



GOED OM TE WETEN

Heeft u allergieën? Scan de QR-code of vraag het gerust aan één van onze medewerkers.



Voor de vlotte service: één rekening per tafel graag.

Per tafel serveren wij maximaal 4 verschillende hoofdgerechten.

MOCKTAILS

HOME MADE ICED TEA :	• green tea – jasmin	6
	• earl grey – hibiscus	
VIRGIN SPRITZ		6
ZESTY LEMON	refreshing citrus – soda – munt	7
SPICY GINGER	healthy – gember – soda	7
TROPICAL DRIVER	mango – passie – ananas – tonic	8
STRAWBERRY MINT	aardbei – soda – munt	7
BEASTY ORANGE	crodino – tonic – pompelmoes – limoen	8
IPANEMA	passievrucht – limoen – ginger beer	11
NOT SO PORNSTAR MARTINI o%	passievrucht – vanille – limoen	11
BALICHA	mandarijn – groene thee – limoen	11
TANQUERAY o%	alcoholvrije spirit – premium tonic	14
NOT SO BACO	spiced rum o% – cola of cola zero	11
NOT SO DARK n STORMY	spiced rum o% – limoen – ginger beer	13
MARTINI VIBRANTE o%		7
LA VIE EN ZERO	martini vibrante – premium tonic	11
CRODINO		7
CRODINO – TONIC	premium tonic	11

COCKTAILS

PNRNSTAR MARTINI	wodka – passievrucht – vanille – limoen	14
LONG ISLAND ICED TEA	spirits – citroen – cola	14
DARK n STORMY	rum – limoen – ginger beer	14
MOSCOW MULE	wodka – limoen – ginger beer	14
AMARETTO SOUR	amaretto – citroensap – appelsiensap	14
SIGNAPORE SLING	gin – pineapple – cherry	14
MAI TAI	rum – triple sec – limoen – amandelsiroop	14
LAZY RED	wodka – frambozen – limoen – violet	14
LA VIE EN ROSE	martini bianco – rose lemonade	11
NEGRONI	campari – gin- rode vermouht	14
APEROL SPRITZ	aperol – cava – soda	10
CAMPARI SPRITZ	campari – cava – soda	12
LIMONCELLO SPRITZ	limoncello – cava – soda	15

GIN

OULD EDEGEM GIN – premium tonic pink pepper	15
FAIM GIN – premium tonic basil–lime	15
BAR BELL GIN	
– premium tonic	15
– premium tonic hibiscus – passievrucht	16
ELIXIR BABO – premium tonic	15

APERITIEVEN

sherry, La Ina	6
porto rood: tawny of ruby	6
pineau de charentes	6
campari	7
campari orange / tonic	10,5
kirr	7,5
kirr royale (cava)	9
martini wit / rood	7
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 , chenin blend, Stellenbosch, Zuid- Afrika	6
Carrasvinas Rueda, Verdejo, Spanje	7
Mission Royale, chardonnay – viognier, Pays d'Oc, Frankrijk	7

ROSÉ:

R d'Anvers, Cinsault – Grenache Noir, Frankrijk	6
GRIS GRIS, 60% grenache, 40% syrah, Frankrijk	7,5

TO SHARE

portie brood + boter	3,5
camembert 2 share – Barra Gallega broodje	
SWEET: camembert gevuld met honing & thym	14,5
SALT: camembert gevuld met truffel & rozemarijn	17,5
TOP bordje flinterdunne gedroogde wagyu charcuterie	20
flammkuchen “lorraine” – spek – prei – zure room	14
klein bordje belegen kaasblokjes	11
nachos – guacamole – cheddar – salsa	14
mini bruschetta's tomaat (5st.) – burrata	13
home made hummus za'ater – foccacia	11
kaaslookbroodje Barra Gallega brood – lookboter cheddar	10
“loaded fries” zoete aardappelfriet – truffelmayo – parmesan	10
sashimi van tonijn – soja – gember – wasabi	17
sashimi van zalm – soja – gember – wasabi	16
garnaalkroket “ t Werftje ” uit het vuistje	8,5
kaaskroket uit het vuistje	7
kibbeling & verse tartaar	14
bitterballen “draadjesvlees” – mosterd (8st.)	13
kippenboutjes (8st.) – sweet chili	12
calamares – verse tartaar	12
hapjesmix klein (12st.): bitterballen – kippenboutjes – kibbeling	18
hapjesmix groot (20st.): bitterballen – kippenboutjes – kibbeling –	28
calamares – curryworstjes	
gyoza eend (6st.) Japanse dumplings – sesammayo	13

*bij bestelling van meerdere sharing gerechten,
geeft ons keukenteam door wat klaar is.*

LUNCH

beperkt verkrijgbaar van 11u30 tot 17u30

uitsmijter - ei - cheddar - bacon	17
bruschetta - foccacia - tomatensalsa - burrata stracciatella	18
“green toast” - avocado - gepocheerd ei - spinazie - groen slaatje	19
+ bacon	+ 4

club “maison” - kip - bacon - cheddar - chilimayo	19
omelet & spek - brood	15

Lunch:

Hoofdgerecht 22

2-gangenmenu 29

3-gangenmenu 35

Voorgerecht

Garnaalkroket “t Werftje” of kaaskroket

Hoofdgerecht

wisselende lunchgerecht

Nagerecht

Stuk broodpudding met chocoladesaus

of

mini dame blanche (1 bol)

SNACK

Mexican chicken burger - guacamole - cheddar - tomatensalsa - frietjes	22
flammkuchen lorraine - prei - spek - zure room - gemengd slaatje	18
kaaskroketten (2st.) - gemengd slaatje	19
garnaalkroketten “t Werftje” (2st.) - gemengd slaatje	22
“t Werftje, recht uit Zeebrugge”	
duo kaas- & garnaalkroket “t Werftje” - gemengd slaatje	20,5

VOORGERECHT

kaaskroketten (2st) - citroen	14
garnaalkroketten “ t Werftje ” (2st) - citroen	17
duo kaas - & garnaalkroket “ t Werftje ” - citroen	15,5
sashimi van tonijn - soja - gember - wasabi	17
sashimi van zalm - soja - gember - wasabi	16
carpaccio dry-aged rundsentrecôte - truffelmayo - gerookte amandel - witloof	18
Parmigiani di melanzane	17
aubergine - mozzarella - tomaat - parmesan	
scampi puttanesca - olijf - kapper - tomaat	19
tonijntartaar - mango - kroepoek - sesammayo - wakame	18,5

SALADES

“Viëtnam” beef salad - chili - munt - koriander - paksoy - noodles	28
sla chèvre - bacon - appel - witloof - rozijn - walnoot	25
scampi salad - gebakken appel - curry - hummus	27
crispy buffalo chicken salad - avocado - kruiden dressing	25
ceasar salade - kip - romeinse sla - ansjovis - ei - parmesan - croutons	25

HOOFDGERECHTEN PASTA EN/OF VEGGIE

ravioli al ragu - burrata	27
pasta alfredo - kip - parmesaan	28
pasta scampi puttanesca - tomaat - kapper - olijf	28
Parmigiani di melanzane - VEGGIE	24
aubergine - mozzarella - tomaat - parmesan	

HOOFGERECHTEN – VIS

gelakt zalmhaasje - wok met noedels, boontjes en edamame - pinda	29
tonijnfilet - aubergine - tomatensalsa - koriander	29
romig vispannetje - coquille - zalm - kabeljauw - puree - witte wijnsaus	31
tonijntartaar - mango - kroepoek - sesammayo - wakame	29

HOOFGERECHTEN – VLEES

steak tartaar Piemontese - truffelcrème - parmesan - zongedroogde tomaat	28
klassieke steak tartaar - bereid met kappertjes, augurk en ei - gemengd slaatje	27
gelakte varkenswangetjes - crispy spek - prei - kool	29
gemarineerde ribbikes - ananassalsa	30
Mexican chicken burger - guacamole - cheddar - tomatensalsa - frietjes	22
halve gebraden kip - keuze uit:	26
champignonroomsaus + salade & sjalot	
pepersaus + salade & sjalot	
appelmoes + salade & sjalot	
steak (220gr) *	30
entrecôte Xavoria (320gr)*	38
* keuze uit:	
champignonroomsaus + witloofslaatje	
pepersaus + witloofslaatje	
"Robespierre" rucola - pecorino - truffelcrème	

Bijgerechten vlees- en visgerechten

(uitgezonderd gerechten waarbij reeds een bijgerecht vermeld staat):

*1 portie: thym & rozemarijn ovenaardappeltjes - frietjes - brood - pasta -
aardappelpuree - zoete aardappelfrietjes*

SUPPLEMENTEN

mayonaise / ketchup	1
truffelmayonaise	3,5
champignonroomsaus / pepersaus	4,5
thym & rozemarijn ovenaardappeltjes / frietjes / pasta	4
aardappelpuree / zoete aardappelfrietjes	4

KLEINE CHEFJES

pasta bolognaise	13
curryworst met frietjes *	10
chicken nuggets - frietjes *	12
kibbelingetjes (gefrituurde visfilet) - frietjes *	15
ribbetjes - frietjes *	16
kaaskroket (1st) - frietjes *	12,5
garnaalkroket (1st) - frietjes *	14,5

* wordt geserveerd met komkommer en kerstomaatjes

supplementen

mayonaise / ketchup 1

kinder ijsje (2 bollen vannile roomijs)	7
kinder ijsje & chocoladesaus	9
calippo ijsje: cola of sinaasappel	3,5

DESSERT

rijstpap - bruine suiker		8
home made broodpudding - fondant chocolade		6
chocolade moelleux - vanille roomijs		13
Pavlova - merengue - vanille ijs - compot - amandel		12
homemade appelcrumble - vanille roomijs		11
cheesecake		9
brownie chocolade - vanille roomijs - kletskep (amandel)		11
camembert 2 share - Barra Gallega broodje		
SWEET: camembert gevuld met honing & thym		14,5
SALT: camembert gevuld met truffel & rozemarijn		17,5
coupe colonel (citroensorbet + vodka)		14
	<u>2 bollen</u>	<u>3 bollen</u>
coupe vanille - vanille crumble	7	11
dame blanche - chocoladecrumble	9	13
coupe bresilienne	9	13
coupe advocaat	9	13
supplement slagroom		1,5

WAFELS EN PANNENKOEKEN

beperkt verkrijgbaar van 14u00 tot 17u30

Brusselse wafel met suiker	6,5
Brusselse wafel met slagroom	8
Brusselse wafel mikado (slagroom, bolletje ijs, chocoladesaus)	12,5
Pannekoeken (2st.) met suiker of siroop	7,5
Pannekoeken (2st.) met bolletje ijs	10,5
Pannekoeken (2st.) mikado (slagroom, bolletje ijs, chocoladesaus)	13

Select Range, pinot noir, Moldavië**6 / 29**

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**30**

Baby-Amarone met een complex bouquet 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**32**

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**38**

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**42**

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**45**

Deze rode wijn is een blend van merlot 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**49**

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.

Castellare di Castellina, sangiovese, chianti classico, Italië**59**

Eén van de meest historische domeinen in Toscana, sublieme sangiovese

Ram White, chenin blend, Stellenbosch, Zuid- Afrika**6 / 29**

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.

Carrasvinas rueda, verdejo, Spanje**7 / 34**

100% Verdejo met zuivere complexe neus van venkel, gemaaid gras, appel, peer, mango en ananas. Mooie balans in de mond tussen hetzelfde fruit en de aciditeit met een lange frisse afdronk. Combineer met zeevruchten, sushi, gemarineerde vis zoals zalm of tonijn en de Aziatische keuken.

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**30**

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 afdronk. Geniet ervan op zichzelf of als een geweldige partner bij zeevruchten, lichte pastagerechten en zachte kazen.

Select Range, sauvignon blanc, Salcuta, Moldavië**31**

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**36**

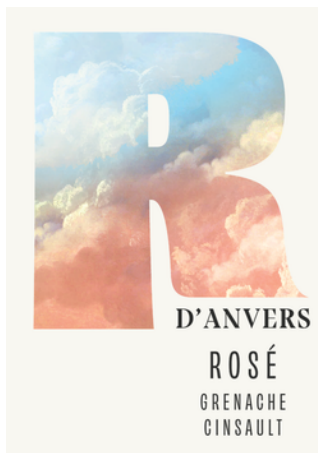
Een grassige, levendige en fruitige grüner veltliner met veel soepelheid, kruidigheid en een toets van witte peper. Deze wijn uit Kamptal is een mooi voorbeeld voor de regio die bekend staat om zijn schitterende rieslings en grüner veltliners. De ranken groeien er op terrassen langs steile rivieroeveren.

Graziano Prà, soave classico, Italië**42**

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 afdronk.

R d'Anvers, Cinsault – Grenache Noir, Frankrijk

6 / 28



R D'Anvers is het resultaat van een nauwe **samenwerking tussen ons en de wijnboer** in het Zuid-Franse Sommières. Samen ontwikkelden we een wijn die precies weergeeft wat wij belangrijk vinden: elegantie, doordrinkbaarheid en karakter.

Deze unieke blend van Cinsault en Grenache Noir charmeert met delicate aroma's van rood fruit – vooral aardbei en kers – en een soepel, fris en licht profiel dat bij elk moment past.

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

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.

Champagne Autréau, Brut Premier Cru, Frankrijk

37,5 cl 42

75 cl 80

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.

BIEREN VAN 'T VAT

stella artois	25cl	3,6
	33cl	4,5
chouffe blond	33cl	4,8
triple d'Anvers	25cl	4,3
de koninck bolleke	25cl	4
liefmans fruitesse	25cl	4,1
delirio 0%	33cl	4,9

BIEREN - FLES - 0%

liefmans fruitesse 0%	4,1
carlsberg 0%	3,7
stella 0%	3,7
chouffe 0%	4,9
vedett 0%	4,1

BIEREN - FLES

duvel	5,1
duvel tripel hop "citra"	5,6
duvel imperial 10°	5,5
vedett extra blond	4,2
vedett extra white	4,2
vedett IPA	4,5
maredsous tripel 10°	5,6
maredsous bruin	5,2
tank 7	5,5

FRISDRANKEN

san pellegrino panna (25cl / 0,75L)	3,6 / 9
san pellegrino (25cl / 0,75L)	3,6 / 9
coca cola / zero / light	3,6
sprite	3,6
fanta	3,6
schweppes tonic / agrum / agrum zero / bitter lemon	3,8
premium schweppes tonic pink pepper / basil-lime / hibiscus	4,5
premium schweppes ginger beer	4,5
fuze tea lemon / peach	3,6
minute maid appel / appelsien / tomaat	3,6

FRISDRANKEN

canada dry	3,7
bionina pink grapefruit	3,9
appletiser	4,5
koude cecemel	3,8
pomton (pompelmoessap - tonic)	6,9
tennisbal (appelsiensap - tonic)	6,9

STERKE DRANKEN

bacardi	8
havana club especial	9
vodka	8
jameson	8
jack daniels	8
johnnie walk red label	8
bols jonge / oude jenever	5

DIGESTIEVEN

elixir BABO 8,5

*Edegemse digestief: brandnetel, walnootschelp, eikelpoeder,
guldenroede, stinkende gouwe, mierikswortel, gezegende distel,
paardenbloemwortel, roze peper, jeneverbes, dennenknop*

oban	12
talisker Skye	11
cognac	8
cognac remy martin vsop	14
calvados	10
amaretto	8
limoncello	9
grappa castellare	10
baileys	8
cointreau	8
grand marnier	8
licor 43	8

WARME DRANKEN

koffie – Deca	3,6
espresso	3,6
dubbele espresso	4,5
koffie verkeerd	4,3
cappuccino (melk / slagroom)	4,3
flat white	5,5
latte	4,4
latte hazelnoot, caramel of speculoos	4,5
<i>supplement havermelk</i>	0,3
warme chocolade melk	4,1
warme chocolade melk met slagroom	5,1
verse muntthee / gemberthee	4,7
Irish coffee – Jameson whiskey	14
French coffee – cognac	14
Italian coffee – amaretto	14
Spanish coffee – licor 43	14
Baileys coffee	14
thee “café couture”	3,8
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	

ONTDEK OOK ONZE ANDERE ZAKEN



Bistrobabo.be



Restaurantfailm.be
Uithaalfaim.be



Bar-bell.be

Elke dinsdag vind je ons op de markt in Edegem. Bestellen voor zondag kan via WhatsApp – 0499371215.
Afhalen op de markt of in Oud Edegem.