

verdō

- PLANT-BASED HOUSE -



Juni Menu



Dranken

Soften

Plat of bruisend water (vast bedrag per persoon)	2,00€
Huisgemaakte ijsthee	4,00€
Huisgemaakte citroenlimonade	4,50€
Pajottenlander sappen (pompelmoes of vlierbloesem)	4,50€
Kurkuma-gember elixer met bruiswater	4,50€
Kombucha (esdoorn-kardemom of hibiscus-citroen)	6,00€
Limonade (kweepeer-bergamot of framboos-munt)	6,00€
Ritchie Cola	5,50€
Ritchie Cola zero	5,50€
Tonic	5,50€
Gember bier	5,50€

Bieren

Top Lesse pils 4,2% - Brasserie de la Lesse	4,50€
Blanche de Lessive 5,5% - Brasserie de la Lesse	5,00€
Samurai pale ale 3,8% - Fugu	6,00€
Zinnebir pale ale 5,8% - Brasserie de la Senne	5,50€
Jambe de Bois tripel blond 8,0% - Brasserie de la Senne	6,00€
Amer-Amer IPA 6,0% - Brasserie De Ranke	5,50€
Trottinette alcoholvrij IPA 0,4% - Brasserie Drink Drink!	5,50€

Aperitieven & Cocktails

Pastis Ardent	9,00€
Spritz (kumquat bitter, cava, bruisend water)	11,00€
De Caméléon (witte rum, citroensap, coulis van seizoensvruchten)	13,00€
De Enflammé (mezcal, Elixir d'Anvers, gemberbier, pompelmoessap)	14,00€
De Givré (gin met toetsen van mirabel en vlierbes, tonic)	13,00€
De Maya (whisky, citroensap, rietsuiker)	12,00€
De Mordoré (zwarte rum, gemberbier, limoensap)	13,00€
De Sable (wodka, vlierbloesemsap, citroensap, rietsuiker)	12,00€
De Wasaguy (wodka, limoensap, wasabi, rietsuiker)	13,00€

Mocktails

De Auburn (alcoholvrije zwarte rum, gemberbier, limoensap)	12,00€
De Corail (pompelmoessap, rozemarijn siroop, bruisend water)	9,00€
De Cristallin (alcoholvrije gedistilleerde drank, tonic)	11,00€



Dranken

Spiritualiën

Vodka Utopie	8,00€
Gin Arduenna	9,00€
Mezcal San Cosme	8,00€
Witte rum Trois Rivières	7,00€
Zwarte rum Omerta	8,00€
Whisky Filliers Rye	8,00€

Digestieven

La Belle Poire	7,00€
Elixir d'Anvers	7,00€
Amaretto Adriatico Roasted	8,00€
Amaretto Adriatico Bianco	8,00€
Ex_traits, planten likeuren (citroenverbena, paarse shiso, tagete lemmonii, anijs agastache, lavas of roos géranium)	8,00€

Warme dranken

Zwarte Ceylon thee, bergamot en korenbloemen	3,50€
Zachte groene thee met jasmijnbloemen	3,50€
Groene thee met frisse aroma's van pepermint, zwarte bessen en rode bessen	3,50€
Fruitage kruidenthee met zwarte bessen en braambessen	3,50€
Digestieve kruidenthee met citroenmelisse, zoethoutwortel en moerbei	3,50€
Koffie	4,00€
Decaf	4,00€
Espresso	3,50€
Doppio	4,50€
Cappuccino	4,50€
Latte koffie	5,00€
Chai latte	5,00€
Warme chocolade	4,50€

Wijnkaart

Huiswijnen

	Glas	25cl	50cl
Rood: Entre Nous 2024 - Côtes du Rhône (Nature) <i>Grenache & Syrah</i>	5,50€	9,00€	17,00€
Wit: French Paysan 2024 - Languedoc-Roussillon (Bio) <i>Chardonnay</i>	5,50€	9,00€	17,00€

Rode wijnen

	Glas	75cl
Falcata 2023 - Valencia (Bio) <i>Grenache, Syrah & Mourvèdre</i>	6,50€	34,00€
Boxejador Tinto 2022 - Catalonia (Natuur) <i>Tempranillo</i>	7,00€	36,00€
Les Rizannes 2023 - Côtes du Rhône (Bio) <i>Grenache, Syrah & Carignan</i>	7,50€	38,00€
Château Famaey L'Incontournable 2022 - Sud-Ouest <i>Malbec</i>		41,00€
Maschitano Rosso 2019 - Basilicata (Natuur) <i>Aglianico</i>		45,00€
Qu'est-ce qu'on attend 2023 - Gard (Natuur) <i>Cinsault & Grenache Noir</i>		54,00€

Witte wijnen

	Glas	75cl
Vais t'en faire boire 2023 - Languedoc <i>Chardonnay</i>		32,00€
Falcata 2023 - Valencia (Bio) <i>Gewurztraminer & Muscat</i>	6,50€	34,00€
Favori 2024 - Provence (Bio) <i>Rolle & Sauvignon Blanc</i>	7,00€	36,00€
Perlé 2024 - Gaillac (Natuur) <i>Loin de l'œil</i>	8,00€	41,00€
Maschitano Bianco 2024 - Basilicata (Natuur) <i>Muscat</i>		45,00€

Apéritief wijnen

	Glas	75cl
Rosé : Favori 2024 - Provence (Bio) <i>Grenache, Cinsault, Syrah & Rolle</i>	7,00€	36,00€
Oranje : Mycelium 2023 - Pays de Herve (Natuur) <i>Muscat</i>		45,00€

Bubbels

	Glas	75cl
Brut kefir (alcoholvrij) : Vendredi Apéro entre amis <i>Appel, peer en citroenverbena</i>	6,50€	33,00€
Cava : Pregadéu 2023 - Catalonia (Natuur) <i>Xarel-lo</i>	8,50€	45,00€
Champagne : Virginie T. Transmission 2018 - Aube (Bio) <i>Blanc de Noirs (Pinot Noir)</i>		89,00€



Juni Menu

Ter plaatse of om mee te nemen - dinsdag tot zaterdag - van 19.00 tot 22.00 uur.

Wijnontdekking Formule

Twee- of driegangen menu met bio of natuur wijnarrangement 55€ / 65€

Te Delen

Cromesquis – kleine groentekroketten 11€

Nacho's met erwten-guacamole en crème van wortel en jalapeño 12€ 

Voorgerechten

Seizoensroomsoep 13€ 

Kroketten met gedroogde tomaten en plantaardige kaas, lichte basilicumsaus 15€

Beignets van courgettebloemen gevuld met plantaardige kaas, wortel-sinaasappelsaus 16€

Caesarsalade met oesterzwammen, tempeh-parmezaan en kruidencroutons 15€

Salade van gegrilde tomaten en perziken, mozzarella met amandelen 17€ 

Hoofdgerechten

Seizoensgroenten en versheid van quinoa 25€ 

Tartaar van tempeh en rode biet, huisgemaakte frietjes en salade 24€

Witte plantaardige vis, vierge saus, aardappelpuree en taboulé van broccoli 26€ 

Seitan chick filet, gerookte cacaosaus, maïskolven, rijst en hibiscus gemarineerde uien 26€

Gestoomde ratatouille op een bedje van bulgur 24€

Bijgerechten

Frietjes 5€

Seizoensgroenten 5€

Salade 3€

Sauzen

Veganaise 2€

Gerookte ketchup 2€


Seizoenssaus 2€

Desserts

Passievrucht cremeux, luchtige vanille-mousse en zwarte sesam krokant 12€

Gemarmerde panna cotta met kersen, pistache coulis en verse frambozen 13€ 

Mango sticky rijstpudding 11€ 

"Snickers" cake, tonka crème 11€ 

*We bieden ook een gerecht voor onze viervoetige vrienden aan.
Al onze gerechten zijn plantaardig en bevatten geen dierlijke ingrediënten.
Aarzel niet ons team te vragen naar de lijst van allergenen.
Eén betaling per tafel.*