



E D E G E M

FOODBAR

ALLERGENEN



Wij voorzien 1 rekening per tafel.

**Wij nemen maximum vijf verschillende
hoofdgerechten per tafel op.**

MOCKTAILS

ZESTY LEMON	refreshing citrus - soda - munt	7,-
SPICY GINGER	healthy - gember - soda	7,-
TROPICAL DRIVER	mango - passie - ananas - tonic	8,-
HOME MADE ICED TEA		5,-
	green tea – jasmin of earl grey - hibiscus	
STRAWBERRY MINT	aardbei - soda - munt	7,-
IPANEMA	passievrucht - limoen - ginger Beer	10,-
TANNIN	witte druif - yuzu - kruiden - soda	10,-
BALICHA	mandarijn - groene thee - limoen	10,-
GIN TANQUERAY 0% - TONIC		11,-

COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI	wodka - passievrucht - vanille - limoen	14,-
LONG ISLAND ICED TEA	witte rum - wodka - triple sec - tequila - gin - citroen - cola	13,-
DARK n STORMY	rum - limoen - ginger beer	12,-
MOSCOW MULE	wodka - limoen - ginger beer	12,-
MONKEY BUSINESS	bourbon - kalamansi - munt - suiker	14,-
MAI TAI	rum - triple sec - limoen - amandelsiroop	14,-
LAZY RED	wodka - frambozen - limoen - violet	14,-
LA VIE EN ROSE	martini bianco - rose lemonade - framboos	10,-
NEGRONI	campari - bombay - rode vermouth	12,-
APEROL SPRITZ	aperol - cava - soda	10,-

GIN

OULD EDEGEM GIN TONIC	- pink pepper tonic	14,-
FAIM GIN TONIC	- lavender tonic	14,-
BAR BELL GIN TONIC		
	- premium tonic	14,-
	- hibiscus tonic - passievrucht	15,-
GIN TANQUERAY N.A. 0%	- premium tonic	11,-

APERITIEVEN

sherry, La Ina	6,-
porto rood: tawny of ruby	6,-
pineau de charentes	6,-
campari	6,-
campari orange / tonic	9,-
kirr	7.5,-
kirr royale (cava)	10,-
martini wit	7,-
vermouth dry cameo wit / rood	6,-
ricard	7,-

WIJNEN PER GLAS 15 cl

MOUSSERENDE WIJN:

Cava tentacion, brut, macabeu - xarel-lo - parellada, Spanje	7,-
--	-----

ROOD:

Select Range, pinot noir, Moldavie	6,-
Trulli, primitivo, Puglia, Italië	7,-

WIT:

RAM WHITE 75CL, chenin blend, Stellenbosch, Zuid- Afrika	6,-
Monteabellon, verdejo, Spanje, Rueda	6.5,-
Mission Royale, chardonnay - viognier, Pays d'Oc, Frankrijk	7,-

ROSÉ:

San Donaci, primitivo, Puglia	6,-
GRIS GRIS, 60% grenache, 40% syrah, Frankrijk	7.5,-

TO SHARE / FINGERFOOD

- garnaalkroket " **T werftje** " uit het vuistje 7,5,-
- kaaskroket uit het vuistje 6,-
- kibbeling & verse tartaar 14,-
- abdijplankje (kaasblokjes- fuetworst- truffel beenham) 19,-
- bitterballen "draadjesvlees" - mosterd (8st.) 13,-
- kippenboutjes (8st.) - sweet chili 12,-
- calamares - huisgemaakte tartaar 12,-
- nachos - guacamole - cheddar - salsa 12,-
- hapjesmix klein (12st.): bitterballen - kippenboutjes - kibbeling 18,-
- hapjesmix groot (20st.): bitterballen - kippenboutjes - kibbeling - calamares - taquitos 28,-
- **TOP** bordje charcuterie: truffel beenham 19,-
- klein bordje beleg kaasblokjes 10,-
- Mexican mini taquitos (8st.) *veggie* 9,-
- crackers & home made hummus van zoete aardappel 10,-
- mini pitabroodjes chicken kebab - looksaus 13,-

LUNCH

11u30 tot 17u30

- uitsmijter maison - ei - cheddar - bacon 15,-
- croque maison focaccia - mozzarella - tomaat - pesto - courgette 15,-
- veggie avocado toast - spiegelei - spinazie 19,-
+ supplement buikspek 7,-
- toast champignon - walnoten - rucola - zure room - look 19,-

SNACK

- chicken burger - briochebroodje - frietjes 19,-
- crispy chicken wrap - curry - mango - spinazie - koriander 17,-
- kaaskroketten (2st.) - gemengd slaatje 17,-
- garnaalkroketten "**T werftje**" (2st.) - gemengd slaatje 20,-
"De beste van 't land, recht uit Zeebrugge"
- duo kaas- & garnaalkroket "**T werftje**" - gemengd slaatje 18,-
- chicken kebab wrap - koolsla - looksaus 18,-

VOORGERECHTEN

- kaaskroketten (2st) - citroen 17,-
- garnaalkroketten "**T werftje**" (2st) - citroen 20,-
- duo kaas - & garnaalkroket "**T werftje**" 18,-
- sashimi van tonijn - soja - gember - wasabi 17,-
- sashimi van zalm - soja - gember - wasabi 16,-
- scampi gerookte paprikasaus (5st) 16,-
- scampi champignon en look (5st) 16,-
- carpaccio van gerookte rundsentrecôte - truffelmayo - gerookte amandel - witloof 17,-
- veggie aubergine - soja & ahorn - zoete aardappelhummus 16,-

SALADES

- "Viëtnam" beef salad - chili - munt - koriander - paksoy - SPICY 26,-
- sla chèvè - bacon - appel - witloof - rozijn - noten 23,-
- scampi salad - gebakken appel - curry - zoete aardappelhummus - granaatappel 26,-
- crispy buffalo chicken salad - avocado - kruiden dressing 23,-
- quinoa poké bowl - tataki tonijn 24,-

HOOFDGERECHTEN

Wij nemen maximum 5 verschillende hoofdgerechten per tafel op.

VEGGIE & PASTA

- pasta carbonara - bacon - room 19,-
- pasta pesto - rundscarpaccio 24,-
- risotto funghi: champignon mix - *VEGGIE* 24,-
- lasagna aubergine - tomaat - paprika - ricotta - *VEGGIE* 19,-
- oven roasted bloemkool - ovenaardappel - kikkererwt - koriander - granaatappel - *VEGGIE* 23,-

VIS

- doradefilet - kruidenkorst - knolselder 28,-
- tonijnfilet - Provençale - tomatensalsa - koriander 28,-
- scampi massaman coconut - rijst 26,-
- gebakken zalmhaasje - groene groenten - pesto - ovenaardappeltjes 29,-
- romig vispannetje - coquille - dorade - zalm - kabeljauw - puree 30,-
- scampi gerookte paprikasaus (7st.) 26,-

HOOFDGERECHTEN

Wij nemen maximum 5 verschillende hoofdgerechten per tafel op.

VLEES

- steak tartaar Piemontese - truffelcrème - parmesan - zongedroogde tomaat 26,-
- klassieke steak tartaar - bereid met kappertjes, augurk en ei - gemengd slaatje 25,-
- gelakte varkenswangetjes - crispy spek - prei - kool 25,-
- thair massaman coconut chicken - rijst 25,-
- gemarineerde ribbikes - gebrande ananas 28,-
- halve gebraden kip - keuze uit: 24,-
 - champignonroomsaus + salade & sjalot
 - pepersaus + salade & sjalot
 - appelmoes + salade & sjalot
- steak (220gr) * 30,-
- entrecôte Black Angus - grass fed (320gr)* - keuze uit: 36,-
 - champignonroomsaus + witloofslaatje
 - pepersaus + witloofslaatje
 - "Robespierre" rucola - pecorino - truffelcrème

Bijgerechten vlees- en visgerechten:

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

KIDS

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

SWEET

- coupe vanille 9,-
- dame blanche - chocoladecrumble 12,-
- coupe bresilienne 12,-
- coupe colonel (citroensorbet + vodka) 13,-
- chocolade moelleux - vanille roomijs 13,-
- "banana toffee" - sablé chocolade - compote banaan - zoute karamel - witte chocoladeroom 10,-
- homemade appelcrumble - vanille roomijs 10,-
- coupe advocaat 13,-
- cheesecake 9,-
- mini-dessert choco & espresso Mousse 6,-
- brusselse wafel - suiker 6,-
- brusselse wafel - slagroom 7.5,-
- brusselse wafel - mikado 12,-
slagroom - vanille ijs - chocoladesaus

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

- **supplement slagroom** 1.5,-

RODE WIJN

Glas / Fles

Select Range, pinot noir, Moldavie

6,- 28,-

Aantrekkelijke kleur van zwarte kers, uitgesproken aroma met aangename hints van rijpe bosvruchten, pruimen en bosbessen. De smaak is gebalanceerd en afgerond met zachte tannines.

Trulli, primitivo, Puglia, Italië

7,- 34,-

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.

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 gebalanceerde wijn met een lang einde.

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

30,-

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.

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

36,-

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.

Morandé Gran Reserve, carmenère, Maipo Valley, Chili

39,-

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.

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.

Oldenburg, red blend - cooler than Stellenbosch, Banhoek,

Zuid Afrika

43,-

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.

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

46,-

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.

Tievoli, zinfandel-petit syrah-barbera, Californië, USA

46,-

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

Castellare di Castellina, sangiovese, chianti classico, Italië

55,-

Eén van de meest historische domeinen in Toscana, sublieme sangiovese

WITTE WIJN

Glas / Fles

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

6,- 28,-

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.

Monteabellon, verdejo, Rueda, Spanje

6.5,- 31,-

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

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

7,- 34,-

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

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.

Select Range, sauvignon blanc, Salcuta, Moldavië

30,-

Mooie lichtgele kleur. De neus zit boordevol aroma's van kruisbessen, een toets van tropisch fruit en een licht grassig karakter. De smaak is goed in balans met wederkerende fruitigheid en een vleugje kruiden.

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.

Circle of life, sauvignon blanc - chenin blanc, Stellenbosch,

Waterkloof, Zuid-Afrika

39,-

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!

Graziano Prà, soave classico , Italië

40,-

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.

ROSE WIJN

Glas / Fles

San Donaci, primitivo, Puglia

6,- 28,-

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.

ROSE GRIS GRIS, 60% grenache, 40% syrah, Frankrijk 7.5,- 36,-

Een heerlijke rosé uit de Côtes du Roussillon. In het glas bijna doorzichtig maar lekker fruitig, crisp en complex.

Druivenvariëteiten : 60% Grenache, 40% Syrah

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

7,- 34,-

Methode Traditionelle, 9 maanden sur lattes.

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

Ideaal als aperitief en bij schaal- en schelpdieren.

Le couchon prosecco doc, Treviso , Italië

38,-

Super elegante prosecco uit Treviso vervaardigd van de exclusieve druivensoort Glera Strogeel van kleur met zeer fijne pareling en rijke neus. Droog van smaak met aangename bittere ondertoon.

Champagne Autréau, Brut Premier Cru, Frankrijk 37,5 cl 40,-

75 cl 75,-

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)	3.3,- / 9,-
san pellegrino (25cl / 1L)	3.3,- / 9,-
coca cola / zero / light	3.3,-
schweppes tonic	3.3,-
schweppes tonic pink pepper / ginger beer / lavender / hibiscus	3.9,-
fuze tea lemon / peach	3.3,-
minute maid appel / appelsien / tomaat	3.3,-
san pellegrino aranciata / limonata	3.3,-
bionina pink grapefruit / mister lemon	3.5,-
appletiser	4,-
fristi	3.5,-
koude cecemel	3.5,-
pomton (pompelmoessap - Tonic)	6,-
tennisbal (appelsiensap - Tonic)	6,-

BIEREN / VAT

stella artois	25cl	3.3,-
	33cl	4,-
chouffe blond	33cl	4.5,-
triple d'Anvers	33cl	4.9,-
de koninck bolleke	25cl	3.7,-
tank 7	25cl	4,3,-

proef onze suggestie van de patron – vraag ernaar

BIEREN / FLES

duvel	4.8,-
duvel tripel hop "citra"	5.2,-
vedett extra blond	4,-
vedett extra white	4,-
vedett IPA	4.2,-
maredsous tripel 10°	5.2,-
maredsous bruin 8°	4.9,-

BIEREN / FLES

wild Jo	4.2,-
houblon chouffe	5.2,-
cherry chouffe	5.2,-
liefmans gouden band	5.3,-
liefmans fruitesse	3.8,-
liefmans fruitesse 0%	3.8,-
carlsberg 0%	3.4,-
stella 0%	3.4,-
chouffe 0%	4.4,-

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	3.4,-
espresso	3.4,-
dubbele espresso	4.3,-
koffie verkeerd	4,-
cappuccino (melk / slagroom)	4,-
cappuccino havermelk	4.1,-
latte	4,-
latte havermelk	4.1,-
latte hazelnoot, caramel of speculoos	4.2,-
warme chocolade melk	3.8,-
warme chocolade melk met slagroom	4.8,-
verse muntthee / gemberthee	4.5,-
Irish – French – Italian coffee	12,-
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