

# DRANKKAART

## FRISIDRANKEN

Cola/Zero	2,40
Fanta	2,40
Gini	2,40
Tonic (Nordic Mist)	2,40
Agrum (Nordic Mist)	2,40
Lipton Ice Tea/Zero	2,60
Huisgemaakte ijsthee	2,60
Tönissteiner zitrone/orange	2,80
Sinaasappelsap	2,40
Pompelmoessap	2,40
Appelsap	2,40
Tomatensap	2,40
Ace	2,40
Grumpy grapefruit	4,50
Pomton (pompelmoes en tonic)	4,50
Trottinet (sinaas en tonic)	4,50

## WATER

Bru plat of bruis 25cl	2,40
Bru plat of bruis 50cl	4,70

## KOFFIE

Espresso/grote koffie	2,40
Espresso deca/grote koffie deca	2,40
Ristretto	2,40
Cappuccino	2,90
Latte macchiato/koffie verkeerd	2,90
Koffie met advocaatje	4,20
Kannetje koffie	4,70
Koffieman koffiebonen 1 kg	24,90

## LUXELATTE

Latte hazelnoot, vanille, karamel, speculaas	3,20
Spectaculoos	4,20
IJskoffie	4,20
Verwenkoffie of -thee vergezeld van een assortiment zoetigheden	7,80

## INTERNATIONALE KOFFIE

Irish coffee	7,50
French coffee	7,50
Paris coffee	7,50
Italian coffee	7,50
Baileys coffee	7,50
Normandic coffee	7,50

## THEE

Lipton thee (kamille, rozenbottel, earl grey, breakfast, bosvruchten,...)	2,40
Verse munt	3,60
Verse gember	3,60

## CHOCOLADE

Warme of koude chocomelk	2,60
Chocomelk met slagroom	3,00
Chocoretto (Amaretto en slagroom)	6,50
Chocoleys (Baileys en slagroom)	6,50

## BIEREN

Jupiler	2,40
Schuppenboer	4,20
Duvel	3,80
Lefte blond/donker	3,80
Westmalle tripel	4,00
Westmalle trappist dubbel	3,60
Blauwe Chimay	4,00
Karmeliet	4,00
Hoegaarden	2,40
Kriek Lindemans	3,20

## WIJN

Chalille Blanc (wit)	
Vinem Carinena (rood)	
Vinem Rosado Carinena (rosé)	
Douceur de d'Arriloba (dessertwijn)	
Per glas	3,90
Per fles	19,70

## CAVA MASIABOU BRUT

Per glas	5,60
Per fles	25,10

## APERITIEVEN

Porto wit/rood (Taylor's)	4,20
Pineau de Charentes	4,20
Sherry	4,20
Martini bianco/rosso	4,20
Kir	4,70
Kir royale	5,70
Gin	
Gordons	9,90
Bulldog	11,90
Bombay	10,90



# RIMBAUD

## MENU

---

### SOEP

Dagsoep	6,00
Pompensoep met chorizoballetjes	7,00
Tomatensoep met balletjes	6,00

### PASTA

Pasta bolognaise	14,00
Tagliatelle met pompoensaus, gebakken oesterzwammen en oude kaas	18,00

### SALADES

Witloofsalade met appel, geroosterde hazelnoot, oude kaas, kervel en honing-mosterddressing	16,00
Lauwe salade met zwarte pens, knolselder, appel en aardappel	18,00
Salade met ambachtelijk gerookte vis en tartaar	22,00

### HOOFDGERECHTEN

#### LAND

Stoofvlees met witloofslaatje	17,00
Vol-au-vent met gebakken oesterzwammen	17,00
Steak (220 g)	22,00
Saus: peper, champignon, porto	2,50

#### ZEE

Visserspotje met verse vis (ca. 240 g) in zachte wittewijnsaus	22,00
Rijkelijk gevulde garnalenbisque met huisgemaakte kruidenboter en stokbrood	22,00
Scampi (9) - Van de kok (pittige groentenroomsaus)	22,00
- Groene curry-kokos (pittig)	
- Lookroom of -boter	

### DESSERTEN

Coupe vanille	6,50
Coupe met speculaas en gebakken appeltjes	9,50
Coupe dame blanche met pure chocolade	7,50
Verwenkoffie	7,80
Slagroom	1,00