



A PARTAGER

Toast aux champignons , crème de parmesan.....	14
Hummus curcuma choux-fleurs au cumin.....	14
Mini - Croquettes crevettes, fromage vieux-Brugge ou mix 7 pièces.....	13
12 pièces.....	19
Planche Robinson sélection de jambons & fromages.....	16
Gaufre / crêpe salée , caviar d'aubergine, œuf poché frit, herbes fraîches.....	14
Gaufre salée crème de parmesan à l'ail, champignon de saison.....	16
Chipirones à la plancha beurre ail et herbes.....	16
Camembert chaud au thym, miel, noix, croutons de pain au levain	14
Pimientos del Padron parmesan, graines, zaatar.....	10
Frites fraîches mayonnaise & ketchup.....	6
Frites fraîches de patates douces Sauce yaourt, feta.....	7.5
Sauce Robinson (légèrement piquante), Mayonnaise truffée.....	1

APÉRITIFS

Aperol Spritz Apérol, prosecco, eau gazeuse.....	9
Lillet blanc Tonic.....	9
Hugo Prosecco, fleur de sureau, eau pétillante.....	9
Ricard	6
Martini Bianco, rosso.....	5
Campari (supplément de jus d'orange pressé +4€).....	5
Crodino 0%	8
Porto offley Rouge, blanc.....	5
Kir Vin blanc.....	6
Kir royal Champagne.....	10
Pineau des charentes avec supplément Picon +1.....	5

COCKTAILS

Mimosa Jus d'orange, cava.....	8
Bellini crème de pêche, prosecco.....	11
Mojito Bacardi rhum blanc, sucre de canne, citron vert.....	9
Caïpirinha Cachaca, citron vert, sucre de canne.....	9
Negroni Campari, martini, gin.....	11
Basil Smash Gin Bombay, citron, basilic.....	12
Moscow Mule Vodka Eristoff, citron vert, ginger beer.....	10
London Mule Gin Bombay, citron vert, ginger beer.....	12
Gimber Ale Vodka gimber, ginger ale.....	11
Bloody Mary Vodka, jus de tomate, jus de citron.....	11
Sour « On your Own » blanc d'œuf, jus citron jaune, sucre canne + alcool.....	12
Margarita Tequila, Cointreau, citron vert.....	12
Espresso Martini Liqueur de café, espresso, vodka, sirop de sucre..	12
Virgin Mojito	7
Virgin Gimber Mule Gingembre, citron, ginger ale.....	8

BULLES

	Verre	Bouteille
Royal de Jarras Blanc de blanc.....	6	28
Heidsieck & Co Monopole	10	63
Pommery Brut		85
Collin 1er Cru		55



ALL DAY



TO SHARE

Paddestoelentooft , crème van Parmezaanse kaas.....	14
Humus kurkuma bloemkool met komijn.....	14
Minikroketjes Garnalen, Oud-Bruggekaas of mix van beide	
7 stuks.....	13
12 stuks.....	19
Robinson-plank selectie van kaas en ham.....	16
Chipirones à la Plancha look en kruiden.....	16
Warme camembert met tijm, honing, croutons van zuurdesembrood.....	14
Pimientos del Padron Parmezaanse kaas, granen, zaatar.....	10
Wafel / hartige pannenkoek , auberginekaviaar, gefrituurd gepocheerd ei, verse kruiden.....	14
Wafel / hartige pannenkoek Parmezaanse room met knoflook, seizoenspaddestoelen.....	16
Verse frietjes mayonaise & ketchup.....	6
Verse frietjes van zoete aardappel yoghurtsaus, feta.....	7.5
Sauzen Robinson, truffelmayonaise.....	+1

APERITIEVEN

Aperol Spritz Aperol, prosecco, bruiswater.....	9
Lillet blanc met tonic.....	9
Hugo Prosecco, vlierbloesemsiroop, bruiswater.....	9
Ricard	6
Martini Bianco, rosso.....	5
Campari supplement versgeperst sinaasappelsap + 4€.....	5
Crodino 0%	8
Porto offley Rood, wit.....	9
Kir Witte wijn.....	6
Kir royal Champagne.....	10
Pineau des charentes Supplement Picon +1€.....	5

COCKTAILS

Mimosa Jus d'orange, cava.....	8
Bellini crème de pêche, prosecco.....	11
Mojito Bacardi rhum blanc, sucre de canne, citron vert.....	9
Caipirinha Cachaca, citron vert, sucre de canne.....	9
Negroni Campari, martini, gin.....	11
Basil Smash Gin Bombay, citron, basilic.....	12
Moscow Mule Vodka Eristoff, citron vert, ginger beer.....	10
London Mule Gin Bombay, citron vert, ginger beer.....	12
Gimber Ale Vodka gimber, ginger ale.....	11
Bloody Mary Vodka, jus de tomate, jus de citron.....	11
Sour « On your Own » blanc d'œuf, jus citron jaune, sucre canne + alcohol.....	12
Margarita Tequila, Cointreau, citron vert.....	12
Espresso Martini Liqueur de café, espresso, vodka, sirop de sucre... 12	
Virgin Mojito	7
Virgin Gimber Mule Gingembre, citron, ginger ale.....	8

BUBBELS

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Royal de Jarras Blanc de blanc.....	6	28
Heidsieck & Co Monopole	10	63
Pommery Brut		85
Collin Ter Cru		55



ALL DAY



TO SHARE

Mushroom Toast Parmesan cheese cream.....	14
Turmeric humus cauliflower with cumin.....	14
Mini croquettes Shrimps, Brugge old cheese or a mix of both	
7 pieces.....	13
12 pieces.....	19
Robinson board selection of cheese and ham.....	16
Chipirones à la Plancha garlic and herbs.....	16
Warm camembert with thyme, honey, sourdough bread croutons.....	14
Pimientos Del Padron Parmesan cheese,cereals,zaatar.....	10
Waffle / Savory pancake eggplant caviar, fried poached egg, fresh herbs.....	14
Waffle / Savory Pancake Parmesan cheese cream with garlic, seasonal mushrooms.....	16
Fresh fries mayonnaise & ketchup.....	6
Fresh sweet potato fries yoghurt sauce, feta.....	7.5
Sauces Robinson, truffle mayonnaise.....	+1

APERITIVES

Aperol Spritz Aperol, prosecco, sparkling water.....	9
Lillet blanc with tonic.....	9
Hugo Prosecco, elderflower syrup, sparkling water.....	9
Ricard	6
Martini Bianco, rosso.....	5
Campari with freshly-squeezed orange juice + 4€.....	5
Crodino 0%	8
Porto offley Red, white.....	9
Kir Witte wijn.....	6
Kir royal Champagne.....	10
Pineau des charentes with Picon +1€.....	5

COCKTAILS

Mimosa Jus d'orange, cava.....	8
Bellini crème de pêche, prosecco.....	11
Mojito Bacardi rhum blanc, sucre de canne, citron vert.....	9
Caipirinha Cachaca, citron vert, sucre de canne.....	9
Negroni Campari, martini, gin.....	11
Basil Smash Gin Bombay, citron, basilic.....	12
Moscow Mule Vodka Eristoff, citron vert, ginger beer.....	10
London Mule Gin Bombay, citron vert, ginger beer.....	12
Gimber Ale Vodka gimber, ginger ale.....	11
Bloody Mary Vodka, jus de tomate, jus de citron.....	11
Sour « On your Own » blanc d'œuf, jus citron jaune, sucre canne + alcool.....	12
Margarita Tequila, Cointreau, citron vert.....	12
Espresso Martini Liqueur de café, espresso, vodka, sirop de sucre... 12	
Virgin Mojito	7
Virgin Gimber Mule Gingembre, citron, ginger ale.....	8

BUBBLES

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Royal de Jarras Blanc de blanc.....	6	28
Heidsieck & Co Monopole	10	63
Pommery Brut		85
Collin 1er Cru		55



ALL DAY

PLATS

Uniquement pour le lunch (12h-14h30)
& dîner (18h-22h)

Soupe à l'oignon toast gratiné au Comté, aioli.....15

Poêlées de champignons de saison, polenta crémeuse (option
végan possible)17

Falafels aux lentilles corail, crème de ricotta aux herbes, tomates
confites (option végan possible)17

Lasagne de légumes d'hiver champignons, panais, butternut,
carottes, potimarrons, truffe21

Saumon mi-cuit tian de légumes, pesto de noisettes épinard.....23

Duo de boudin mousseline de panais et pommes caramélisées à la
cannelle.....19

Supplément de patates douces.....+1

Bavette échalotes confites, carottes fondantes, pommes
grenailles.....23

Supplément de patates douces.....+1

Pain de veau blettes et oignons, légumes mixtes.....19

Supplément de patates douces.....+1

Burger Robinson Pain brioché, bacon, oignons caramélisés,
cheddar, sauce Robinson légèrement épicée, frites fraîches.....21

Supplément de patates douces.....+1

Américain salade, frites fraîches.....21

Supplément de patates douces.....+1

Vol-au-vent à la truffe.....22

Supplément de patates douces.....+1

MENUS ENFANT

Steak haché, salade, frites, ketchup.....12

Fish & chips.....12

GAUFRES & CRÊPES

Nature au sucre.....8

Chocolat ou Chantilly ou Caramel beurre salé.....9

Mikado Chocolat, boule de glace vanille, crème fraîche.....10

Spéculoos boule de glace.....10

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille.....9

Crumble pomme et poire, glace au lait d'amande.....10

Café gourmand trio de trois mini desserts.....12

Moelleux au Chocolat boule de glace vanille.....10

SORBETS & GLACES

1 boule au choix.....3

2 boules au choix.....4

3 boules au choix.....6

Dame Blanche Chokotoff coulis.....8

Glace : vanille, chocolat, moka, spéculoos

Sorbet : fraise, framboise, citron

MAIN COURSES

Just for lunch (12pm-2.30pm) & dinner (6-10pm)

Onion soup toast au gratin with Comté cheese and aioli.....	15
Fried mushrooms of the season , creamy polenta (vegan option available).....	17
Winter vegetable lasagne mushrooms, parsnip, butternut squash, carrots, pumpkins, truffle.....	21
Falafels coral lentils, ricotta cream with herbs, candied tomatoes (vegan option available).....	17
Salmon mi-cuit tian of vegetables, hazelnut-spinach pesto.....	23
Sausage duo parsnip mousseline and caramelized apples with cinnamon.....	19
Sweet potato fries as a side dish.....	+1
Robinson Burger brioche bun, bacon, caramelized onions, cheddar, spicy Robinson sauce, fresh fries.....	21
Sweet potato fries as a side dish.....	+1
Bavette steak candied shallots, juicy carrots, baby potatoes.....	22
Sweet potato fries as a side dish.....	+1
Meatloaf Swiss chard and onions, mixed vegetables.....	19
Sweet potato fries as a side dish.....	+1
Americain salad, fresh fries.....	21
Sweet potato fries as a side dish.....	+1
Vol-au-vent with truffle.....	22
Sweet potato fries as a side dish.....	+1

KIDS MENU

Hamburger, salad, fries, ketchup.....	12
Fish & chips.....	12

WAFFLES & PANCAKES

Natural, with sugar.....	8
Chocolate or whipped cream or salted caramel.....	9
Mikado Chocolate, scoop of vanilla ice cream, whipped cream.....	10
Speculoos scoop of ice cream.....	10

DESSERTS

Crème brûlée with vanilla.....	9
Apple and pear crumble almond milk ice cream.....	10
Café gourmand trio of mini desserts.....	12
Lava cake , scoop of vanilla ice cream.....	10

SORBET & ICE CREAM

1 scoop your choice.....	3
2 scoop your choice.....	4
3 scoop your choice.....	6
Dame Blanche Chokotoff coulis	8

Ice cream: vanilla, chocolate, mocha, speculoos
Sorbet : strawberry, raspberry, lemon

FOOD

HOOFDGERECHTEN

Enkel voor lunch (12pm-2.30pm) & diner (6-10pm)

Uiensoep gegratineerde toast met Comté en aioli.....	15
Gebakken paddenstoelen van het seizoen, smeùige polenta (veganistische optie beschikbaar).....	17
Falafels koraallinzen, crème van ricotta met kruiden, gekonfijte tomaten (veganistische optie beschikbaar).....	17
Lasagne van wintergroenten paddenstoelen, pastinaak, flespompoen, wortelen, pompoenen, truffel.....	21
Mi-cuit van zalm tian van groenten, hazelnoot-spinazie pesto.....	23
Duo van pens pastinaak mousseline en gekarameliseerde appels met kaneel.....	19
Frietten van zoete aardappel als bijgerecht.....	+1
Robinson Burger Briochebroodje, spek, gekarameliseerde ui, cheddar, pittige Robinsonsaus, verse frietjes.....	21
Frietten van zoete aardappel als bijgerecht.....	+1
Bavette gekonfijte sjalotjes, zachte worteltjes, krieltjes.....	23
Frietten van zoete aardappel als bijgerecht.....	+1
Vleesbrood snijbiet en uien, gemengde groenten.....	19
Frietten van zoete aardappel als bijgerecht.....	+1
Américain salade, verse frietjes.....	21
Frietten van zoete aardappel als bijgerecht.....	+1
Vol-au-vent met truffels.....	22

KINDERKAART

Hamburger, salade, frietten, ketchup.....	12
Fish & chips.....	12

WAFLES & PANCAKES

Natuur met suiker.....	8
Chocolade of slagroom of zoute karamel.....	9
Mikado Chocolade, bolletje vanille-ijs, slagroom.....	10
Speculoos bolletje ijs.....	10

DESSERTS

Crème brûlée met vanille.....	9
Appel en peercrumble met amandelmelkij.....	10
Café gourmand trio van minidesserts.....	12
Chocolademouelleux, bolletje vanille-ijs.....	10

SORBET & ICE CREAM

1 bolletje naar keuze.....	3
2 bolletje naar keuze.....	4
3 bolletje naar keuze.....	6
Dame Blanche met coulis van Chokotoff.....	8

Ijscrème: vanille, chocolade, mokka, speculoos
Sorbet: aardbei, framboos, citroen

EAUX & SOFTS

Bru Plate, pétillante 25 cl	3,5
Bru Plate, pétillante 50 cl	4,5
Bru Plate, pétillante 1 l	7,5
Sirops Grenadine, menthe verte, fleur de sureau	0,5
Coca-cola Normal, zéro	3,2
Ice tea	3,8
Fever Tree Ginger beer, tonic, ginger ale	4
Jus d'orange	5
Jus de pomme	5
Jus de poire	5
Jus biologique Pomme, carotte & gingembre	6,9
Jus de tomate	5
Jus de fruits du jour	5
Thé glacé maison	4
Citronnade maison	4

TEA TIME

Lungo Espresso Ristretto Déca	3
Double Espresso	4
Lait russe	4,5
Capuccino Italiano Mousse de lait	4
Chocolat chaud pépites de chocolat	4,5
Supplément sirop Noisette, vanilla, spéculoos	+0,5
Supplément Amaretto	+1,5
Thé noir, vert, rooibos chaï, rooibos pêche	3,5
Thé à la menthe fraîche	4
Infusions Tisane d'Assouan (agrumes hibiscus), Brighton (menthe)	3,5
Irish Coffee	10
Italian Coffee	10
Belgian Coffee	10
Jus detox (pomme, cannelle chaud)	5
Vin chaud	6

ALCOOLS

Gin Bombay Saphir 5cl & soft	10
Gin Hendrick's 5cl & soft	13
Gin Mare 5cl & soft	15
Shot : Tequila	4
Autres shots	5
William Lawson's* ou Jack Daniels*	7
Talisker*	10
Bacardi* blanc ou bruin	7
Eristoff*	7
Digestifs Disaronno Amaretto, Limoncello, Cointreau, Sambuca	9
Digestifs Eau de Villée, Poire William, Grappa, Calvados Otard VSOP, Grand Marnier, Armagnac	10
Don papa	14
Diplomatico	14
Glenfiddich 12ans d'âge	15
Cognac Hennessy	10

*extra
Soft - 3
Fever tree - 4

BIÈRES

Fût - Cristal	25cl : 3,5	50cl : 5
Fût - Vedett IPA	25cl : 4	50cl : 7
Fût - Chouffe	25cl : 4	50cl : 7
Fût - Duvel 666	25cl : 4,5	50cl : 8
Vedett Blonde 33cl		4
La Cambre IPA ou La Cambre Blonde 33cl		4,5
Théorème de L'empereur - L'Ermitage 33cl		5,5
LIEFMANS "Fruitese" 33cl		4,5
Chimay Blanche 33cl		5
Duvel 33cl		4,5
Cristal 0% 33cl		4
Vedette Blanche 33cl		4
Gouden Carolus Whiskey infused 33cl		5
Bière de la semaine		4

BOISSONS

WATER & SOFT DRINKS

Bru still or sparkling 25 cl.....	3,5
Bru still or sparkling 50 cl.....	4,5
Bru still or sparkling 1l.....	7,5
Syrups Grenadine, spearmint, elderflower.....	0,5
Coca-cola Original Taste or Zero.....	3,2
Ice tea	3,8
Fever Tree Ginger beer, tonic, ginger ale.....	4
Apple juice	5
Pear juice	5
Organic juice Apple, carrot, ginger.....	6,9
Tomato juice	5
Fruit juice of the day	5
Orange juice	5
Iced tea of the house	4
Lemonade of the house	4

TEA TIME

Lungo Espresso Ristretto Déca	3
Double Espresso	4
Café au lait	4,5
Italian cappuccino with milk froth.....	4
Hot chocolate with chocolate chips	4,5
With hazelnut, vanilla, speculoos syrup.....	+0,5
With Amaretto.....	+1,5
Tea black, green, rooibos chai, rooibos peach.....	3,5
Fresh mint tea	4
Infusions Herbal Tea from Aswan(agrum hisbiscus), Brighton (mint).....	3,5
Irish Coffee	10
Italian Coffee	10
Belgian Coffee	10
Detox juice (apple, hot cinnamon)	5
Hot wine	6

SPIRITS

Bombay Sapphire Dry Gin 5cl & soft.....	10
Hendrick's Gin 5cl & soft.....	13
Gin Mare 5cl & soft.....	15
Shot : Tequila	4
Shot	5
William Lawson's* or Jack Daniels*	7
Talisker*	10
Bacardi* white or brown.....	7
Eristoff*	7
Digestif Disaronno Amaretto, Limoncello, Cointreau, Sambuca.....	9
Digestif Eau de Villée, Poire William, Grappa, Calvados Otard VSOP, Grand Marnier.....	10
Don papa	14
Diplomatico	14
Glenfiddich 12ans d'âge.....	15
Cognac Hennessy	10

*extra

Soft drinks - 3
Fever tree - 4

BEER

Draught beer - Cristal	25cl : 3,5	50cl : 5
Draught beer - Vedett IPA	25cl : 4	50cl : 7
Draught beer - Chouffe	25cl : 4	50cl : 7
Draught beer - Duvel 666	25cl : 4,5	50cl : 8
Vedett Blond 33cl.....		4
La Cambre IPA or La Cambre blonde 33cl.....		4,5
Théorème de L'empereur - L'Ermitage 33cl.....		5,5
LIEFMANS "Fruitesse" 33cl.....		4,5
Duvel 33cl.....		4,5
Chimay Blanche 33cl.....		5
Cristal 0% 33cl.....		4
Vedett Extra White 33cl.....		4
Gouden Carolus Whiskey infused 33cl.....		5
Beer of the week		4

DRINKS

WATER & FRISDRANK

Bru Plat of bruisend 25 cl.....	3,5
Bru Plat of bruisend 50 cl.....	4,5
Bru Plat of bruisend 1 l.....	7,5
Siropen Grenadine, groene munt, vlierbloesem.....	0,5
Coca-cola Normaal of zero.....	3,2
Ice tea	3,8
Fever Tree Ginger beer, tonic, ginger ale.....	4
Appelsap	5
Perensap	5
Biologisch sap Appel, wortel, gember.....	6,9
Tomatensap	5
Fruitsap van de dag	5
Sinaasappelsap	5
Ijsthee van het huis	4
Citroenlimonade van het huis	4

TEA TIME

Lungo Espresso Ristretto Déca	3
Double Espresso	4
Koffie verkeerd	4,5
Italiaanse capuccino met melkschuim.....	4
Warme chocolademelk met chocoladestukjes	4,5
Supplement siroop van hazelnoot, vanille, speculaas.....	+0,5
Supplement Amaretto.....	+1,5
Thee zwart, groen, rooibos chai, rooibos perzik.....	3,5
Verse muntthee	4
Infusies Kruidenthee uit Aswan (citrus hibiscus), Brighton (munt).....	3,5
Irish Coffee	10
Italian Coffee	10
Belgian Coffee	10
Detox-sap (appel, warme kaneel)	5
Warm wijn	6

STERKE DRANKEN

Gin Bombay Saphir 5cl & frisdrank.....	10
Gin Hendrick's 5cl & frisdrank.....	13
Gin Mare 5cl & frisdrank.....	15
Shot : Tequila	4
Shot	5
William Lawson's* of Jack Daniels*	7
Talisker*	10
Bacardi* wit en bruin.....	7
Eristoff*	7
Digestifs Disaronno Amaretto, Limoncello, Cointreau, Sambuca.....	9
Digestifs Eau de Villée, Poire William, Grappa, Calvados Otard VSOP, Grand Marnier.....	10
Don papa	14
Diplomatico	14
Glenfiddich 12ans d'âge.....	15
Cognac Hennessy	10

***extra**
Frisdrank - 3
Fever tree - 4

BIEREN

Van het vat - Cristal	25cl : 3,5	50cl : 5
Van het vat - Vedett IPA	25cl : 4	50cl : 7
Van het vat - Chouffe	25cl : 4	50cl : 7
Van het vat Duvel 666	25cl : 4,5	50cl : 8
Vedett Blond 33cl.....		4
La Cambre IPA of La Cambre blond 33cl.....		4,5
Théorème de L'empereur - L'Ermitage 33cl.....		5,5
LIEFMANS "Fruitesse" 33cl.....		4,5
Duvel 33cl.....		4,5
Chimay Blanche 33cl.....		5
Cristal 0% 33cl.....		4
Vedette Extra White 33cl.....		4
Gouden Carolus Whiskey infused 33cl.....		5
Bier van de week		4

DRANKEN

VINS BLANCS

	Verre	Bouteille
LA SALETTE Côtes de Gascogne – Duffour - Biologique	5	24
RESERVE Côtes du Rhône – Château de Beaucastel	5,5	26
GALINETTE Côteaux d'Aix en Provence - Sulauze - Biologique.....	9	36
POUILLY FUME "Argile à Silex" Domaine Bouchié Chatellier – Sauvignon	9	45

VINS ROSÉS

	Verre	Bouteille
SECRET OF PINK Biologique - Sable de Camargue	5,5	25
SUMMERTIME Côtes de Provence.....	6	27
SUMMERTIME Côtes de Provence (Magnum 1,5L).....		45

VINS ROUGES

	Verre	Bouteille
L'OC DE LA BOUYSSÉ Languedoc-Roussillon – Biologique	5	24
JU DE VIE Vallée du Rhône – biologique – Domaine de la Graveirette	6	27
CHATEAU PEYBONHOMME-LES-TOURS Cru Bourgeois Premières Côtes de Blaye – Biodynamique.....		32
CHIANTI RUFINA "Frascole" Italie – Chianti Rufina DOCG – Biologique.....	8	36
EPICURE - CHÂTEAU VALCOMBE Côtes du Rhône – Réserve - Biologique		42
CHÂTEAU PETIT BOCQ - Saint-Estèphe Bordeaux – Merlot & Cabernet sauvignon		49



VINS

WHITE WINE

	Glass	Bottle
LA SALETTE Côtes de Gascogne – Duffour – Biological	5	24
RESERVE Côtes du Rhône – Château de Beaucastel	5,5	26
GALINETTE Côteaux d'Aix en Provence - Sulauze - Biological.....		36
POUILLY FUME "Argile à Silex" Domaine Bouchié Chatellier – Sauvignon	9	45

ROSÉ WINE

	Glass	Bottle
SECRET OF PINK Biologique - Sable de Camargue.....	5,5	25
SUMMERTIME Côtes de Provence.....	6	27
SUMMERTIME - Côtes de Provence (Magnum 1,5L).....		45

RED WINE

	Glass	Bottle
L'OC DE LA BOUYSSÉ Languedoc-Roussillon – Biological	5	24
JU DE VIE Vallée du Rhône – biological – Domaine de la Graveirette.....	6	27
CHATEAU PEYBONHOMME-LES-TOURS Cru Bourgeois Premières Côtes de Blaye – Biodynamic		32
CHIANTI RUFINA "Frascole" Italie – Chianti Rufina DOCG – Biological.....	8	36
EPICURE - CHÂTEAU VALCOMBE Côtes du Rhône – Réserve - Biological.....		42
CHÂTEAU PETIT BOCQ - Saint-Estèphe Bordeaux – Merlot & Cabernet sauvignon		49



CHALET ROBINSON

WINES

WITTE WIJN

	Glas	Fles
LA SALETTE Côtes de Gascogne – Duffour - Biologisch	5	24
RESERVE Côtes du Rhône – Château de Beaucastel	5,5	26
GALINETTE Côteaux d'Aix en Provence - Sulauze - Biologisch		36
POUILLY FUME "Argile à Silex" Domaine Bouchié Chatellier – Sauvignon.....	9	45

ROSÉ WIJN

	Glas	Fles
SECRET OF PINK Biologisch - Sable de Camargue	5,5	25
SUMMERTIME Côtes de Provence.....	6	27
SUMMERTIME - Côtes de Provence (Magnum 1,5L).....		45

RODE WIJN

	Glas	Fles
L'OC DE LA BOUYSSÉ Languedoc-Roussillon – Biologisch	5	24
JU DE VIE Vallée du Rhône – biologique – Domaine de la Graveirette	6	27
CHATEAU PEYBONHOMME-LES-TOURS Cru Bourgeois Premières Côtes de Blaye – Biodynamische		32
CHIANTI RUFINA "Frascole" Italie – Chianti Rufina DOCG – Biologisch.....	8	36
EPICURE - CHÂTEAU VALCOMBE Côtes du Rhône – Réserve - Biologisch		42
CHÂTEAU PETIT BOCQ - Saint-Estèphe Bordeaux – Merlot & Cabernet sauvignon		49



CHALET ROBINSON

WIJNEN