BARBON

FONDUE EN RACLETTE

Gezellig tafelen in Zwitserse sfeer

BIJ DE APÉRO

Hapjes om te delen

Plankje serranoham	**€ 12,50**
Salamiblokjes	**€ 8,50**
Olijven	**€ 6,50**
Kaasblokjes	**€ 8,50**
Trio wildpaté	**€ 16,90**
Camembert uit de oven	**€ 14,50**

met honing, rozemarijn en noten

FONDUE & RACLETTE

FONDUE MIX — € 27,50 p.p.

Selectie van rundvlees, varkensfilet, kipfilet en een mini-pensje.

Wordt geserveerd met frietjes, salade en koude sauzen.

FONDUE RUND — € 32,00 p.p.

Royale portie mals rundvlees.

Wordt geserveerd met frietjes, salade en koude sauzen.

ZWITSERSE KAASFONDUE — € 29,00 p.p.

Romige kaasfondue met echte Zwitserse kaas.

Vanaf 2 personen.

Wordt geserveerd met brood, krieltjes, salade, augurken, zilveruitjes en bijpassende fijne charcuterie.

RACLETTE — € 30,50 p.p.

Gesmolten raclettekaas met krieltjes, augurk, zilveruitjes, salade en bijpassende fijne charcuterie.

EXTRA'S

Extra vlees Mix (200 g)	**€ 8,50**
Extra rund (200 g)	**€ 10,50**
Extra fijne charcuterie	**€ 7,50**
Champignonsaus	**€ 3,50**
Pepersaus	**€ 3,50**
Vers geklopte béarnaisesaus	**€ 4,50**

OM ZOET AF TE SLUITEN

Dame blanche — **€ 10,50**

Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.

Huisgemaakte chocolademousse — **€ 9,50**

Romige chocolademousse.

CHOCOLADEFONDUE — € 12,50 p.p.

Om te delen.

Warme chocoladefondue met vers fruit, marshmallows en kleine soesjes.

Volg ons op Facebook voor nieuwe data.

BARBON

DRANKENKAART

Voor aan tafel of in de lounge

WIJNEN

HUISWIJNEN - LE PETIT BELGE

Wit - Chardonnay	€ 7,00	€ 26,50
Rosé - Grenache-Cinsault	€ 7,00	€ 26,50
Rood - Grenache-Cinsault-Syrah	€ 7,00	€ 26,50

MOUSSEREND

Crémant Vitteaut-Alberti — € 9,50 / € 46,00
Bourgogne - Frankrijk
Fijne bubbels, wit fruit en bloemen. Fris en elegant.

ROSÉ

Honoro Vera Rosado — € 7,50 / € 32,00
Jumilla - Spanje
Droge rosé met aardbei, kers en watermeloen.

WIT

California Roots Chardonnay — € 7,50 / € 32,00
Californië - Verenigde Staten
Soepel en elegant, met perzik en zachte bloesemtonen.

Moulin de Gassac Faune — € 7,50 / € 32,00
Languedoc - Frankrijk
Sappige Viognier-Chardonnay met wit fruit en abrikoos.

Zind-Humbrecht Pinot Gris — € 49,00
Elzas - Frankrijk
Rijk en droog, met perzik, honing en frisse mineraliteit.

Domaine Treuillet Pouilly-Fumé — € 46,00
Loire - Frankrijk
Verfijnde Sauvignon Blanc met citrus en mineraliteit.

Roodekrantz Die Messelaar — € 44,00
Swartland - Zuid-Afrika
Volle witte wijn met limoen, kweepeer en een toets vanille.

ROOD

Pajaru Solu Primitivo — € 7,50 / € 32,00
Puglia - Italië
Zuiders en soepel, met rijp fruit en kruidigheid.

Hasher Family Wines Pinot Noir — € 46,00
Hemel-en-Aarde - Zuid-Afrika
Elegante Pinot Noir met framboos, rode bessen en kruidigheid.

Prima by San Román — € 43,00
Toro - Spanje
Krachtig en fluwelig, met bramen en zwarte kersen.

Instant Bécot — € 39,50
Bordeaux - Frankrijk
Verfijnde Merlot met zwart fruit en zachte tannines.

Glas 15 cl - Fles 75 cl.

APERITIEVEN

Aperol Spritz	€ 12,00
Huisaperitief Bon Appétit	€ 10,50

BIEREN

VAN 'T VAT

Bon-Appébiër 6,2%	€ 4,20
Wilderen Kanunnik 8,2%	€ 4,80
Pils Estaminet 5,2%	€ 3,50

OP FLES

Wilderen Goud 6,2%	€ 4,90
Wilderen Kriek 3,5%	€ 4,60
La Chouffe 8%	€ 4,90
Duvel 8,5%	€ 5,10
La Trappe Dubbel	€ 4,80
Cornet Oaked	€ 4,80

ALCOHOLVRIJE BIEREN

La Trappe Nillis 0%	€ 4,60
Wilderen 0%	€ 4,60
Cornet 0%	€ 4,60

ALCOHOLVRIJE APÉRO

Virgin Mojito	€ 8,00
Ipanema	€ 8,50
Gimber Orange	€ 8,00
Gin Feryn 0% + tonic	€ 9,50

FRIS & WATER

Cola / Cola Zero	€ 3,50
Ritchie Citron / Orange / Grapefruit	€ 4,00
Almdudler 35 cl	€ 4,50
Ice Tea Lipton	€ 4,00
Fever-Tree	€ 4,00
Clementine / Elderflower / Indian Tonic / Ginger Beer	
Home Made Iced Tea	€ 5,50
Home Made Limonade	€ 5,50
Stil / Broebelkes water	v.a. € 3,00