SLAGROOM	€4.50	ANTWERP COFFEE Elixir d'Anvers	€10.50
DUBBELE ESPRESSO	€5.50	BAILEYS COFFEE	€10.50
		ORANGE COFFEE Grand Marnier	€11.50

## LATTE MACCHIATO

LATTE MACCHIATO	€4.40	SPECULOOS MACCHIATO	€5.00
CARAMEL MACCHIATO	€5.00	HAZELNOOT MACCHIATO	€5.00

## ICE LATTE MACCHIATO

ICE LATTE MACCHIATO	€4.40	ICE SPECULOOS MACCHIATO	€5.00
ICE CARAMEL MACCHIATO	€5.00	ICE HAZELNOOT MACCHIATO	€5.00

## THEE

ENGLISH BREAKFAST	€3.80	BOSVRUCHTEN	€3.80
EARL GREY	€3.80	KAMILLE & LINDE	€3.80
GROENE SENCHA	€3.80	MUNT	€3.80
CITROEN	€3.80	ROSEHIP	€3.80
		VERSE MUNT	€5.30

## DIGESTIEVEN

CUARANTA Y TRES	€7.00	AMARETTO	€7.50
SAMBUCA	€7.00	OUDE BOKMA	€7.00
LIMONCELLO	€6.00	JONGE BOKMA	€7.00
BAILEYS	€8.00	ELIXIR D'ANVERS	€7.00
COINTRAU	€8.00	GRAND MARNIER	€8.00
CALVADOS	€8.00		

DEN ANTIGOON

D  
E  
S  
S  
E  
E  
R  
T



## BOBONNE IJSVERWENKOFFIE

Koffie met 2 artisanale roomijspralines, 1 koffielikeur & 1 bol roomijs  
Coffee with 2 artisan ice cream chocolates, 1 scoop of ice cream and 1 coffee liquor

€10<sup>00</sup>

## MINI IJSVERWENKOFFIE

Koffie met 2 artisanale roomijspralines  
Coffee with 2 artisan ice cream chocolates

€8<sup>00</sup>

## BORDJE MET 4 IJSPRALINES

4 artisan ice cream chocolates

€8<sup>00</sup>

## BOBONNE ROOMIJS

- Bobonne artisanaal roomijs, da's genieten van pure smaken, zonder aroma's of kleurstoffen -

<b>COUPE ANTIGOON</b> vanille-en mokkaroomijs overgoten met zachte koffielikeur Vanilla and mocha ice cream with coffee liquor	€9 <sup>50</sup>
<b>DAME BLANCHE</b> vanilleroomijs met warme chocoladesaus Vanilla ice cream with chocolate sauce	€9 <sup>00</sup>
<b>DAME NOIRE</b> chocoladeroomijs met warme chocoladesaus Chocolate ice cream with chocolate sauce	€9 <sup>50</sup>
<b>COUPE BRÉSILIENNE</b> 2 bollen mokka en 1 bol vanille met karamelsaus en Brésilienne nootjes Vanilla and mocha ice with Bresilienne nuts	€9 <sup>00</sup>
<b>COUPE VANILLE- MOKKA - CHOCOLADE</b>	€8 <sup>00</sup>
<b>CITROENSORBET</b> Lemon sorbet	€9 <sup>00</sup>
<b>KINDERIJSJE</b> 2 bollen Children's ice cream	€6 <sup>00</sup>

## ZOETIGHEDEN

<b>WARME APPELTAART MET VANILLE-IJS</b> minimum 15 min in de oven Warm apple pie with ice cream (15 min)	€8 <sup>00</sup>
<b>CITROEN-MERINGUE-TAART</b> Franse klassieke citroencrème opgewerkt met boter, gebrande Italiaanse meringue, bodem van Bretoens zanddeeg. Lemon meringue pie	€8 <sup>00</sup>
<b>TIRAMISU</b> huisgemaakt Homemade tiramisu	€9 <sup>00</sup>
<b>HUISGEMAAKTE MOELLEUX</b> minimum 15 min in de oven Homemade lava cake - 15 min	€10 <sup>00</sup>
<b>COUPE COLONEL</b> citroensorbet met wodka Lemon sorbet with vodka	€10 <sup>00</sup>
<b>HUISGEMAAKTE CHOCOLADEMOUSSE</b> Homemade chocolate mousse	€9 <sup>00</sup>
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	€8 <sup>00</sup>
<b>BRUSSELSE WAFEL</b> Brussels waffle	€7 <sup>00</sup>
<b>BRUSSELSE WAFEL</b> met ijs Brussels waffle with ice cream	€9 <sup>50</sup>
<b>SUPPLEMENT SLAGROOM</b>	€2 <sup>50</sup>
<b>SUPPLEMENT CHOCOLADESAUS</b>	€2 <sup>50</sup>
<b>SUPPLEMENT BOL ARTISANAAL ROOMIJS</b>	€3 <sup>00</sup>