



A PARTAGER (12h à 22h)

Hummus curcuma chou-fleur 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 , œuf poché frit, ricotta, oignons confits (supplément avocat + 3€).....	17
Gaufre / crêpe salée saumon mariné à la betterave, crème d'ail, herbes.....	17
Scarmoza fumée aubergines à l'ail noir, oignons, jeunes pousses d'épinard, tranches de pain grillés.....	17
Assiette de jambon ibérique de Cebo de campo	12
Assiette de Vieux Cantal AOP	12
Bruschetta ricotta, tomates cerises, pimientos de Padron, pickles, basilic.....	16
Tempura de scampis sauce kuro.....	21
Saumon mariné à la betterave, tomates, oignons, radis, grenades.....	16
Frites fraîches mayonnaise ou ketchup.....	6
Frites fraîches de patates douces Sauce yaourt et feta.....	7.5
Sauce Robinson (légèrement piquante), Mayonnaise truffée.....	+1
Grilled Cheese sandwich , pain de campagne grillé, morbier, oignons confits, moutarde (supplément jambon de Cebo +2€).....	17

BULLES

	Verres	Bouteilles
Royal de Jarras Blanc de blanc	7.50	30
Champagne Chassenay D'arce		55
Heidsieck & Co Monopole	10	63
Pommery Brut		79



CHALET ROBINSON

APÉRITIFS

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

COCKTAILS

Mojito Bacardi rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe.....	10
Caïpirinha Cachaca, citron vert, sucre de canne.....	10
Daïquiri rhum blanc, citron vert, sucre de canne.....	11
Cuba Libre rhum brun, citron vert, coca.....	11
Negroni Campari, martini, gin.....	11
Basil Smash Gin Bombay, citron, basilic.....	12
Moscow Mule Eristoff, citron vert, ginger beer.....	10
London Mule Gin Bombay, citron vert, ginger beer.....	12
Gimber Mule Eristoff Gimber, ginger beer, menthe.....	12
Bloody Mary Eristoff, jus de tomate, jus de citron.....	11
Sour « On your Own » blanc d'œuf, jus citron jaune, sucre canne + alcool	12
Espresso Martini Liqueur de café, espresso, vodka, sirop de sucre..	12
Virgin Mojito	8
Virgin Gimber Mule Gingembre, citron, ginger beer.....	9

ALL DAY



OM TE DELEN (12u tot 22u)

Hummus kurkuma bloemkool met komijn.....	14
Minikroketjes Garnalen, Oud-Bruggekaas of mix van beide 7 stuks/ 12 stuks.....	13 / 19
Robinson-plank selectie van kaas en ham.....	16
Wafel of pannenkoek , gepocheerd en gefrituurd ei, ricotta, gekonfijte ajuinen (supplement avocado + € 3).....	17
Wafel of pannenkoek , met rode biet gemarineerde zalm, knoflookcrème, verse kruiden.....	17
Gerookte scarmoza , aubergine met zwarte knoflook, uien, babyspinazie, geroosterd brood.....	17
Iberische ham van Cebo de Campo	12
Cantal Vieux AOP	12
Bruschetta met ricotta , kerstomaten, padronpepers, pickles, basilicum.....	16
Scampitempura kurosaus.....	21
Zalm gemarineerd in rode biet, tomaten, uien, radijsjes, granaatappels.....	16
Verse frietjes mayonaise of ketchup.....	6
Verse frietjes van zoete aardappel yoghurtsaus, feta.....	7.5
Sauzen Robinson, truffelmayonaise.....	+1
'Grilled cheese sandwich' gegrild boerenbrood, morbierkaas, gekonfijte ajuinen, mosterd (supplement mortadella +2€).....	17

APERITIEVEN

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

COCKTAILS

Mojito Bacardi witte rum, rietsuiker, limoen, munt.....	9
Caïpirinha Cachaca, limoen, rietsuiker.....	9
Daiquiri witte rum, limoen, rietsuiker.....	11
Cuba Libre dark rum, limoen, coca.....	11
Negroni Campari, martini, gin.....	11
Basil Smash Gin Bombay, citroen, basilic.....	12
Moscow Mule Eristoff Vodka, limoen, gemberbier.....	10
London Mule Gin Bombay, limoen, gemberbier.....	12
Gimber Mule Vodka gimber, gemberbier.....	11
Bloody Mary Vodka, tomatensap, citroensap.....	11
Sour « On your Own » eiwit, citroensap, rietsuiker + alcohol.....	12
Espresso Martini Koffielikeur, espresso, wodka, suikerstroop.....	12
Virgin Mojito	8
Virgin Gimber Mule Gember, citroen, gemberbier.....	9

BUBBELS

	Glass	Bottle
Royal de Jarras Blanc de blanc.....	7.50	30
Champagne Chassenay D'arce		55
Heidsieck & Co Monopole	10	63
Pommery Brut		79



ALL DAY



TO SHARE (from 12h to 22h)

Turmeric hummus 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
Waffle / pancake with fried poached egg, ricotta, onion confit (+ avocado, € 3 supplement)	17
Waffle / pancake with beetroot-cured salmon, garlic cream, fresh herbs.....	17
Smoked scarmoza , aubergine with black garlic, onions, baby spinach, toasted bread.....	17
Iberian Ham from Cebo de Campo	12
Vieux Cantal PDO	12
Bruschetta with Ricotta , cherry tomatoes, Padrón peppers, pickles, basil.....	16
Scampi tempura , Kuro sauce.....	21
Beetroot-marinated salmon , tomatoes, onions, radishes, pomegranates.....	16
Fresh fries mayonnaise or ketchup.....	6
Fresh sweet potato fries yoghurt sauce, feta.....	7.5
Sauces Robinson, truffle mayonnaise.....	+1
“Grilled cheese sandwich” , toasted farmhouse bread, morbier, onion confit, mustard (+ Mortadella, € 2 supplement).....	17

APERITIVES

Aperol Spritz Aperol, prosecco, sparkling water.....	9
White Sangria	8
Lillet blanc with tonic.....	9
Hugo Prosecco, elderflower syrup, sparkling water.....	9
Bellini peach cream, prosecco	9
Ricard	6
Martini Bianco, rosso.....	6
Campari with freshly-squeezed orange juice + 4€.....	6
Porto offley Red, white.....	6
Kir white wine.....	6
Kir royal Champagne.....	10
Pineau des charentes with Picon +1€.....	5
Mimosa orange juice, bubbles.....	8

COCKTAILS

Mojito Bacardi white rum, cane sugar, lime, mint.....	9
Caipirinha Cachaca, lime, cane sugar	9
Daiquiri white rum, lime, cane sugar.....	11
Cuba Libre brown rum, lime, coca.....	11
Negroni Campari, martini, gin.....	11
Basil Smash Gin Bombay, lemon, basil.....	12
Moscow Mule Vodka Eristoff lime, ginger beer.....	10
London Mule Gin Bombay, lime, ginger beer.....	12
Gimber Mule Vodka gimber, ginger beer.....	11
Bloody Mary Vodka, tomato juice, lemon juice.....	11
Sour « On your Own » egg white, lemon juice, cane sugar + alcohol	12
Espresso Martini Coffee liqueur, espresso, vodka, sugar syrup.....	12
Virgin Mojito	8
Virgin Gimber Mule Gingembre, lemon, ginger beer.....	9

BUBBLES

	Glass	Bottle
Royal de Jarras Blanc de blanc	7.50	30
Champagne Chassenay D'arce		55
Heidsieck & Co Monopole	10	63
Pommery Brut		79



ALL DAY

PLATS

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

Vitello Tonato, câpres marinés, tomates séchées, crème de truffe **16**

Burrata de chèvre gaspacho de petits pois, menthe, basilic et
croûtons.....**17**

Salade Robinson avocat, feta, lentilles corail, jeunes pousses
d'épinard, radis, vinaigrette acidulée.....**19**

Caesar d'asperges vertes grillées, sucrones, œuf poché, crumble
d'amandes torrifiées et parmesan**18**

Lasagne d'aubergines, tomates séchées, feta, parmesan**21**

Daurade aux deux pestos, asperges grillées, copeaux de
parmesan, pommes de terre grenaille ou frites fraîches ou frites de
patates douces (1€).....**25**

Accras de cabillaud jeunes pousses, sauce aioli à l'ail noir,
pommes de terre grenaille ou frites fraîches ou frites de patates douces
(1€).....**24**

Solettes façon Fish & chips tartare de pesto à l'ail des ours et
fromage frais, frites fraîches ou frites de patates douces (+1€).....**23**

Polpettes de veau sauce de tomates cerises, pesto de coriandre,
foquette, parmesan, frites fraîches ou frites de patates douces (1€).....**22**

Burger Robinson Pain brioché, bacon, oignons caramélisés,
cheddar, sauce Robinson légèrement épicée, frites fraîches ou frites de
patates douces (+1€).....**21**

Américain salade, frites fraîches ou frites de patates douces (1€).....**24**

Onglet de bœuf asperges vertes grillées, sauce chimichurri, frites
fraîches ou pommes de terre grenaille ou frites de patates douces (+1€).....**24**

MENUS ENFANT

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

Mini Chicken tenders, salade, frites, ketchup.....**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 au spéculoos.....**10**

Fruits rouges chantilly maison.....**12**

DESSERTS

Mousse au chocolat.....**9**

Pavlova aux fruits rouges.....**10**

Crèmeux de citron bergamote fraises, croustillant
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 coulis de Chokotoff.....**8**

Glaces artisanales : vanille, chocolat, moka,
spéculoos

MAIN COURSES

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

Vitello tonnato , marinated capers, dried tomatoes, truffle cream.....	16
Goat Cheese Burrata , petits pois gazpacho, mint, basil and croutons.....	17
Robinson salad avocado, Feta, red lentils, baby spinach, radish, tart vinaigrette.....	19
Caesar salad of grilled green asparagus, little gem lettuce, poached egg, roasted almond crumble and Parmesan.....	18
Lasagne of aubergines , sun-dried tomatoes, Feta, Parmesan, Mozzarella.....	21
Sea bream with two types of pesto, grilled asparagus, Parmesan shavings, baby potato or french fries or sweet potato fries(+1€).....	25
Cod fritters , microgreens, black garlic aioli, new potatoes or freshly cooked French fries or sweet potato fries(+1€).....	24
Sole filets , fish & chips' style, pesto, wild garlic and fresh cheese tartare, french fries or sweet potato fries (+1€).....	23
Veal meatballs , cherry-tomato sauce, coriander pesto, rocket, Parmesan french fries or sweet potato fries (+1€).....	22
Robinson Burger brioche bun, bacon, caramelized onions, cheddar, spicy Robinson sauce, fresh fries or sweet potato fries(+1€).....	21
Grilled onglet of beef , grilled green asparagus, chimichurri sauce, freshly cooked baby potato or french fries or sweet potato fries(+1€).....	24
Americain salad, fresh fries or sweet potato fries (+1€).....	21

KIDS MENU

Hamburger, salad, fries, ketchup.....	12
Mini Chicken tenders, salad, fries, ketchup.....	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 speculoos ice cream.....	10
Red fruits, homemade whipped cream.....	12

SORBET & ICE CREAM

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

DESSERTS

Chocolate mousse.....	9
Pavlova with red berries.....	10
Bergamotto lemon cream , strawberries, almond crisp.....	10
Café gourmand trio of mini desserts.....	12
Lava cake, scoop of vanilla ice cream.....	10

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

HOOFDGERECHTEN

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

Vitello tonnato gemarineerde kappertjes, gedroogde tomaten, truffelcrème.....	16
Burrata van geitenkaas , erwtengazpacho, munt, basilicum en croutons.....	17
Robinsonsalade , avocado, feta, koraallinzen, jonge spinaziescheuten, radijs, zurige vinaigrette.....	19
Caesarsalade van gegrilde groene asperges, sucrinesla, gepocheerd ei, crumble van gebrande amandelen en Parmezaanse kaas.....	18
Auberginelasagne , zongedroogde tomaten, feta, Parmezaanse kaas, mozzarella.....	21
Zeebaars met twee pestovarianten , gegrilde asperges, parmezaankrullen Krieltjes of verse frietjes of zoete aardappelen(+1).....	25
Kabeljauwbeignets , jonge scheuten, aioli met zwarte look, krieltjes of verse frieten of zoete aardappelen(+1).....	24
Fish & chips-sliptongetjes , pestotartaar met daslook en verse kaas, verse frietjes of zoete aardappelen(+1).....	23
Kalfsgehaktballen uit de Italiaanse keuken , saus van kerstomaten, korianderpesto, rucola, Parmezaanse kaas verse frietjes of zoete aardappelen(+1).....	22
Robinson Burger Briochebroodje, spek, gekarameliseerde ui, cheddar, pittige Robinsonsaus, verse frietjes of zoete aardappelen(+1).....	21
Américain salade, verse frietjes of zoete aardappelen(+1).....	21
Kraaibiefstuk , gegrilde groene asperges, chimichurri-saus, verse frieten of zoete aardappelfrietjes(+1) of baby potato.....	24

KINDERKAART

Hamburger, salade, frieten, ketchup.....	12
Mini Kip tenders, salade, frietjes, ketchup.....	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
Rood fruit, huisgemaakte chantillycrème.....	12

DESSERTS

Chocolade mousse.....	9
Pavlova met rood fruits.....	10
Crèmeux van bergamotcitroen, aardbeien, krokantje van amandelen.....	10
Café gourmand trio van minidesserts.....	12
Chocolademoeleux, 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

Artisanaal Ijscrème: vanille, chocolade, mokka, speculoos

Sorbet: aardbei, framboos, citroen

FOOD

EAUX & SOFTS

Bru Plate, pétillante 25 cl	3,5
Bru Plate, pétillante 50 cl	5,5
Sirops Grenadine, menthe verte, fleur de sureau	0,5
Coca-cola Normal, zéro	3,8
Ice tea	3,8
Fever Tree Ginger beer, tonic, méditerranéen	4,5
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
Café Glacé / Chai Latte	4,5
Kéfir Eau Vertueuse Fleur de Sureau	5,5
Club Maté	4,5

TEA TIME

Lungo Espresso Ristretto Déca	3,80
Double Espresso	4,5
Lait russe	4,5
Chai Latte	4,5
Capuccino Italiano Mousse de lait	4
Capuccino Chantilly	4,50
Chocolat chaud pépites de chocolat	4,5
Supplément sirop Noisette, vanilla, spéculoos, caramel	+0,5
Supplément Amaretto	+1,5
Chocolat Viennois	5
Thé noir, vert, rooibos chai, rooibos pêche	3,8
Thé à la menthe fraîche	4,5
Infusions Tisane d'Assouan (agrumes hibiscus), Brighton (menthe) ...	3,8
Irish Coffee/ Italian Coffee/ Belgian Coffee	10
Supplément lait d'avoine ou lait d'amande	+1

ALCOOLS

Gin Bombay Sapphire 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*	12
Bacardi* blanc ou brun (supplément 1€)	8
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 - 3,80
Fever tree - 4,5

BIÈRES

Fût - Cristal	25cl : 3,5	50cl : 6
Fût - Vedett IPA	25cl : 4	50cl : 7
Fût - Chouffe	25cl : 4,5	50cl : 8
Fût - Duvel 666	25cl : 4,5	50cl : 8
Vedett Blonde 33cl	4	
Vedette Blanche 33cl	4	
Duvel 33cl	5	
Triple Anvers	5	
Liefmans "Fruitesse" 25cl	4,5	
Chimay Blanche 33cl	5	
La Cambre IPA ou La Cambre Blonde 33cl	5	
Théorème de L'empereur - L'Ermitage 33cl	6,5	
Cristal 0% 33cl	4	
Chouffe 0% 33cl	4	
Bière de la semaine	4	

BOISSONS

WATER & SOFT DRINKS

Bru still or sparkling 25 cl.....	3,5
Bru still or sparkling 50 cl.....	5,5
Syrups Grenadine, spearmint, elderflower.....	0,5
Coca-cola Original Taste or Zero.....	3,8
Ice tea	3,8
Fever Tree Ginger beer, tonic, mediterranean.....	4,5
Orange juice	5
Apple juice	5
Pear juice	5
Organic juice Apple, carrot, ginger.....	6,9
Tomato juice	5
Fruit juice of the day	5
Iced tea of the house	4
Lemonade of the house	4
Iced coffee / Chai Latte	4,5
Kefir Water Elderflower.....	5,5
Club Maté	4,5

TEA TIME

Lungo Espresso Ristretto Déca	3,80
Double Espresso	4,5
Latte	4,5
Chai Latte	4,5
Italian cappuccino with milk froth.....	4
Cappuccino Whipped Cream	4,5
Hot chocolate with chocolate chips	4,5
With hazelnut, vanilla, speculoos, caramel syrup.....	+0,5
With Amaretto.....	+1,5
Viennese Chocolate	5
Tea black, green, rooibos chai, rooibos peach.....	3,8
Fresh mint tea	4,5
Infusions Herbal Tea from Aswan(agrume hisbiscus), Brighton (mint).....	3,8
Irish Coffee/ Italian Coffee/ Belgian Coffee	10
Oat or almond milk supplement	+1

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*	12
Bacardi* white or brown(+1).....	8
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 12 years old.....	15
Cognac Hennessy	10

*extra
Soft drinks 3.80
Fever tree - 4,5

BEERS

Draught beer - Cristal	25cl : 3,5	50cl : 6
Draught beer - Vedett IPA	25cl : 4	50cl : 7
Draught beer - Chouffe	25cl : 4,5	50cl : 8
Draught beer - Duvel 666	25cl : 4,5	50cl : 8
Vedett Blond / White 33cl.....		4
La Cambre IPA or La Cambre blonde 33cl.....		5
Théorème de L'empereur - L'Ermitage 33cl.....		6,5
Liefmans "Fruitesse" 25cl.....		4,5
Duvel 33cl.....		5
Triple d'Anvers		5
Chimay Blanche 33cl.....		5
Cristal 0% 33cl.....		4
Chouffe 0% 33cl.....		4
Beer of the week		4

DRINKS

WATER & FRISDRANK

Bru Plat of bruisend 25 cl.....	3,5
Bru Plat of bruisend 50 cl.....	4,5
Siropen Grenadine, groene munt, vlierbloesem.....	0,5
Coca-cola Normaal of zero.....	3,8
Ice tea	3,8
Fever Tree Ginger beer, tonic, mediterranean.....	4,5
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
Iced Coffee / Chai Latte	4,5
Kefir Water Vlierbloesem	5,5
Club Maté	4,5

TEA TIME

Lungo Espresso Ristretto Déca	3,80
Double Espresso	4,5
Koffie verkeerd	4,5
Chai Latte	4,5
Italiaanse cappuccino met melkschuim.....	4
Slagroom Cappuccino	4,50
Warme chocolademelk met chocoladestukjes	4,5
Supplement siroop van hazelnoot, vanille, speculoos,caramel.....	+0,5
Supplement Amaretto.....	+1,5
Hot chocolate with whipped cream	5
Thee zwart, groen, rooibos chai, rooibos perzik.....	3,8
Verse muntthee	4,5
Infusies Kruidenthee uit Aswan (citrus hibiscus), Brighton (munt).....	3,8
Irish Coffee/ Italian Coffee/ Belgian Coffee	10
Haver of amandelmelk supplement	+1

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*	12
Bacardi* wit en bruin (+1).....	8
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 12 jaar oude.....	15
Cognac Hennessy	10

*extra
Frisdrank :3,8
Fever_ree :4,5

BIEREN

Van het vat - Cristal	25cl : 3,5.....	50cl : 6
Van het vat - Vedett IPA	25cl : 4.....	50cl : 7
Van het vat - Chouffe	25cl : 4,5.....	50cl : 8
Van het vat Duvel 666	25cl : 4,5.....	50cl : 8
Vedett Blond/ White 33cl.....		4
Duvel 33cl.....		5
Triple Anvers		5
Liefmans "Fruitesse" 25cl.....		4,5
Chimay Blanche 33cl.....		5
La Cambre IPA of La Cambre blond 33cl.....		5
Théorème de L'empereur - L'Ermitage 33cl.....		6,5
Cristal 0% 33cl.....		4
Chouffe 0% 33cl.....		4
Bier van de week		4

DRANKEN

VINS BLANCS

	Verre	50cl	Bouteille
VIN DE LA SEMAINE	5.5	17	
LA SALETTE Côtes de Gascogne – Duffour - Biologique	6		25
RESERVE Côtes du Rhône – Château de Beaucastel	6,5		28
MACON LA ROCHE-VINEUSE Chardonnay Biologique			43
POUILLY FUME “Argile à Silex” Domaine Bouchié Chatellier – Sauvignon	9		45

VINS ROSÉS

	Verre	Bouteille
VERGEL DE LA BOTEGA DE PINOSO - biologique	5.5	25
SUMMERTIME Côtes de Provence	6	28
SUMMERTIME Côtes de Provence (Magnum 1,5L)		45

VINS ROUGES

	Verre	50cl	Bouteille
VIN DE LA SEMAINE	5.5	17	
L'OC DE LA BOUYSSSE Languedoc-Roussillon – Biologique	6		26
JU DE VIE Vallée du Rhône – biologique – Domaine de la Graveirette	6,50		28
YUME ABRUZZE – Montepulciano			36
CHIANTI RUFINA “Frascole” Italie – Chianti Rufina DOCG – Biologique	8		38
BOURGUEIL « Cuvée des Chasnaies » Philippe Lamé			40
EPICURE - CHÂTEAU VALCOMBE Côtes du Rhône – Réserve - Biologique			42
CHÂTEAU PETIT BOCQ - Saint-Estèphe Bordeaux – Merlot & Cabernet sauvignon			51
CHÂTEAU GRAND PEYLESCOURS Grand Cru Saint-Emilion			56



CHALET ROBINSON

VINS

WHITE WINES

	Glass	50cl	Bottle
Wine of the week	5.5	17	
LA SALETTE Côtes de Gascogne – Duffour - Biologique	6		25
RESERVE Côtes du Rhône – Château de Beaucastel	6,5		28
MACON LA ROCHE-VINEUSE Chardonnay Biologique.....			43
POUILLY FUME “Argile à Silex” Domaine Bouchié Chatellier – Sauvignon	9		45

ROSÉ WINES

	Glass	Bottle
VERGEL DE LA BOTEGA DE PINOSO - biologique.....	5.5	25
SUMMERTIME Côtes de Provence.....	6	28
SUMMERTIME Côtes de Provence (Magnum 1,5L).....		45

RED WINES

	Glass	50cl	Bottle
Wine of the week	5.5	17	
L'OC DE LA BOUYSSSE Languedoc-Roussillon – Biologique	6		26
JU DE VIE Vallée du Rhône – biologique – Domaine de la Graveirette	6,50		28
YUME ABRUZZE – Montepulciano.....			36
CHIANTI RUFINA “Frascole” Italie – Chianti Rufina DOCG – Biologique.....	8		38
BOURGUEIL « Cuvée des Chasnaies » Philippe Lamé.....			40
EPICURE - CHÂTEAU VALCOMBE Côtes du Rhône – Réserve - Biologique			42
CHÂTEAU PETIT BOCQ - Saint-Estèphe Bordeaux – Merlot & Cabernet sauvignon			51
CHÂTEAU GRAND PEYLESCOURS Grand Cru Saint-Emilion.....			56



CHALET ROBINSON

WINES

WITTE WIJNEN

	Glas	50cl	Fles
Wijn van de week.....	5.5	17	
LA SALETTE Côtes de Gascogne – Duffour - Biologique.....	6		25
RESERVE Côtes du Rhône – Château de Beaucastel.....	6,5		28
MACON LA ROCHE-VINEUSE Chardonnay Biologique.....			43
POUILLY FUME “Argile à Silex” Domaine Bouchié Chatellier – Sauvignon.....	9		45

ROSÉ WIJNEN

	Glas	Fles
VERGEL DE LA BOTEGA DE PINOSO - biologique.....	5.5	25
SUMMERTIME Côtes de Provence.....	6	28
SUMMERTIME Côtes de Provence (Magnum 1,5L).....		45

RODE WIJNEN

	Glas	50cl	Fles
Wijn van de week.....	5.5	17	
L'OC DE LA BOUYSSSE Languedoc-Roussillon – Biologique.....	6		26
JU DE VIE Vallée du Rhône – biologique – Domaine de la Graveirette.....	6,50		28
YUME ABRUZZE – Montepulciano.....			36
CHIANTI RUFINA “Frascole” Italie – Chianti Rufina DOCG – Biologique.....	8		38
BOURGUEIL « Cuvée des Chasnaies » Philippe Lamé.....			40
EPICURE - CHÂTEAU VALCOMBE Côtes du Rhône – Réserve - Biologique.....			42
CHÂTEAU PETIT BOCQ - Saint-Estèphe Bordeaux – Merlot & Cabernet sauvignon.....			51
CHÂTEAU GRAND PEYLESCOURS Grand Cru Saint-Emilion.....			56



CHALET ROBINSON

WIJNEN