



A PARTAGER (12h à 22h)

Hummus portobello rôti au thym et à l'origan frais, pain libanais.....	15
Planche Robinson sélection de jambons & fromages.....	17
Pain Naan œuf poché, labneh, fêta et olives Kalamata.....	18
Gaufre / crêpe salée poêlée de champignons, butternut rôti, fromage frais, salade d'herbes.....	16,5
Tartine de pain au levain poêlée de champignons, crème de ricotta et parmesan, salade d'herbes.....	16
Saint-Félicien rôti thym et miel, pain au levain.....	14
Soupe à l'oignon toast gratiné au Comté.....	16
Carpaccio de bœuf Holstein fumé champignons, parmesan.....	18
Mini-Croquettes crevettes, fromage vieux-Brugge ou mix.....	
7 pièces.....	13
12 pièces.....	19
Croquettes de Vieux-Brugge et truffe	
1 pièce.....	8,5
2 pièces.....	16
Croquettes aux crevettes, jus de coque	
1 pièce.....	9,5
2 pièces.....	17
Frites fraîches mayonnaise ou ketchup.....	6
Frites fraîches de patates douces sauce yaourt et feta.....	7,5
Sauce Robinson (légèrement piquante), mayonnaise truffée.....	+1

BULLES

	Verre	Bouteille
Royal de Jarras Blanc de blanc.....	7,50	30
Heidsieck & Co Monopole	10	59
Pommery Brut		79
Moët & Chandon		120



APÉRITIFS

Aperol Spritz Apérol, prosecco, menthe, eau pétillante.....	10
Hugo liqueur fleur de sureau, prosecco, menthe, citron, eau pétillante.....	9
Chandon Garden Spritz	11
Spritz Saint Germain liqueur de Saint Germain, prosecco, menthe, eau pétillante.....	10
Lillet/ Lillet rosé tonic.....	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 supplément Picon +1.....	6
Mimosa jus d'orange, cava.....	8
Bellini crème de pêche, prosecco.....	9

COCKTAILS

Mojito rhum blanc Bacardi, sucre de canne, citron vert, menthe, eau pétillante.....	10
Caïpirinha cachaça, citron vert, sucre de canne.....	10
Daïquiri rhum blanc Bacardi, citron vert, sucre de canne.....	11
Penicillin blended scotch whiskey, Gimber, sirop de miel, jus de citron jaune.....	13
Negroni Campari, Martini, gin.....	11
Basil Smash gin Bombay, sirop de sucre, citron, basilic.....	12
Moscow Mule vodka Eristoff, citron vert, ginger beer.....	10
London Mule gin Bombay, citron vert, ginger beer.....	12
Gimber Mule vodka Eristoff, Gimber, ginger beer, menthe.....	12
Bloody Mary vodka Eristoff, jus de tomate, jus de citron, épices.....	11
Sour "On your own" blanc d'œuf, jus citron jaune, sucre + 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 met gegrilde portobello, tijm, en verse oregano, geserveerd met Libanees brood.....	15
Robinson-plank met een selectie van kaas en ham.....	17
Naanbrood met labneh gepocheerd ei, feta en Kalamata olijven.....	18
Wafel of hartige pannenkoek pannenkoek met verse kaas, seizoenspaddenstoelen en geroosterde flespompoen.....	16,5
Toast champignon met crème van ricotta en Parmezaanse kaas, verrijkt met verse kruiden.....	16
Saint-Félicien uit de oven met tijm, honing en zuurdesembrood.....	14
Uiensoep gegratineerde toast met Comté.....	16
Gerookte Holstein rundscarpaccio met paddenstoelen en Parmezaanse kaas.....	18
Mini kroketjes met garnalen, Oud-Brugge kaas of een mix van beide 7 stuks/12 stuks.....	13/19
Oud-Brugges kaas kroketten met truffel verse peterselie en citroen 1 stuk/2 stuks.....	8,5/16
Garnaalkroketten met emulsie van kokkels 1 stuk/2 stuks.....	9,5/17
Verse frietjes met keuze uit mayonaise of ketchup.....	6
Verse frietjes van zoete aardappel met yoghurtsaus en feta.....	7,5
Sauzen Robinson en truffelmayonaise.....	+1

BUBBELS

	Glas	Fles
Royal de Jarras Blanc de blanc.....	7,5	30
Heidsieck & Co Monopole	10	59
Pommery Brut	79	
Moët & Chandon	120	

COCKTAILS

Mojito witte rum Bacardi, rietsuiker, limoen, munt.....	10
Caïpirinha cachaca, limoen, rietsuiker.....	10
Daïquiri witte rum Bacardi, limoen, rietsuiker.....	11
Penicillin blended scotch whisky, Gimber, honing stroop, citroensap.....	13
Negroni Campari, Martini, gin.....	11
Basil Smash gin Bombay, suikerstroop, citroen, basilicum.....	12
Moscow Mule vodka Eristoff, limoen, ginger beer.....	10
London Mule gin Bombay, limoen, ginger beer.....	12
Gimber Mule vodka Eristoff, Gimber, ginger beer, munt.....	12
Bloody Mary vodka Eristoff, tomatensap, citroensap.....	11
Sour "On your own" eiwit, citroensap, rietsuiker en alcohol.....	12
Espresso Martini koffielikeur, espresso, vodka, suikerstroop.....	12
Virgin Mojito	8
Virgin Gimber Mule gember, citroen, ginger beer.....	9

APERITIEVEN

Aperol Spritz Aperol, prosecco, bruiswater.....	10
Hugo vlierbloesemsiroop, prosecco, munt, citroen, bruiswater.....	9
Chandon Garden Spritz	11
Spritz Saint Germain Saint Germain likeur, prosecco, munt, bruiswater.....	10
Lillet/ Lillet rosé met tonic.....	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
Mimosa sinaasappelsap, cava.....	8
Bellini perzik crème, prosecco.....	9



CHALET ROBINSON

ALL DAY



TO SHARE (from 12h to 22h)

Hummus grilled portobello, thyme, oregano, Lebanese flatbread.....	15
Robinson board selection of cheese and ham.....	17
Naan bread with labneh, feta, poached egg, Kalamata olives.....	18
Waffle / savory pancake with seasonal mushrooms, parmesan cream with garlic, butternut squash, herbs.....	16,5
Mushroom toast ricotta and parmesan cream, herb salad.....	16
Baked Saint-Félicien with thyme, honey, sourdough bread croutons....	14
Onion soup toast with Comté cheese.....	16
Smoked Holstein beef carpaccio mushrooms, parmesan cheese	18

Mini croquettes Shrimps, Brugge old cheese or a mix of both 7 pieces/ 12 pieces.....	13/ 19
--	--------

Croquettes Brugge old cheese

1 piece/ 2 pieces.....	8,5/ 16
------------------------	---------

Croquettes shrimps

1 piece/ 2 pieces.....	9,5/ 17
------------------------	---------

Fresh fries mayonnaise or ketchup.....	6
---	---

Fresh sweet potato fries yoghurt sauce, feta.....	7,5
--	-----

Sauces Robinson, truffle mayonnaise.....	+1
---	----

BUBBLES

	Glass	Bottle
Royal de Jarras blanc de blanc.....	7,5	30
Heidsieck & Co Monopole	10	59
Pommery Brut		79
Moët & Chandon		120



CHALET ROBINSON

APERITIVES

Aperol Spritz Aperol, prosecco, sparkling water.....	10
Hugo elderflower liquor, prosecco, mint, lemon, sparkling water.....	9
Chandon Garden Spritz	11
Spritz Saint Germain Saint Germaini liquor, prosecco, mint, sparkling water.....	10
Lillet/ Lillet rosé with tonic.....	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€.....	6
Mimosa orange juice, bubbles.....	8
Bellini peach cream, prosecco.....	9

COCKTAILS

Mojito white rum Bacardi, cane sugar, lime, mint.....	10
Caipirinha cachaca, lime, cane sugar.....	10
Daïquiri white rum Bacardi, lime, cane sugar.....	11
Penicillin blended scotch whiskey, Gimber, honey syrup, lemon juice.....	13
Negroni Campari, Martini, gin.....	11
Basil Smash gin Bombay, sugar syrup, lemon, basil.....	12
Moscow mule vodka Eristoff lime, ginger beer.....	10
London mule gin Bombay, lime, ginger beer.....	12
Gimber mule vodka Eristoff, Gimber, ginger beer, mint.....	12
Bloody Mary vodka Eristoff, 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 ginger, lemon, ginger beer.....	9

ALL DAY

PLATS

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

Crispy Rösti feta pesto de roquette, œuf poché, jeunes poussettes d'épinard, salade d'herbes..... **19**

Salade de falafels et lentilles corail crème de ricotta, tomates confites, sauce tahini aux herbes..... **21**

Poêlée de champignons et polenta crémeuse butternut rôti, parmesan..... **21**

Orecchiette aux pleurotes burrata, ail noir, sarriette..... **24**

Lasagne d'hiver champignons, légumes d'hiver, truffe..... **25**

Saumon mi-cuit au za'atar blettes, sauce tahini, accompagnement au choix..... **26**

Accras de cabillaud au curry rouge légumes, accompagnement au choix..... **26**

Vol-au-vent à la truffe poêlée de champignons mixtes, accompagnement au choix..... **24**

Burger Robinson pain brioché, bacon, oignons caramélisés, cheddar, sauce Robinson légèrement épicée, accompagnement au choix..... **23**

Américain salade, accompagnement au choix..... **24**

Tagliata de bœuf roquette, parmesan, pesto, accompagnement au choix..... **25**

Gnocchis à la courge butternut pesto de basilic, jeunes pousses d'épinards, noisettes torréfiées, parmesan..... **22**

Accompagnements : *frites fraîches ou frites de patate douce ou pommes de terre grenaille ou mousseline de panais ou blettes, épinards et beaufort gratiné ou riz aux graines et quinoa*

GAUFRES & CRÊPES (12h à 22h)

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**

DESSERTS (12h à 22h)

Crumble de poire glace au lait d'amande..... **10**

Crème brûlée à la vanille..... **10**

Crèmeux de citron bergamote orange confite et grenades... **10**

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

Moelleux au chocolat boule de glace vanille - 15 minutes de cuisson..... **12**

SORBETS & GLACES (12h à 22h)

1 boule au choix..... **3**

2 boules au choix..... **4**

3 boules au choix..... **6**

Dame Blanche coulis de chokotoff..... **9**

MENU ENFANT

Mini fish & chips, salade, frites, ketchup..... **12**

Farfalles sauce tomate fraîche..... **12**

Glaces artisanales : vanille, chocolat, moka,
spéculoos

Sorbets : fraise, framboise, citron

FOOD

MAIN COURSES

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

Zucchini and potato rösti feta, arugula pesto, poached egg, baby spinach, herb salad..... **19**

Roasted cauliflower salad with turmeric yoghurt tahini sauce, honey, pomegranates, almonds, radishes, herbs..... **21**

Falafels and coral lentils salad ricotta cream, candied tomatoes, tahini sauce with herbs..... **21**

Oyster mushrooms orecchiette with burrata, black garlic, savory..... **24**

Winter vegetable lasagna mushrooms, parsnip, butternut squash, carrots, pumpkin, truffle **25**

Za'atar baked salmon chard, tahini sauce, side of your choice..... **26**

Cod fritters red curry vegetables, side of your choice..... **26**

Vol-au-vent with truffle fried mix of mushrooms, side of your choice..... **24**

Robinson Burger brioche bun, bacon, caramelized onions, cheddar, spicy Robinson sauce, side of your choice..... **23**

Americain salad, side of your choice..... **24**

Tagliata of beef rocket, parmesan, pesto, side of your choice **25**

Butternut Squash Gnocchi basil pesto, baby spinach, roasted hazelnuts, parmesan..... **22**

Sides: *fresh fries* or *fresh sweet potato fries* or *roasted baby potatoes* or *creamy parsnip purée* or *chard, spinach and Beaufort cheese gratin* or *rice with seeds and quinoa*

WAFFLES & PANCAKES (from 12h to 22h)

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**

DESSERTS (from 12h to 22h)

Peer crumble almond milk ice cream **10**

Crème brûlée with vanilla **10**

Bergamotto lemon cream candied orange, pomegranates, almond crisp..... **10**

Café gourmand trio of mini desserts..... **12**

Chocolate Moelleux, scoop of vanilla ice cream
15 minutes cooking time..... **12**

SORBET & ICE CREAM (from 12h to 22h)

1 scoop your choice **3**

2 scoops your choice..... **4**

3 scoops your choice..... **6**

Dame Blanche with chokotoff coulis..... **9**

KIDS MENU

Mini fish & chips, salad, fries, ketchup **12**

Farfalle pasta with fresh tomato sauce..... **12**

Homemade ice cream: vanilla, chocolate, mocha, speculoos

Sorbet: strawberry, raspberry, lemon

HOOFDGERECHTEN

(Alleen beschikbaar voor lunch van 12 uur 's middags tot 2.30 uur 's middags en diner van 6 uur 's avonds tot 10 uur 's avonds)

Rösti met feta rucolapesto, gepocheerd ei, babyspinazie en kruidensalade.....	19
Salade met falafels en koraallinzen crème van ricotta, gekonfijte tomaten, tahinisaus met kruiden.....	21
Gebakken seizoenspaddenstoelen met smeüige polenta geroosterde flespompoe en Parmezaanse kaas.....	21
Orecchiette met oesterzwammen burrata, zwarte knoflook en hartige smaak.....	24
Lasagne van wintergroenten met paddenstoelen, pastinaak, flespompoe, wortelen, pompoe en truffel.....	25
Mi-cuit van zalm met za'atar snijbiet, tahinisaus en een bijgerecht naar keuze.....	26
Kabeljauwbeignets met rode curry groenten en een bijgerecht naar keuze.....	26
Vol-au-vent met truffel gebakken paddenstoelen en een bijgerecht naar keuze.....	24
Robinson Burger met briochebroodje, spek, gekarameliseerde ui, cheddar, pittige Robinson Saus en een bijgerecht naar keuze.....	23
Américain salade met een bijgerecht naar keuze.....	24
Tagliata van rundvlees met parmezaan, rucola, pesto en een bijgerecht naar keuze.....	25
Gnocchi van pompoen met basilicum pesto, babyspinazie, , geroosterde hazelnoten, Parmezaanse kaas.....	22

Bijgerechten: *verse frietjes of verse zoete aardappelfrietjes of gebakken krielaardappeltjes met kruiden of mousseline van pastinaak of gegratineerde snijbiet en spinazie met Beaufort kaas of rijst met zaden en quinoa*

KINDERKAART

Mini fish & chips, salade, frietjes, ketchup.....	12
Farfalle met verse tomatensaus.....	12

WAFLES & PANCAKES

(Beschikbaar van 12 uur 's middags tot 10 uur 's avonds)

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

DESSERTS (Beschikbaar van 12 uur 's middags tot 10 uur 's avonds)

Peer crumble met amandelmelkijs.....	10
Crème brûlée met vanille	10
Crèmeux van bergamot citroen , gekonfijte sinaasappel, granaatappel.....	10
Café gourmand trio van mini desserts.....	12
Chocolademoelleux met bolletje vanille-ijs 15 minuten bereidingstijd.....	12

SORBET & ICE CREAM (Beschikbaar van 12 uur 's middags tot 10 uur 's avonds)

1 bolletje naar keuze.....	3
2 bolletjes naar keuze.....	4
3 bolletjes naar keuze.....	6
Dame Blanche met coulis van chokotoff	9

Artisanaal Ijscrème: vanille, chocolade, mokka, speculoos

Sorbet: aardbei, framboos, citroen

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, mediterranean, indian.....	4,5
Jus d'orange frais	5
Jus de pomme frais	5
Jus de poire frais	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	4,5
Kéfir Eau Vertueuse fleur de sureau/ hibiscus/ orange.....	5,5
Smile Kombucha ginger / hoppy citrus ou original.....	5,5

TEA TIME

Lungo Espresso Ristretto Déca	3,8
Double Espresso	4,5
Lait russe	4,5
Chai latte	4,5
Capuccino italiano mousse de lait.....	4
Capuccino chantilly	4,5
Chocolat chaud pépites de chocolat	4,5
Supplément sirop noisette, vanille, 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
Vin chaud	5
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
J&B* ou Jack Daniels*	8
Glenfiddich Single Malt 12 years old.....	14
Talisker 10 years old.....	14
Bacardi* blanc.....	8
Bacardi 4 ans brun.....	12
Eristoff*	8
Belvedere Vodka	14
Digestifs Disaronno Amaretto, Limoncello, Cointreau, Sambuca.....	9
Eau de Villée, Poire William, Grappa, Calvados Otard VSOP, Grand Marnier, Armagnac.....	10
Cognac Hennessy	10

*extra
Soft - 3,8
Fever tree - 4,5

BIÈRES

Fût - Cristal	25cl : 3,5	50cl : 6
Fût - Chouffe	25cl : 4,5	50cl : 8
Fût - Duvel 666	25cl : 4,5	50cl : 8
Vedett blonde 33cl.....		5
Vedett blanche 33cl.....		5
Vedett IPA 33cl.....		5
Duvel 33cl.....		5,5
Desperados 33cl.....		5,5
Triple Anvers 33cl.....		5,5
Liefmans Kriek 25cl.....		5
Chimay blanche 33cl.....		5,5
La Cambre blonde 33cl.....		5,5
Maredsous brune 33cl.....		5,5
Zinnebir (IPA) - Brasserie de la Seine 33cl.....		6,5
Cristal 0% 33cl.....		4
Chouffe 0% 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.....	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, indian.....	4,5
Fresh Orange juice	5
Fresh Apple juice	5
Fresh 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	4,5
Kefir Water elderflower/hibiscus/orange.....	5,5
Smile Kombucha ginger / hoppy citrus ou original.....	5,5

TEA TIME

Lungo Espresso Ristretto Déca	3,8
Double espresso	4,5
Latte macchiato	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 (agrum hibiscus), Brighton (mint).....	3,8
Irish coffee/ Italian coffee/ Belgian coffee	10
Hot wine	5
Extra oat or almond milk	+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
J&B* or Jack Daniels*	8
Glenfiddich 12 years old.....	14
Talisker 10 years old.....	14
Bacardi* white.....	8
Bacardi* 4 years old brown.....	12
Eristoff*	8
Belvedere Vodka	14
Digestif Disaronno amaretto, Limoncello, Cointreau, Sambuca.....	9
Eau de Villée, Poire William, Grappa, Calvados Otard VSOP, Grand Marnier	10
Cognac Hennessy	10

***extra**

Soft drink – 3,8
Fever tree – 4,5

BEERS

Draught beer – Cristal	25cl: 3,5	50cl: 6
Draught beer - Chouffe	25cl: 4,5	50cl: 8
Draught beer - Duvel 666	25cl: 4,5	50cl: 8
Vedett blond / white / IPA 33cl.....		5
Duvel 33cl.....		5,5
Desperados 33cl.....		5,5
Triple d'Anvers 33cl.....		5,5
Liefmans Kriek 25cl.....		5
Chimay white 33cl.....		5,5
La Cambre blond 33cl.....		5,5
Maredsous dark 33cl.....		5,5
Zinnebir (IPA) – Brasserie de la Seine 33cl.....		6,5
Cristal 0% 33cl.....		4
Chouffe 0% 33cl.....		5
Beer of the week		4

DRINKS

WATER & FRISDRANK

Bru plat of bruisend 25 cl.....	3,5
Bru plat of bruisend 50 cl.....	5,5
Siropen grenadine, groene munt, vlierbloesem	0,5
Coca-cola normaal of zero.....	3,8
Ice tea	3,8
Fever Tree ginger beer, tonic, mediterranean, indian.....	4,5
Verse Sinaasappelsap	5
Verse appelsap	5
Verse Perensap	5
Biologisch sap appel, wortel, gember.....	6,9
Tomatensap	5
Fruitsap van de dag	5
Ijsthee van het huis	4
Citroenlimonade van het huis	4
Iced Coffee	4,5
Kefir Water vlierbloesem/ hibiscus/ orange.....	5,5
Smile Kombucha ginger/ hoppy citrus of original	5,5

TEA TIME

Lungo Espresso Ristretto Déca	3,8
Double espresso	4,5
Koffie verkeerd	4,5
Chai latte	4,5
Italiaanse capuccino met melkschuim.....	4
Slagroom capuccino	4,5
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
Warm wijn	5
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
J&B* of Jack Daniels*	8
Glenfiddich 12 jaar oud.....	14
Talisker 10 jaar oud.....	14
Bacardi* wit.....	8
Bacardi* 4 jaar oud bruin.....	12
Eristoff	8
Belvedere Vodka	14
Digestifs Disaronno Amaretto, Limoncello, Cointreau, Sambuca.....	9
Eau de Villée, Poire William, Grappa, Calvados Otard VSOP, Grand Marnier	10
Cognac Hennessy	10

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

BIEREN

Van het vat – Cristal	25cl: 3,5	50cl: 6
Van het vat - Chouffe	25cl: 4,5	50cl: 8
Van het vat Duvel 666	25cl: 4,5	50cl: 8
Vedett blond/ wit/ IPA 33cl.....	5	
Duvel 33cl.....	5	
Desperados	5,5	
Triple Anvers	5,5	
Liefmans Kriek 25cl.....	5	
Chimay wit 33cl.....	5,5	
La Cambre blond 33cl.....	5,5	
Maredsous bruin 33cl.....	5,5	
Zinnebir (IPA) – Brasserie de la Seine 33cl.....	6,5	
Cristal 0% 33cl.....	4	
Chouffe 0% 33cl.....	5	
Bier van de week	4	

DRANKEN

VINS BLANCS

	Verre	50cl	Bouteille
VIN DE LA SEMAINE	5,5	17	25
HARMONIE Domaine de Pellehaut – Chardonnay.....	6		26
LA SALETTE Duffour – Côtes de Gascogne – Colombard, Gros Manseng.....	6		26
RESERVE Château de Beaucastel – Côtes du Rhône – Grenache, Marsanne.....	6,5		28
MACON LA ROCHE-VINEUSE Clos la Bressande – Chardonnay			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
SECRET OF PINK Sable de Camargue - biologique.....	6		27
FAVORI IGP MEDITERRANEE Provence biologique.....	6		28
MAGNUM SECRET OF PINK Sable de Camargue – biologique			45

VINS ROUGES

	Verre	50cl	Bouteille
VIN DE LA SEMAINE	5,5	17	25
L’OC DE LA BOUYSSSE Languedoc-Roussillon – Syrah, Grenache Noir – biologique	6		26
JU DE VIE Domaine de la Graveirette–Vallée du Rhône – Merlot, Grenache, biologique.....	6,5		28
YUME ABRUZZE Montepulciano.....			36
CHIANTI RUFINA “Frascole” Italie – Chianti Rufina DOCG – biologique.....	8		38
EPICURE - CHÂTEAU VALCOMBE Côtes du Rhône – Réserve – Grenache, Corrignan, Syrah – 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

	<i>Glass</i>	<i>50cl</i>	<i>Bottle</i>
WINE OF THE WEEK	5,5	17	25
HARMONIE Domaine de Pellehaut – Chardonnay.....	6		26
LA SALETTE Duffour – Côtes de Gascogne – Colombard, Gros Manseng.....	6		26
RESERVE Château de Beaucastel – Côtes du Rhône – Grenache, Marsanne.....	6,5		28
MACON LA ROCHE-VINEUSE Clos la Bressande – Chardonnay			43
POUILLY FUME “Argile à Silex” Domaine Bouchié Chatellier – Sauvignon.....	9		45

ROSÉ WINES

	<i>Glass</i>		<i>Bottle</i>
VERGEL DE LA BOTEGA DE PINOSO - biologique.....	5,5		25
SECRET OF PINK Sable de Camargue - biologique.....	6		27
FAVORI IGP MEDITERRANNEE Provence biologique.....	6		28
MAGNUM SECRET OF PINK Sable de Camargue – biologique			45

RED WINES

	<i>Glass</i>	<i>50cl</i>	<i>Bottle</i>
WINE OF THE WEEK	5,5	17	25
L’OC DE LA BOUYASSE Languedoc-Roussillon – Syrah, Grenache Noir – biologique	6		26
JU DE VIE Domaine de la Graveirette – Vallée du Rhône – Merlot, Grenache, biologique.....	6,5		28
YUME ABRUZZE Montepulciano.....			36
CHIANTI RUFINA “Frascole” Italie – Chianti Rufina DOCG – biologique.....	8		38
EPICURE - CHÂTEAU VALCOMBE Côtes du Rhône – Réserve – Grenache, Corrignan, Syrah – biologique.....			42
CHÂTEAU PETIT BOCQ - Saint-Estèphe Bordeaux – Merlot & Cabernet sauvignon.....			51
CHÂTEAU GRAND PEYLESCOURS Grand Cru Saint-Emilion.....			56



WITTE WIJNEN

	Glas	50cl	Fles
WIJN VAN DE WEEK	5,5	17	25
HARMONIE Domaine de Pellehaut – Chardonnay.....	6		26
LA SALETTE Duffour – Côtes de Gascogne – Colombard, Gros Manseng.....	6		26
RESERVE Château de Beaucastel – Côtes du Rhône – Grenache, Marsanne.....	6,5		28
MACON LA ROCHE-VINEUSE Clos la Bressande – Chardonnay			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
SECRET OF PINK Sable de Camargue - biologique.....	6		27
FAVORI IGP MEDITERRANNEE Provence biologique.....	6		28
MAGNUM SECRET OF PINK Sable de Camargue – biologique			45

RODE WIJNEN

	Glas	50cl	Fles
WIJN VAN DE WEEK	5,5	17	25
L’OC DE LA BOUYSSSE Languedoc-Roussillon – Syrah, Grenache Noir – biologique	6		26
JU DE VIE Domaine de la Graveirette–Vallée du Rhône – Merlot, Grenache, biologique.....	6,5		28
YUME ABRUZZE Montepulciano.....			36
CHIANTI RUFINA “Frascole” Italie – Chianti Rufina DOCG – biologique.....	8		38
EPICURE - CHÂTEAU VALCOMBE Côtes du Rhône – Réserve – Grenache, Corrignan, Syrah – biologique.....			42
CHÂTEAU PETIT BOCQ - Saint-Estèphe Bordeaux – Merlot & Cabernet sauvignon.....			51
CHÂTEAU GRAND PEYLESCOURS Grand Cru Saint-Emilion.....			56



CHALET ROBINSON

WIJNEN