



E D E G E M

FOODBAR

ALLERGENEN



Wij voorzien 1 rekening per tafel.

Wij vragen u om de keuze te beperken tot maximum 4 verschillende hoofdgerechten.

MOCKTAILS

ZESTY LEMON	refreshing citrus - soda - munt	6,5,-
SPICY GINGER	healthy - gember - soda	6,5,-
TROPICAL DRIVER	mango - passie - ananas - tonic	7,-
HOME MADE ICED TEA		4,5,-
	green tea – jasmijn of earl grey - hibiscus	
STRAWBERRY MINT	aardbei - soda - munt	6,5,-
IPANEMA	passievrucht - limoen - ginger Beer	9,-
TANNIN	witte druif - yuzu - kruiden - soda	9,-
BALICHA	mandarijn - groene thee - limoen	9,-
GIN TANQUERAY 0% - TONIC		10,-

COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI	wodka - passievrucht - vanille - limoen	13,-
LONG ISLAND ICED TEA	witte rum - wodka - triple sec - tequila - gin - citroen - cola	12,-
DARK n STORMY	rum - limoen - ginger beer	11,-
MOSCOW MULE	wodka - limoen - ginger beer	11,-
MONKEY BUSINESS	bourbon - kalamansi - munt - suiker	13,-
MAI TAI	rum - triple sec - limoen - amandelsiroop	13,-
LAZY RED	wodka - frambozen - limoen - violet	13,-
LA VIE EN ROSE	martini bianco - rose lemonade - framboos	10,-
NEGRONI	campari - bombay - rode vermouth	11,-
APEROL SPRITZ	aperol - cava - soda	9,-

GIN

OULD EDEGEM GIN TONIC	- pink pepper tonic	13,-
FAIM GIN TONIC	- lavender tonic	13,-
BAR BELL GIN TONIC		
	- premium tonic	13,-
	- hibiscus tonic - passievrucht	14,-
GIN TANQUERAY N.A. 0%	- premium tonic	10,-

APERITIEVEN

sherry, La Ina	6,-
porto rood: tawny of ruby	6,-
pineau de charentes	6,-
campari	6,-
campari orange / tonic	9,-
kirr	7,-
kirr royale (cava)	9,-
martini wit	7,-
vermouth dry cameo wit / rood	6,-
ricard	7,-

WIJNEN PER GLAS

MOUSSERENDE WIJN:

Cava tentacion, brut, macabeu - xarel-lo - parellada, Spanje	6,-
--	-----

ROOD:

Tannu, nero d'avola & merlot, IGT Sicilia, Italië	5,-
---	-----

Trulli, primitivo, Puglia, Italië	6.5,-
-----------------------------------	-------

WIT:

RAM WHITE 75CL, chenin blend, Stellenbosch, Zuid- Afrika	5,-
--	-----

Mission Royale, chardonnay - viognier, Pays d'Oc, Frankrijk	6.5,-
---	-------

ROSÉ:

San Donaci, primitivo, Puglia	5,-
-------------------------------	-----

Misty Cove BLUSH, sauvignon blanc, Marlborough, Nieuw-Zeeland	6.5,-
---	-------

TO SHARE / FINGERFOOD

- garnaalkroket uit het vuistje 7,-
- kaaskroket uit het vuistje 6,-
- kibbeling & verse tartaar 12,-
- abdijplankje (kaasblokjes- fuetworst- breydelhamsneetjes) 18,-
- "HANGOP" (frisse yoghurt dip) - gebrande tomaat - olijf - foccaccia - zuring 14,-
- bitterballen - mosterd (8st.) 12,-
- kippenboutjes - sweet chili 12,-
- calamares - tartaar 12,-
- nachos - guacemole - cheddar - salsa 11,-
- warme hapjesmix: bitterballen - kippenboutjes - kibbeling 21,-
- **TOP** Bordje charcuterie: gedroogde Wagyu picanha 19,-
- klein bordje belegen kaasblokjes 10,-
- gehaktballetjes (kip) - tomatensaus (10 -15 min wachttijd) 14,-

LUNCH

11.30u tot 17.30

- fish burger - briochebroodje - tartaarsaus - frietjes 19,-
- chicken tandoori wrap - mango - curry - spinazie 16,-
- uitsmijter maison - ei - cheddar - breydelham 15,-
- croque maison focaccia - mozzarella - tomaat - pesto - courgette 15,-
- toast premium gerookte zalm 21,-
- kaaskroketten (2st.) - gemengd slaatje 16,-
- garnaalkroketten (2st.) - gemengd slaatje 18,-
- duo kaas- & garnaalkroket - gemengd slaatje 17,-
- toast champignon 18,-

VOORGERECHTEN

- bordje gerookte zalm 15,-
- kaaskroketten (2st) - gemengd slaatje 16,-
- garnaalkroketten (2st) - gemengd slaatje 18,-
- duo kaas - & garnaalkroket - gemengd slaatje 17,-
- sashimi van tonijn - soja - gember - edamame 17,-
- sashimi van zalm - soja - gember - edamame 16,-
- scampi curry en appel (5st) 16,-
- scampi champignon en look (5st) 16,-
- carpaccio van gerookte entrecôte - rund - truffelmayo - gerookte amandel - witloof 17,-

SALAD

- thai beef salad - simmental beef 25,-
- sla chèvre - bacon - appel - witloof - rozijn - noten 21,-
- scampi salad - garnaal - appel - avocado 24,-
- chicken currie salad - mango 21,-
- salade Niçoise - verse tonijn 24,-

HOOFDGERECHTEN

VIS

- tonijnfilet "Jamie Oliver" - tomatensalsa & koriander - thym & rozemarijn ovenaardappeltjes 26,-
- scampi massaman coconut - rijst 25,-
- zalmhaasje panko-kruidenkorst - groene groentenwok - pesto - ovenaardappeltjes 28,-
- romig vispannetje - zalm - kabeljauw - scampi - coquille - garnaaltjes - puree 29,-
- scampi curry appel 25,-

HOOFDGERECHTEN

VLEES

- steak tartaar Piemontese - truffelcrème - parmesan - zongedroogde tomaat 26,-
- klassieke steak tartaar - bereid met kappertjes, augurk en ei - gemengd slaatje 25,-
- pasta carbonara - bacon - room 18,-
- gelakte varkenswangetjes - prei - pickles 25,-
- thaï massaman coconut chicken - rijst 24,-
- gemarineerde ribbokes - ananasslaatje 26,-
- halve gebraden kip - keuze uit: 24,-
 - champignonroomsaus + salade & sjalot
 - pepersaus + salade & sjalot
- steak Simmental (250gr) * 29.5,-
- entrecôte Black Agnus - grain fed (320gr)* 34,-
 - * keuze uit:
 - champignonroomsaus + witloofslaatje
 - pepersaus + witloofslaatje
 - "Robespierre" rucola - pecorino - truffelcrème

Bijgerechten Vlees- en visgerechten:

thym & rozemarijn ovenaardappeltjes - frietjes - rijst - brood
- pasta - aardappelpuree

VEGGIE

- TOP risotto funghi: champignon mix *VEGGIE* 24,-
- pasta al pomodoro - burrata - *VEGGIE* 19,-
- oven roasted bloemkool - labneh (yoghurtdip) - gerookte amandel - *VEGGIE* 21,-

Wij vragen u om de keuze te beperken tot maximum 4 verschillende hoofdgerechten.

KIDS

- curryworst met frietjes - ketchup 10,-
- pasta tomatensaus 11,-
- gehaktballetjes (kip) in tomatensaus 14,-
- chicken nuggets – frietjes 12,-
- kibbelingetjes (gefrituurde visfilet) - komkommer 14,-

SWEET

- coupe vanille 9,-
- coupe mokka 9,-
- dame blanche - chocoladecrumble 11,-
- coupe bresilienne 11,-
- coupe colonel (citroensorbet + vodka) 12,-
- chocolade moelleux – vanille roomijs 12,-
- homemade appelcrumble - vanille roomijs 10,-
- coupe advocaat 12,-
- cheesecake 7.5,-
- mini-dessert choco & espresso Mousse 5,-
- brusselse wafel – suiker 5.5,-
- brusselse wafel – slagroom 7,-
- brusselse wafel – mikado 10,-
slagroom – vanille ijs - chocoladesaus

- kinder ijsje 6,-
- kinder ijsje & chocoladesaus 8,-
- calippo ijsje: cola of sinaas 3.5,-

- **supplement slagroom** 1.5,-

RODE WIJN

Glas / Fles

Tannu, nero d'avola & merlot, IGT Sicilia, Italië

5,- 24,-

Super toegankelijke wijn die vol, kruidig, stoer, zacht en rond van smaak is. Dit komt door de heerlijke blend van nero d' avola & merlot druiven. Ideaal te combineren bij diverse gerechten uit de Mediterrane keuken.

Trulli, primitivo, Puglia, Italië

6.5,- 31,-

100% primitivo met aroma's van zwarte kers, pruimen en wat witte peper. Volle maar fluweelzachte aanzet in de mond met elegante maar zeer aanwezige tannines die de wijn goed ondersteunen. Uitstekende match met pasta en tomatensaus, lam en rijpe kazen.

Casa Carmella, monastrell – mourvèdre, D.O. Yecla, Spanje

34,-

Rijpe geuren komen je tegemoet en zoete specerijen zoals zoethout maken de aroma's boeiend. Met zachte tannines en gedoseerde zuren is deze wijn goed in evenwicht. Houttoetsen zorgen bovendien voor de nodige stevigheid.

Fabre Montmayou, malbec reservado, Mendoza, Argentinië

40,-

Een krachtige wijn met een juiste dosis ronding en stevigheid. Rijke aroma's van rood fruit en toetsen van verse bloemen zorgen voor het perfecte evenwicht. De druiven zijn afkomstig van 50 jaar oude wijnranken uit de legendarische regio Lujan de Cuyo. Deze malbec heeft 12 maanden gerijpt op Franse eiken vaten.

Franco Rocca, barbera d'alba Ombranera, Italië, Piemonte

44,-

Gemaakt in Piemonte door een vooraanstaande barbaresco producent. 24 maanden gerijpt in grote "fles" van Sloveens eiken. Donkere bessen met een vleugje vanille. Jaarlijkse productie van slechts 3800 flessen.

Champbeaux, marselan–alicante bouchet, Languedoc France

31,-

Volle rode wijn met aroma's van zwart fruit en lichte specerijen. De smaak is vol en krachtig met wederkerend volrijp fruit en geconcentreerde kruidigheid. Sappige stevige afdronk met fijne tannines

Castellare di Castellina, Chianti Classico, Sangiovese, Italië

48,-

Eén van de meest historische domeinen in Toscana, sublieme sangiovese

Morandé Gran Reserve Carmenère, Chili, Maipo Valley

38,-

Krachtpatser uit de Maipo vallei met een intense, dieprode kleur en schakeringen van violet. In de neus domineert vers fruit zoals braam en bosbes met aroma's van zwarte peper, kaneel en geroosterde koffiebonen.

Tievoli, Zinfandel-Petit Syrah-Barbera, Californië, Lodi

44,-

Schitterend samenspel in deze betoverende blend. Acht maanden eikopvoeding resulteren in een verleidelijke verpakking voor het fantastische fruit, zowel in de neus als bij het proeven

Cabaletta 'Rosso delle Venezie', corvina – rondinella -cabernet sauvignon, Italië

29,-

Baby-Amarone met een complex boeket van pruimen, kersen en aalbesjes. De mondaanzet is kruidig met geroosterde toetsen. Dit is een volle maar tegelijkertijd een soepele en goed gebalancerde wijn met een lang einde..

Oldenburg Red Blend - Cooler than Stellenbosch, Banhoek, Zuid Afrika

42,-

Deze rode wijn is een blend van syrah en cabernet sauvignon. In deze wijn veel fruit als bramen, vanille en cacao-tonen. De wijn is bijna zwoel, rond, vol en heeft prettige nerveuze zuren in de finish. Een lekkere wijn bij rood vlees en gegrilde vleesgerechten over het algemeen.

WITTE WIJN

Glas / Fles

RAM WHITE 75CL, chenin blend, Stellenbosch, Zuid- Afrika 5,- 24,-

De druiventrossen worden op hun geheel geperst om het beste kwaliteit sap te bekomen. Het fermentatie proces gebeurt met hun natuurlijke gisten. Daarna rust de wijn op koude temperatuur voor 5 maanden op zijn lis in zowel Franse eiken vaten van 5000L, inox en beton. Aroma's van rijpe steenvruchten met florale impressies, zeste van orange, kumquat en oranje bloesem. Rijpe rode appel en steenvruchten met frisse citrus zuren van yuzu en citroen.

Mission Royale, chardonnay - viognier, Pays d'Oc, Frankrijk 6.5,- 31,-

100% Chardonnay. Klassieke volle Chardonnay wijn met een mooie glanzende kleur. Fruitige & frisse aroma's in de neus. Rijk smakenpallet met een volmondig einde

Graziano Prà, Soave Classico , Italië 38,-

Dit is werkelijk een zalige Soave van het topwijnhuis Graziano Prà! In het glas schittert een mooie en heldere lichtgele kleur. Het boeket barst van de aroma's van bloemen (meidoorn en jasmijn) en geel vers fruit (steenvrucht, perzik en abrikozen). Medium body en bijzonder lekker met volmondig fruit en duidelijke minerale toetsen. Lange afdrank.

Castello Della Rosa, pinot grigio, Veneto, Italië 29,-

100% pinot grigio. De wijn heeft een mooie strogele kleur met lichte tinten groen. Het boeket biedt heerlijke aroma's van citrusfruit, perziken en kamperfoelie. De smaak is fris, levendig en complex, met een aangename zuurgraad en sensaties van limoen, meloen en peren die leiden tot een aanhoudende en elegante en aanhoudende afdrank. Geniet ervan op zichzelf of als een geweldige partner bij zeevruchten, lichte pastagerechten en zachte kazen.

Ayrarakis, assyrtiko, Kreta, Griekenland 37.5,-

Te ontdekken tópper! Florale aroma's met toetsen van gember en rijpe citrus. De mooie rijpe vruchten zorgen voor een "crispy" maar mond vullende wijn met een mineraal karakter. Heerlijk bij zeevruchten, gegrilde vis en wit vlees.

Weingut Peter Dolle, grüner veltliner, Kamptal, Oostenrijk 34,-

Een grassige, levendige en fruitige grüner veltliner met veel soepelheid, kruidigheid en een toets van witte peper. Deze wijn uit Kamptal is een mooi voorbeeld voor de regio die bekend staat om zijn schitterende rieslings en grüner veltliners. De ranken groeien er op terrassen langs steile rivieroeveren.

Monteabellon, Verdejo, Spanje, Rueda 29,-

Zeer aangename verdejo uit Rueda. Frisse, levendige aroma's van tropisch fruit, zoals banaan. Ook mooie florale aroma's, typisch voor de verdejodruif. In de mond zeer fris en explosief. Lekker bij tal van visgerechten, zacht vlees, zeevruchten of als aperitief

Circle of life, Sauvignon Blanc –Chenin Banc, Zuid 39,-

(Stellenbosch), Waterkloof

Biodynamische sauvignon blanc en chenin blanc in een heerlijk huwelijk. Fruitige neus, vol sappige citrus en een verleidelijke vleug perzik. De smaak is bijzonder complex: fantastisch fijn fruit, mineraliteit alom, maar een romig middenstuk zorgt voor een smakelijke surprise act. Een langgerekte afdrank vervolmaakt de smaaksensatie! Heerlijk bij tal van visgerechten of als aperitief!

Paparuda, sauvignon blanc, Transsylvanië, Roemenië 30,-

Deze sauvignon heeft aroma's van limoen met een strakke mondaanzet van pompelmoes. De mondvulling is complex met hinten van kleine blauwe bessen en guave. Veel frisse zuurtjes van citrus in de afdrank. Grenzend in het westen aan Servië en een klein stuk aan Hongarije is de wijncultuur niet veraf.

ROSE WIJN

Glas / Fles

San Donaci, primitivo, Puglia

5,- 24,-

Deze aromatische rosé van de primitivodruif heeft aroma's van snoepjes en wat mango. De mondaanzet is vol exotisch fruit en met een aangename frisheid in de afdronk. Kan als aperitief, bij eenvoudige zomersalades en pasta's zonder room.

Misty Cove BLUSH, sauvignon blanc, Marlborough, Nieuw-Zeeland

6.5,- 31,-

Topper! De hoofdrol in deze wonderlijke wijn is weggelegd voor de sublieme sauvignon blanc waarmee Misty Cove furore maakt. Door 3% pinot noir toe te voegen krijgt deze sappige smaakbom zijn bekoorlijke 'blos'. Zowel in de neus als bij het proeven heel veel fris fruit met een bijzonder energieke expressie, met onder meer pompelmoes, passievrucht, limoen en granny smith. De pinot doet met karakteristieke kers een delicate duits in het zakje.

Domaine Tropez, A.O.P Côtes de Provence, Frankrijk

38,-

Klassieke Provence-rosé. Blend van 60% grenache en 40% cinsault met een opvoeding op droesem. Elegante aroma's van witte perzik en citrus. Lekkere harmonieuze mondaanzet met een lange intense finale. Langoustines, allerlei salades, uit het vuistje met tapas.

MOUSSERENDE WIJN

Glas / Fles

Cava Tentacion, Brut, macabeu - xarel-lo - parellada, Spanje

6,- 29,-

Methode Traditionelle, 9 maanden sur lattes.

Fruitage boeket in de neus. Levendig en fris, met een mooie, lange afdronk.

Ideaal als aperitief en bij schaal- en schelpdieren.

Cava Fuga Rosé, grenache - monastrell - trepat, Catalunya, Spanje

32,-

Grenache, monastrell en trepat vormt de robuuste ruggengraat van deze rosécava. Om het frisse fruit en de karakteristieke kruidigheid van dit dynamische drietal in de verf te zetten, rijpt de wijn 'slechts' negen maanden sur lattes. In de neus veel levendig rood fruit en een verleidelijke vleug nootmuskaat. Diezelfde hoofdrolspelers zijn ook bij het proeven van de partij, en samen met de levendige zuurtjes en de betoverende belletjes maken ze van deze cava een tintelende traktatie. Deze frisse, feestelijke cava is fantastisch als aperitief, maar hij verhuist net zo graag mee naar tafel.

Champagne Austréau, Brut Premier Cru, Frankrijk

37,5 cl 32,-

75 cl 62,-

Een sterke gouden kleur met fijne zalmglans. Diepe aroma's waarin vers fruit domineert met een vleugje hazelnoot. De smaak is vol en aangenaam door het zware fruit. De dosering is licht waardoor deze wijn zijn "finesse" kan uitdrukken. De drie druivensoorten die in deze blend worden verzameld, zijn: de Pinot Noir (40%), Pinot Meunier (40%) die hem persoonlijkheid geven en Chardonnay (20%) die hem een lekkers geven.

FRISDRANKEN

san pellegrino panna (25cl / 1L)	3.2,- / 8,-
san pellegrino (25cl / 1L)	3.2,- / 8,-
coca cola / zero / light	3.2,-
schweppes tonic	3.2,-
schweppes tonic pink pepper / ginger beer / lavender / hibiscus	3.9,-
fuze tea lemon / peach	3.2,-
minute maid appel / appelsien / tomaat	3.2,-
san pellegrino aranciata / limonata	3.2,-
bionina pink grapefruit / mister lemon	3.5,-
appletiser	3.9,-
fristi	3.5,-
koude cecemel	3.5,-
pomton (pompelmoessap - Tonic)	5.5,-
tennisbal (appelsiensap - Tonic)	5.5,-

BIEREN / VAT

stella artois	25cl	3.1,-
	33cl	3.9,-
chouffe blond	33cl	4.4,-
triple d'Anvers	33cl	4.7,-
de koninck bolleke	25cl	3.5,-
tank 7	25cl	4.2,-

proef onze suggestie van de patron – vraag ernaar

BIEREN / FLES

duvel	4.6,-
duvel tripel hop "citra"	5,-
vedett extra blond	3.9,-
vedett extra white	3.9,-
vedett IPA	4,-
maredsous tripel 10°	5,-
maredsous bruin 8°	4.7,-

BIEREN / FLES

wild Jo	4,-
houblon chouffe	5,-
cherry chouffe	5,-
liefmans gouden band	5.1,-
liefmans fruitesse	3.7,-
liefmans fruitesse 0%	3.7,-
carlsberg 0%	3.4,-

STERKE DRANKEN

bacardi	7,-
havana club especial	8.5,-
vodka	6,-
jameson	6,-
jack daniels	7,-
johnnie walk red label	6,-
bols jonge / oude jenever	4.5,-

DIGESTIEVEN

oban	11,-
talisker Skye	10,-
cognac remy martin vsop	12,-
calvados	9,-
amaretto	7,-
limoncello	8,-
grappa castellare	9,-
baileys	7,-
cointreau	7,-
grand marnier	7,-
licor 43	7,-

WARME DRANKEN

koffie – Deca	3.2,-
espresso	3.2,-
dubbele espresso	4.2,-
koffie verkeerd	3.9,-
cappuccino (melk / slagroom)	3.9,-
latte	3.9,-
latte havermelk	4,-
latte hazelnoot, caramel of speculoos	4.1,-
warme chocolade melk	3.7,-
warme chocolade melk met slagroom	4.7,-
verse muntthee / gemberthee	4.5,-
Irish – French – Italian coffee	11,-
thee “café couture”	3.5,-

wake up earl grey - orange blossom

wicked rooibos - herbal infused

anti-oxidants blue - pomegranate

organic english breakfast - black tea

sencha lemonade - green tea

tender chamomile - kamille thee

digest ginger - mint - lemongrass

Wij verwelkomen u ook graag in onze andere zaken

Bar Bell – Kattenbroek 3 – 2650 Edegem

www.bar-bell.be

Faim – Prins Boudewijnlaan 24 – 2550 Kontich

www.restaurantfaim.be

www.uithaalinedegem.be