

verdō

- PLANT-BASED HOUSE -



April Menu



Dranken

Soften

Plat of bruisend water (vast bedrag per persoon)	2,00€
Ijsthee	4,00€
Pajottenlander sappen (appel 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 moerbeï	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: Entrás Côtes de Gascogne 2023 - Sud-Ouest (Bio) <i>Colombard & Ugni Blanc</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'oeil</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€



April 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 van groenten 11€

Bolletjes van verse plantaardige kaas met za'atar, pitabrood 12€

Voorgerechten

Seizoensroomsoep 12€ 

Kroketten van groene asperges, crème van mierikswortel met citrus 15€


Wafel van kimchi en aardappelen, wilde knoflook quenelle 15€

Knapperig tofu gemarineerd in ponzu, crème van doperwten en gerookte tahinsaus 15€

Asperges à la Flamande 16€ 

Hoofdgerechten

Tartaar verdō, huisgemaakte frietjes en salade 23€

Seizoensgroenten en versheid van quinoa 24€ 

Taco's met pulled oesterzwammen, knapperige polenta en huisgemaakte pickles 26€

Parmentier van gerosterde zoete aardappelen 25€

Fish & Chips, tartaarsaus 25€

Bijgerechten

Frietjes 5€

Seizoensgroenten 5€

Salade 3€

Sauzen

Veganaise 2€


Gerookte ketchup 2€


Seizoenssaus 2€

Desserts

Mille-feuille met Gianduja 12€

Tatin van peren, tijm crème 12€

Kokos rijstpudding, rabarbercompote 10€ 

"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.*