



## A PARTAGER (12h à 22h)

<b>Hummus curcuma</b> chou-fleur au cumin.....	14
<b>Mini - Croquettes</b> crevettes, fromage vieux-Brugge ou mix	
7 pièces.....	13
12 pièces.....	19
<b>Planche Robinson</b> sélection de jambons & fromages.....	16
<b>Gaufre / crêpe salée</b> , œuf poché frit, ricotta, oignons confits (supplément avocat + 3€).....	17
<b>Gaufre / crêpe salée</b> saumon mariné à la betterave, crème d'ail, herbes.....	17
<b>Stracciatella</b> tomates anciennes, échalotes et origan frais, tranches de pain grillées.....	15
<b>Aubergine confite</b> Boulgour, tomate, yoghurt et pesto.....	15
<b>Assiette de jambon ibérique de Cebo de campo</b> .....	12
<b>Assiette de Vieux Cantal AOP</b> .....	12
<b>Bruschetta</b> ricotta, tomates cerises, pimientos de Padron, pickles, basilic.....	16
<b>Tempura de scampis</b> sauce kuro.....	21
<b>Frites fraîches</b> mayonnaise ou ketchup.....	6
<b>Frites fraîches de patates douces</b> Sauce yaourt et feta.....	7.5
<b>Sauce</b> Robinson (légèrement piquante), Mayonnaise truffée.....	+1

## BULLES

	Verres	Bouteilles
<b>Royal de Jarras</b> Blanc de blanc.....	7.50	30
<b>Heidsieck &amp; Co Monopole</b> .....	10	59
<b>Pommery Brut</b> .....		79
<b>Moët &amp; Chandon</b> .....		120



## APÉRITIFS

<b>Aperol Spritz</b> Apérol, prosecco, eau gazeuse.....	9
<b>Sangria Blanche</b> .....	8
<b>Chandon Garden Spritz</b> .....	11
<b>Spritz Saint Germain</b> .....	10
<b>Lillet rosé</b> Tonic.....	9
<b>Hugo</b> Prosecco, fleur de sureau, eau pétillante.....	9
<b>Ricard</b> .....	6
<b>Martini</b> Bianco, rosso.....	6
<b>Campari</b> (supplément de jus d'orange pressé +4€).....	6
<b>Porto offley</b> Rouge, blanc.....	6
<b>Kir</b> Vin blanc.....	6
<b>Kir royal</b> Champagne.....	10
<b>Pineau des charentes</b> avec supplément Picon +1.....	6
<b>Mimosa</b> Jus d'orange, cava.....	8
<b>Bellini</b> crème de pêche, prosecco.....	9

## COCKTAILS

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

# ALL DAY



## OM TE DELEN (12u tot 22u)

<b>Hummus kurkuma</b> bloemkool met komijn.....	14
<b>Minikroketjes</b> Garnalen, Oud-Bruggekaas of mix van beide 7 stuks/ 12 stuks.....	13 / 19
<b>Robinson-plank</b> selectie van kaas en ham.....	16
<b>Wafel of pannenkoek</b> , gepocheerd en gefrituurd ei, ricotta, gekonfijte ajuinen (supplement avocado + € 3).....	17
<b>Wafel of pannenkoek</b> , met rode biet gemarineerde zalm, knoflookcrème, verse kruiden.....	17
<b>Stracciatella</b> tomaten, sjalotten en verse oregano, geroosterd brood.....	15
<b>Gekonfijte aubergine</b> bulgur, tomaten, yoghurt en pesto.....	12
<b>Iberische ham van Cebo de Campo</b> .....	12
<b>Cantal Vieux AOP</b> .....	12
<b>Bruschetta met ricotta</b> , kerstomaten, padronpepers, pickles, basilicum.....	16
<b>Scampitempura</b> kurosaus.....	21
<b>Verse frietjes</b> mayonaise of ketchup.....	6
<b>Verse frietjes van zoete aardappel</b> yoghurtsaus, feta.....	7.5
<b>Sauzen</b> Robinson, truffelmayonaise.....	+1

## BUBBELS

	Glass	Bottle
<b>Royal de Jarras</b> Blanc de blanc .....	7.50	30
<b>Heidsieck &amp; Co Monopole</b> .....	10	59
<b>Pommery Brut</b> .....		79
<b>Moët &amp; Chandon</b> .....		120



CHALET ROBINSON

## COCKTAILS

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

## APERITIEVEN

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, prosecco, bruiswater.....	9
<b>Witte Sangria</b> .....	8
<b>Chandon Garden Spritz</b> .....	11
<b>Spritz Saint Germain</b> .....	10
<b>Lillet rosé</b> met tonic.....	9
<b>Hugo</b> Prosecco, vlierbloesemsiroop, bruiswater.....	9
<b>Ricard</b> .....	6
<b>Martini</b> Bianco, rosso.....	6
<b>Campari</b> supplement versgeperst sinaasappelsap + 4€.....	6
<b>Porto offley</b> Rood, wit.....	6
<b>Kir</b> Witte wijn.....	6
<b>Kir royal</b> Champagne.....	10
<b>Pineau des charentes</b> Supplement Picon +1€.....	6
<b>Bellini</b> perzikcrème, prosecco.....	9
<b>Mimosa</b> sinaasappelsap cava.....	8

ALL DAY



## TO SHARE (from 12h to 22h)

<b>Turmeric hummus</b> cauliflower with cumin.....	14
<b>Mini croquettes</b> Shrimps, Brugge old cheese or a mix of both 7 pieces.....	13
12 pieces.....	19
<b>Robinson board</b> selection of cheese and ham.....	16
<b>Waffle / pancake</b> with fried poached egg, ricotta, onion confit (+ avocado, € 3 supplement).....	17
<b>Waffle / pancake</b> with beetroot-cured salmon, garlic cream.....	17
<b>Stracciatella</b> tomatoes, shallots and fresh oregano, toasted bread.....	15
<b>Roasted aubergine</b> bulgur, tomatoes, yoghurt and pesto.....	12
<b>Iberian Ham from Cebo de Campo</b> .....	12
<b>Vieux Cantal PDO</b> .....	12
<b>Bruschetta with Ricotta</b> , cherry tomatoes, Padrón peppers, pickles, basil.....	16
<b>Scampi tempura</b> , Kuro sauce.....	21
<b>Fresh fries</b> mayonnaise or ketchup.....	6
<b>Fresh sweet potato fries</b> yoghurt sauce, feta.....	7.5
<b>Sauces</b> Robinson, truffle mayonnaise.....	+1

## APERITIVES

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, prosecco, sparkling water.....	9
<b>White Sangria</b> .....	8
<b>Chandon Garden Spritz</b> .....	11
<b>Spritz Saint Germain</b> .....	10
<b>Lillet rosé</b> with tonic.....	9
<b>Ricard</b> .....	6
<b>Martini</b> Bianco, rosso.....	6
<b>Campari</b> with freshly-squeezed orange juice + 4€.....	6
<b>Porto offley</b> Red, white.....	6
<b>Kir</b> white wine.....	6
<b>Kir royal</b> Champagne.....	10
<b>Pineau des charentes</b> with Picon +1€.....	5
<b>Mimosa</b> orange juice, bubbles.....	8
<b>Bellini</b> peach cream, prosecco.....	9
<b>Hugo</b> Prosecco, elderflower syrup, sparkling water.....	9

## COCKTAILS

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

## BUBBLES

	Glass	Bottle
<b>Royal de Jarras</b> Blanc de blanc.....	7.50	30
<b>Heidsieck &amp; Co Monopole</b> .....	10	59
<b>Pommery Brut</b> .....		79
<b>Moët &amp; Chandon</b> .....		120



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 torréfiées et parmesan .....18

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

**Moules de Bouchot** sauce citronnée, frites fraîches ou frites de  
Patates douces (+1€).....18

**Moules Robinson** Bière de la Cambre, piment d'Espelette, frites  
fraîches ou frites de Patates douces (+1€).....24

**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

**Fish & chips** de soles, 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,  
roquette, 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

**Tagliata de bœuf** roquette, parmesan, pesto, frites fraîches ou  
pommes de terre grenaille ou frites de patates douces (+1€).....21

## 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  
15 minutes de cuisson.....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

Sorbet : fraise, framboise, citron

## MAIN COURSES

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

<b>Vitello tonnato</b> , marinated capers, dried tomatoes, truffle cream.....	16
<b>Goat Cheese Burrata</b> , petits pois gazpacho, mint, basil and croutons.....	17
<b>Robinson salad</b> avocado, Feta, red lentils, baby spinach, radish, tart vinaigrette.....	19
<b>Caesar salad</b> of grilled green asparagus, little gem lettuce, poached egg, roasted almond crumble and Parmesan.....	18
<b>Lasagne of aubergines</b> , sun-dried tomatoes, Feta, Parmesan, Mozzarella.....	21
<b>Bouchot Mussels</b> lemon sauce, fresh fries or sweet potato fries(+1€).....	18
<b>Robinson Mussels</b> beer from La Cambre, Espelette chilli, fresh fries or sweet potato fries(+1€).....	24
<b>Sea bream</b> with two types of pesto, grilled asparagus, Parmesan shavings, baby potato or french fries or sweet potato fries(+1€).....	25
<b>Cod fritters</b> , microgreens, black garlic aioli, new potatoes or freshly cooked French fries or sweet potato fries(+1€).....	24
<b>Fish &amp; Chips</b> , sole fillets, pesto, wild garlic and fresh cheese tartare, french fries or sweet potato fries (+1€).....	23
<b>Veal meatballs</b> , cherry-tomato sauce, coriander pesto, rocket, Parmesan, french fries or sweet potato fries (+1€).....	22
<b>Robinson Burger</b> brioche bun, bacon, caramelized onions, cheddar, spicy Robinson sauce, fresh fries or sweet potato fries(+1€).....	21
<b>Tagliata of beef</b> rocket, parmesan, pesto, baby potato or french fries or sweet potato fries(+1€).....	21
<b>Americain</b> salad, fresh fries or sweet potato fries (+1€).....	24

## KIDS MENU

Minced steak, 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
<b>Mikado</b> Chocolate, scoop of vanilla ice cream, whipped cream.....	10
<b>Speculoos</b> 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
<b>Dame Blanche with Chokotoff coulis</b> .....	8

## DESSERTS

Chocolate mousse.....	9
Pavlova with red berries.....	10
<b>Bergamotto lemon cream</b> , strawberries, almond crisp.....	10
<b>Café gourmand</b> trio of mini desserts.....	12
<b>Chocolate Moelleux, scoop of vanilla ice cream</b> 15 minutes cooking time.....	10

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

## HOOFDGERECHTEN

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

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

### KINDERKAART

Gehakte steak, 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 15minuten koken.....	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

## EAUX & SOFTS

<b>Bru</b> Plate, pétillante 25 cl .....	3,5
<b>Bru</b> Plate, pétillante 50 cl .....	5,5
<b>Sirops</b> Grenadine, menthe verte, fleur de sureau .....	0,5
<b>Coca-cola</b> Normal, zéro .....	3,8
<b>Ice tea</b> .....	3,8
<b>Fever Tree</b> Ginger beer, tonic, méditerranéen .....	4,5
<b>Jus d'orange</b> .....	5
<b>Jus de pomme</b> .....	5
<b>Jus de poire</b> .....	5
<b>Jus biologique</b> Pomme, carotte & gingembre .....	6,9
<b>Jus de tomate</b> .....	5
<b>Jus de fruits du jour</b> .....	5
<b>Thé glacé maison</b> .....	4
<b>Citronnade maison</b> .....	4
<b>Café Glacé / Chai Latte Glacé</b> .....	4,5
<b>Kéfir Eau Vertueuse</b> Fleur de Sureau/hibiscus .....	5,5
<b>Smile Kombucha</b> ginger / hoppy Citrus ou Original .....	5,5

## TEA TIME

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

## ALCOOLS

<b>Gin Bombay Sapphire</b> 5cl & soft .....	10
<b>Gin Hendrick's</b> 5cl & soft .....	13
<b>Gin Mare</b> 5cl & soft .....	15
<b>Shot : Tequila</b> .....	4
<b>Autres shots</b> .....	5
<b>J&amp;B* ou Jack Daniels*</b> .....	7
<b>Glenmorangie</b> 10ans d'âge .....	14
<b>Bacardi*</b> blanc ou brun (supplément 1€) .....	8
<b>Bacardi Caribbean</b> infusé aux épices, coco et ananas .....	14
<b>Eristoff*</b> .....	7
<b>Belvedere Vodka</b> .....	14
<b>Digestifs</b> Disaronno Amaretto, Limoncello, Cointreau, Sambuca .....	9
<b>Eau de Villée, Poire William, Grappa, Calvados Otard VSOP, Grand Marnier, Armagnac</b> .....	10
<b>Cognac Hennessy</b> .....	10

\*extra  
Soft - 3,80  
Fever tree - 4,5

## BIÈRES

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

## BOISSONS

## WATER & SOFT DRINKS

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

## TEA TIME

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

## SPIRITS

<b>Bombay Sapphire Dry Gin</b> 5cl & soft.....	10
<b>Hendrick's Gin</b> 5cl & soft.....	13
<b>Gin Mare</b> 5cl & soft.....	15
<b>Shot : Tequila</b> .....	4
<b>Shot</b> .....	5
<b>J&amp;B* or Jack Daniels*</b> .....	7
<b>Glenmorangie</b> 10 years old.....	14
<b>Bacardi*</b> white or brown(+1).....	8
<b>Bacardi Caribbean</b> infused with spices, coconut and pineapple.....	14
<b>Eristoff*</b> .....	7
<b>Belvedere Vodka</b> .....	14
<b>Digestif</b> Disaronno Amaretto, Limoncello, Cointreau, Sambuca.....	9
Eau de Villée, Poire William, Grappa, Calvados Otard VSOP, Grand Marnier.....	10
<b>Cognac Hennessy</b> .....	10

**\*extra**

Soft drinks 3.80  
Fever tree - 4,5

## BEERS

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

## DRINKS



## WATER & FRISDRANK

<b>Bru</b> Plat of bruisend 25 cl.....	3,5
<b>Bru</b> Plat of bruisend 50 cl.....	4,5
<b>Siropen</b> Grenadine, groene munt, vlierbloesem.....	0,5
<b>Coca-cola</b> Normaal of zero.....	3,8
<b>Ice tea</b> .....	3,8
<b>Fever Tree</b> Ginger beer, tonic, mediterranean.....	4,5
<b>Appelsap</b> .....	5
<b>Perensap</b> .....	5
<b>Biologisch sap</b> Appel, wortel, gember.....	6,9
<b>Tomatensap</b> .....	5
<b>Fruitsap van de dag</b> .....	5
<b>Sinaasappelsap</b> .....	5
<b>Ijsthee van het huis</b> .....	4
<b>Citroenlimonade van het huis</b> .....	4
<b>Iced Coffee / Iced Chai Latte</b> .....	4,5
<b>Kefir Water</b> Vlierbloesem/hibiscus.....	5,5
<b>Smile Kombucha</b> ginger / hoppy Citrus ou Original.....	5,5

## TEA TIME

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

## STERKE DRANKEN

<b>Gin Bombay Saphir</b> 5cl & frisdrank.....	10
<b>Gin Hendrick's</b> 5cl & frisdrank.....	13
<b>Gin Mare</b> 5cl & frisdrank.....	15
<b>Shot : Tequila</b> .....	4
<b>Shot</b> .....	5
<b>J&amp;B* of Jack Daniels*</b> .....	7
<b>Glenmorangie</b> 10 jaar oud.....	14
<b>Bacardi*</b> wit en bruin (+1).....	8
<b>Bacardi Caribbean</b> doordrenkt met kruiden, kokos en ananas.....	14
<b>Eristoff*</b> .....	7
<b>Belvedere Vodka</b> .....	14
<b>Digestifs</b> Disaronno Amaretto, Limoncello, Cointreau, Sambuca.....	9
Eau de Villée, Poire William, Grappa, Calvados Otard VSOP, Grand Marnier.....	10
<b>Cognac Hennessy</b> .....	10

**\*extra**

Frisdrank :3,8  
Fever ree :4,5

## BIEREN

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

## DRANKEN

## VINS BLANCS

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

## VINS ROSÉS

	Verre	50cl	Bouteille
<b>VERGEL</b> DE LA BOTEGA DE PINOSO - biologique	<b>5,5</b>		<b>25</b>
<b>SECRET OF PINK</b> Côte de Provence	<b>6</b>		<b>27</b>
<b>FAVORI IGP MEDITERRANEE</b> – Provence biologique	<b>6</b>		<b>28</b>
<b>MAGNUM SECRET OF PINK</b> Côte de Provence			<b>45</b>

## VINS ROUGES

	Verre	50cl	Bouteille
<b>VIN DE LA SEMAINE</b>	<b>5,5</b>	<b>17</b>	
<b>L'OC DE LA BOUYASSE</b> Languedoc-Roussillon – Biologique	<b>6</b>		<b>26</b>
<b>JU DE VIE</b> Vallée du Rhône – biologique – Domaine de la Graveirette	<b>6,5</b>		<b>28</b>
<b>YUME ABRUZZE</b> – Montepulciano			<b>36</b>
<b>CHIANTI RUFINA "Frascole"</b> Italie – Chianti Rufina DOCG – Biologique	<b>8</b>		<b>38</b>
<b>BOURGUEIL « Cuvée des Chasnaies »</b> Philippe Lamé			<b>40</b>
<b>EPICURE - CHÂTEAU VALCOMBE</b> Côtes du Rhône – Réserve - Biologique			<b>42</b>
<b>CHÂTEAU PETIT BOCQ - Saint-Estèphe</b> Bordeaux – Merlot & Cabernet sauvignon			<b>51</b>
<b>CHÂTEAU GRAND PEYLESCOURS</b> Grand Cru Saint-Emilion			<b>56</b>



VINS

## WHITE WINES

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

## ROSÉ WINES

	Glass	Bottle
<b>VERGEL</b> DE LA BOTEGA DE PINOSO - biologique	5,5	25
<b>SECRET OF PINK</b> Côte de Provence	6	27
<b>FAVORI IGP MEDITERRANEE</b> – Provence biologique	6	28
<b>MAGNUM SECRET OF PINK</b> Côte de Provence		45

## RED WINES

	Glass	50cl	Bottle
<b>Wine of the week</b>	5,50	17	
<b>L'OC DE LA BOUYSSÉ</b> Languedoc-Roussillon – Biologique	6		26
<b>JU DE VIE</b> Vallée du Rhône – biologique – Domaine de la Graveirette	6,50		28
<b>YUME ABRUZZE</b> – Montepulciano			36
<b>CHIANTI RUFINA “Frascole”</b> Italie – Chianti Rufina DOCG – Biologique	8		38
<b>BOURGUEIL « Cuvée des Chasnaies »</b> Philippe Lamé			40
<b>EPICURE - CHÂTEAU VALCOMBE</b> Côtes du Rhône – Réserve - Biologique			42
<b>CHÂTEAU PETIT BOCQ - Saint-Estèphe</b> Bordeaux – Merlot & Cabernet sauvignon			51
<b>CHÂTEAU GRAND PEYLESCOURS</b> Grand Cru Saint-Emilion			56



**CHALET ROBINSON**

**WINES**

## WITTE WIJNEN

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

## ROSÉ WIJNEN

	Glas	Fles
<b>VERGEL</b> DE LA BOTEGA DE PINOSO - biologique.....	5,5	25
<b>SECRET OF PINK</b> Côte de Provence.....	6	27
<b>FAVORI IGP MEDITERRANNEE</b> – Provence biologique.....	6	28
<b>MAGNUM SECRET OF PINK</b> Côte de Provence.....		45

## RODE WIJNEN

	Glas	50cl	Fles
Wijn van de week.....	5,5	17	
<b>L'OC DE LA BOUYSSÉ</b> Languedoc-Roussillon – Biologique.....	6		26
<b>JU DE VIE</b> Vallée du Rhône – biologique – Domaine de la Graveirette.....	6,5		28
<b>YUME ABRUZZE</b> – Montepulciano.....			36
<b>CHIANTI RUFINA “Frascole”</b> Italie – Chianti Rufina DOCG – Biologique.....	8		38
<b>BOURGUEIL « Cuvée des Chasnaies »</b> Philippe Lamé.....			40
<b>EPICURE - CHÂTEAU VALCOMBE</b> Côtes du Rhône – Réserve - Biologique.....			42
<b>CHÂTEAU PETIT BOCQ - Saint-Estèphe</b> Bordeaux – Merlot & Cabernet sauvignon.....			51
<b>CHÂTEAU GRAND PEYLESCOURS</b> Grand Cru Saint-Emilion.....			56



WIJNEN