

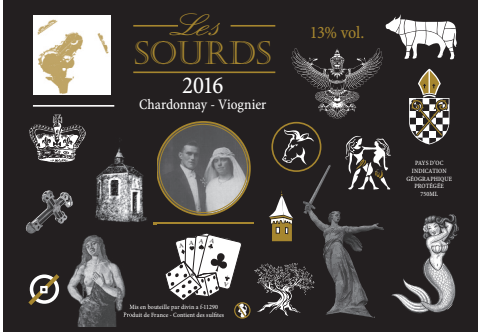
CHAMPAGNE ^s		
Champagne Pommery Brut Apanage 75 cl	55	€
Champagne Pommery rosé Apanage 75 cl	75	€
Champagne Pommery Blancs de Blancs 75 cl	70	€
Champagne Pommery millésime 2005 Grand Cru 75 cl	95	€
Champagne Pommery Louise 2002 75 cl	180	€

WITTE WIJNEN		
PER GLAS		
Les Sourds Chardonnay-Viognier	5,50	€
Pazo Barrantes Albariño	8,00	€
Rully Clos des Mollepierres 2016 Domaine Roux	12,00	€

LES SOURDS		
WIT - Chardonnay - Viognier	27,00	€

Zoals zijn rode evenknie is deze wijn eveneens afkomstig uit Zuid-Frankrijk, rond de streek van Limoux. Viognier en Chardonnay zijn in deze blend versmolten tot een harmonieus geheel met een frisse, fruitige neus en een evenwichtige structuur in de mond. Een witte wijn met fraîcheur en karakter die graag vertoeft in het gezelschap van al het lekkers uit de zee.

BORDEAUX



Le Bordeaux de Larrivet Haut Brion	36	€
PESSAC LÉOGNAN-GRAVES		
Château Carbonnieux Grand Clu Classé - <i>Pessac Léognan</i>	57	€
Abeille de Fieuzal <i>Château Fieuzal</i>	49	€
Château Villa Bel-Air	38	€

LOIRE		
Petit Brugeois <i>Domaine Henri Bourgeois</i>	29	€
Pouilly Fumé <i>Pascal Jolivet</i>	34	€
Sancerre <i>Pascal Jolivet</i>	35	€
Sancerre	37	€
Aujourd'hui comme autre fois non-filtré <i>Domaine Hubert Brochard</i>		
Menetou Salon <i>Domaine Henri Bourgeois</i>	33	€

ELZAS		
Riesling Classic <i>Hugel</i> 2015	34	€
Pinot Gris <i>Hugel</i>	34	€
Gewurztraminer <i>Léon Beyer</i>	36	€
Pinot Blanc <i>Joshmeyer</i>	31	€

BOURGOGNE		
Chardonnay Vieilles Vignes <i>Maison Albert Bichot</i>	31	€
Saint Véran Lafont <i>Domaine Auvigue</i>	36	€
Pouilly Fuissé La Frérie <i>Domaine Auvigue</i>	44	€
Chablis <i>William Fèvre</i>	47	€
Chablis 1 ^{er} cru <i>William Fèvre</i>	52	€
Rully “Clos de Mollepières” 2016 <i>Domaine Roux</i>	52	€
La Pucelle Saint-Aubin <i>Domaine Roux</i>	50	€
Chassagne Montrachet 1 ^{er} cru Clos Saint Jean <i>Domaine Paul Pillot</i>	82	€
Meursault Clos Saint Félix <i>Domaine Michelot</i>	67	€
Macon Solutré <i>Domaine Auvigue</i>	35	€

CÔTE DU RHONE		
Secret de Famille Viognier <i>Domaine Jaboulet</i>	32	€
Crozes Hermitage les jalets blancs <i>Domaine Jaboulet</i>	44	€

Château Neuf du Pape 2016 <i>Château de Beaucastel</i>	148	€
--	-----	---

LANGUEDOC-ROUSSILLON		
Château Castigno	45	€

BELGIË		
Merula Auxerrois (lokaal product)	40	€

ESPAÑA		
Pazo Barrantes, Galicië Albarino	38	€
Capellana Reserva Rioja	40	€

ITALIA		
Coluta, friulli, Pinot Grigio	37	€
Vermentino La Spinetta	37	€

DEUTSCHLAND		
<i>Gut Hermannsberg</i> , Nahe Just Riesling	30	€
<i>Gut Hermannsberg</i> , Steinterassen	39	€
Klingelberger Riesling	31	€
Klingelberger Riesling 1 ^{ste} cru	38	€

PORTUGAL		
Divai Alentejano	30	€
Portal da Calcada Vinho Verde Reserva	37	€

ÖSTERREICH		
To Velich Welshriesling/Chardonnay/Sauvignon Blanc	36	€
Bernard OTT Am Berg Gruner Veltliner	34	€

NEW ZEALAND		
Pounamu	31	€
The Supernaturals Sauvignon blanc	45	€
Clos Henri Sauvignon <i>Domaine Henri Bourgeois</i>	48	€
ARGENTINA		
Torrentes Bodegas Tapi	28	€
SOUTH AFRICA		
Klein Constantia Estate Sauvignon blanc - Constantia	37	€
Eerste Hoop Chardonnay	40	€
De Morgenzon Chenin Blanc Réserve	50	€

ROSÉ WIJNEN		
Sancerre rosé ‘Les Collines blanches’ <i>Domaine Hubert Brochard</i>	36	€
Petit Brugeois <i>Domaine Henri Bourgeois</i>	27	€
Summertime Côtes de Provence	29	€
Eerste Hoop ‘Blusking Brice’	35	€
L’Excellence Cru Classé AOP Côtes de Provence 2019	55	€

ROSÉ WIJNEN PER GLAS		
Witklip Rosé <i>South Africa</i>	5,50	€
Saint M cru classé AOP 2019	9,00	€

1/2 FLESSEN (37,50 CL)		
LOIRE		
Pouilly Fumé	21	€
Sancerre	21	€
ELZAS		
Pinot Gris	18	€
BOURGOGNE		
Saint Veran Lafont	25	€
Pouilly Fuissé La Frérie	28	€
Chablis	28	€

APERITIEVEN - APÉRITIFS		
Coupe champagne Pommery Brut Apanage	10,50	€
Kirr Royal au champagne Pommery Brut Apanage	10,50	€
Campari soda/orange/tonic	9,50	€
Martini Bianco / Rosso	7,00	€
Martini Riserva Spéciale Ambrato / Rubino / Bitter	9,00	€
Kirr au vin blanc	6,50	€
Sherry	7,00	€
Port	7,00	€
Oude Port (10 jaar)	8,50	€
Amer Picon	8,00	€
Aperol	8,50	€
Saint Germain Spritz	10,00	€
Pineau de Charentes	7,00	€
Ricard	8,00	€
Sinaasappelsap natuur	5,50	€

FRISDRANKEN		
Pepsi	2,80	€
Pepsi Max	2,80	€
Spa Orange	2,80	€
Ice tea	2,80	€
Bru	2,80	€
Bru plat	2,80	€
1/2 liter Bru	5,50	€
Chinchona Premium Indian Tonic	3,00	€
Chinchona Premium Pink Tonic	3,00	€

--	--	--

SUGGESTIES			
	Romige bisque van kreeft	€13,00	Bisque d’homard cremeux
	Versbereide Zeebrugse vissoep	€12,50	Bouillabaisse de Zébruges fraîche
	Huisbereide garnaalkroketten	€18,50	Croquettes de crevettes faites maison
	Huisgerookte Oosterscheldepaling	€26,00	Anguille de l’Escaut orientale fumé à la maison
St.-Jakobsvruchten en venusschelpen in een Oosters stomend mandje	€24,00	Pétoncles et palourdes dans un panier vapeur style oriental	
	1/2 kreeft gegrild ‘Njord’	€28,50	1/2 homard grillé ‘Njord’
	Carpaccio van het West-Vlaams rode rund	€18,50	Carpaccio de bœuf rouge de la Flandre occidentale
	Normandische oesters ‘Utah Beach’	€19,50	Huîtres normandes ‘Utah Beach’
	Zeevruchtenschotel ‘Royale’	€52,00	Plateau de fruits de mer ‘Royale’
	Gebraden zeetong (± 500gr)	€39,50	Sole meunière (± 500gr)
	Mosselen ‘Njord’	€29,50	Moules ‘Njord’
	1/1 kreeft Belle Vue/gegratineerd	€50,00	1/1 homard Belle Vue ou gratiné
	Tartaar van West-Vlaams rood rund	€28,50	Tartare de bœuf rouge de la Flandre occidentale
	Ribstuk van het Belgisch wit blauw rund	€32,00	Entrecôte de bœuf bleu blanc belge
	Ribstuk van het West-Vlaamse rode rund (5 weken gerijpt)	€39,50	Entrecôte de bœuf rouge de la Flandre occidentale (mûri 5 sem.)
	Kalfsblanquette met krielaardappeltjes	€29,50	Blanquette de veau aux pommes de terre grelots
	Paling in ‘t groen	€32,00	Anguilles en vert

SUGGESTIEMENU 50€			
	In huis gerookte Oosterscheldepaling op z’n geheel met een crème van rode biet (+5,00€)	of / ou	<i>Anguille de l’Escaut oriental fumée en entier avec une crème de betterave rouge (+5,00€)</i>
	Normandisch oesters ‘Utah Beach’ op ijs	of / ou	<i>Huitres normandes Utah Beach sur glace</i>
	1/2 kreeft gegrild NJORD (+5,00€)	of / ou	<i>Homard bébé grillé NJORD (+5,00€)</i>
Sint Jakobsvruchten en venusschelpen in een oosters stomend mandje	of / ou		<i>Coquilles Saint-Jacques et palourdes dans un panier à vapeur oriental</i>
Huisbereide garnaalkroketten met Zeebrugse garnalen en gefrituurde peterselie			<i>Croquettes de crevettes grises de Zéebruges, faites maison avec du persil frité</i>
Kabeljauw met jonge spinazie, dijonaísesaus en kruidenpuree	of / ou		<i>Cabillaud au jeunes épinards, de la sauce dijonnaise et un purée d’épices</i>
Tartaar van het West-Vlaamse rode rund	of / ou		<i>Tartare de bœuf rouge de la Flandre occidentale</i>
Op houtvuur geroosterd ribstuk van Belgisch wit-blauw rund met béarnaise en dagverse frietjes	of / ou		<i>Côte à l’os, grillé au feu de bois, avec sauce Béarnaise faite maison et des frites coupées à main</i>
Kalfsblanquette met krielaardappeltjes	of / ou		<i>Blanquette de veau aux pommes de terre grelots</i>
Mosselen ‘Njord’			<i>Moules ‘Njord’</i>
Carpaccio van ananas met crumble en vanille roomijs	of / ou		<i>Carpaccio d’ananas avec crumble et crème glace vanille</i>
Irish coffee			<i>Irish coffee</i>

Allergenen informatie te raadplegen aan de bar – Informations sur les allergènes: renseignez-vous au bar.

BIEREN		
Carlsberg Probably ...	3,10	€
Sint-Hubertus 6,80 % ambachtelijk abdijbier	4,50	€
Tongerlo LUX (blond)	4,00	€
Tongerlo NOX (bruin)	4,00	€
Tongerlo Prior	4,50	€
Kriek Mystique	3,00	€
Super 8 Export 33cl	3,50	€
Super 8 Export Blanche 33cl	3,50	€
Duvel	4,50	€
Somersby 4,50 %	3,50	€
Carlsberg 0,00 %	3,00	€

COCKTAIL ^s		
Perfect Storm <i>Ginger beer/limoensap/Rum</i>	12,00	€
Pornstar <i>Passievruchten/limoensap 42 Below Vodka</i>	12,00	€
Negroni	12,00	€
Moscow Mule	12,00	€

MOCKTAIL ^s		
Virgin Mojito	12,00	€
Virgin Summer	12,00	€
Pink Lady	12,00	€
Garden Tonic	12,00	€

VODKA ^s		
42 Below	10,00	€
Grey Goose	11,00	€
Beluga	11,00	€

WHISKY ^s		
William Lawson's	8,00	€
Dewar's 12 years	10,50	€
Dewar's 18 years	14,00	€
Aberfeldy 12 years	10,50	€
The Balvenie Double Wood	14,00	€
Jack Daniels	10,00	€

RUM ^s		
Bacardi Carta Blanca	8,00	€
Bacardi Quattro	10,50	€
Bacardi 8 años	12,00	€
Santa Teresa 1796	11,00	€
Kraken Rum	11,00	€

GIN ^s		
 		
NORDLYS PREMIUM GIN	14,00	€
<i>Geschonken met Chinchona Premium Tonic. Een levendige en aangename gin met eerst bloemige ondertonen, daarna meer complex en krachtig door de zilte kruidige ingrediënten. Elegant, rond en verfiynd karakter met een unieke zilte toets door het gebruik van het brakke grond plantje “Zeemelde”. Een unieke samenwerking tussen familie Dendooven en distilleerderij De Moor.</i>		
Bombay Sapphire	14,00	€
Bombay Sapphire English Estate limited edition	15,00	€

TEQUILA		
Patron Silver	9,00	€

SWEETS & DESIRES	
Moelleux van chocolade met vanille-ijs	10,00 €
Dame Blanche	8,00 €
Passion Delight	8,00 €
Carpaccio van ananas met crumble en vanille roomijs	8,50 €
ENHANCED COFFEE ^s	
Irish Coffee	9,00 €
French Coffee	9,00 €
Italian Coffee	9,00 €

DIGESTIEVEN	
Amaretto di Saronno	8,50 €
Cointreau	9,50 €
Calvados	9,50 €
Remy Martin VSOP	9,00 €
Poire William	9,50 €
Remy Martin XO	20,00 €
Limoncello	9,00 €

KOFFIE ^s	
Espresso	2,90 €
Mokka	2,90 €
Ristretto	2,90 €
Cappuccino classic	3,80 €
Latte macchiato	3,80 €
Koffie verkeerd	3,80 €
Flat white	3,80 €
Iced Latte macchiato	3,80 €

Speciaal voor NJORD ontwikkelde de Brugse koffiebranderij JAVANA -est1949- een unieke blend. Een uitgelezen selectie arabica koffie's uit Brazilië, Guatemala, Costa Rica en Colombia vormen de basis van deze subtiele mengeling. De bonen werden op artisanale wijze geroosterd om hun volle smaak, aroma en karakter te behouden. Dit resulteert in een fluweel zachte maar toch pittige koffie.

THEE ^s	
High Darling	3,60 €
Zwarte thee van de prestigieuze Sungma plantage	
Istanbul Nights	3,60 €
Zwarte ceylon thee, gepofte munt, anijs, hibiscus, gember, kruidnagel, kaneel, komijn, kardemom	

Lazy Daze	3,60 €
Zwarte thee met citroendeeltjes en bio bergamot aroma	
Low Rider	3,60 €
Zuiver bio groene thee uit China	

Groene en witte thee met kruiden; citroengras, wortelvlokken, Jatoba, sinaasappel schaaftsel, zoethoutwortel, ginkgoblaadjes, pepermunt, hibiscus, Indische basilicum, natuurlijk citroenaroma

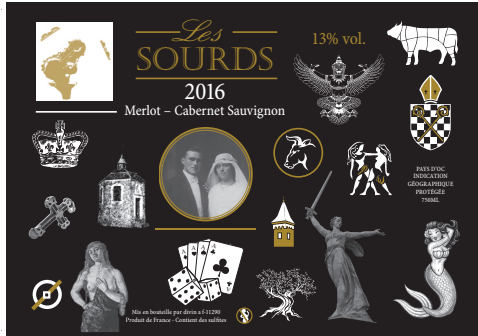
Scuba Garden	3,60 €
Groene rooibos uit het prachtige Afrikaanse continent, veenbessen, appelsien en spirulina algen.	
Maybe Baby	3,60 €
Hibiscusbloesem, sultana rozijnen, rode bessen, ananasblokjes, appelstukjes, wortelvlokken, roze-bottel, zoethoutwortel en stukjes aardbei.	

Heidi's Delight	3,60 €
Pepermunt, citroenmelisse, stukjes appel, wortelvlokken, vrouwenmantel blad, rozemarijnbladeren, saffloer en korenbloem bloembladjes	
Master Mint	3,60 €
Zuivere pepermunt	
Smooth Operator	3,60 €
Kamille bloemen (fijn gesneden) uit biologische landbouw	

Samova heeft als doelstelling de markt te voorzien van verse Bio-thee en kruiden specialiteiten van de hoogste kwaliteit; zuiver, ethisch, ecologisch verantwoord en duurzaam geproduceerd

RODE WIJNEN	
PER GLAS	
Les Souds Merlot - Carbernet Sauvignon	5,50 €
Eerste Hoop - Shiraz	8,00 €
Barolo Fontana Fredda	12,00 €

LES SOURDS	
ROOD - Merlot - Carbernet Sauvignon	27 €



Een assemblage van de beste Merlot en Cabernet Sauvignon wijnen uit de regio van Limoux Zuid-Frankrijk. Een wijn met Bordeaux Allures, charmerend in de aanzet doch ondersteunend door een nobele structuur. Om een sappig stuk vlees te vergezellen.

SAINT-EMILION	
Château Rozier Grand-Cru 2015	49 €
Château Martet res. de la famille 2015	65 €
Château Croque-Michotte Grand Cru 2016	52 €
Château Cruzeau Grand Cru 2015	45 €
Château Lamarzelle Prieuré 2008	45 €
Château Lamarzelle Grand Cru Classé 2008	55 €
Château Lamarzelle Grand Cru Classé 2016	88 €
LALANDE DE POMEROL	
Château Haut-Chaigneau 2014	44 €
Château Garraud 2015	49 €
Château La Sergue 2016	46 €
Vieux Cardinal Lafaurie 2014	38 €

POMEROL	
Château La Pointe 2016	85 €
Château Clos René 2016	66 €
Château La Grange 2014	56 €
Château La Fleur Petrus 2012	300 €
Petrus 2003	3.288 €
Petrus 2007	2.824 €
Petrus 2011	2.940 €

HAUT MEDOC	
Château Le Pey 2016	35 €
La Demoiselle de Sociando Mallet 2015	52 €
SAINT-ESTEPHE	
Château Pomys Cru Bourgeois 2015	41 €
Château La Haye 2016	46 €
Château Petit Bocq 2016	46 €

MARGAUX	
Château d'Angludet 2015	62 €
Château Labégorce 2014	62 €

PAUILLAC	
Pauillac de Lynch Bages 2015	50 €
Château Pontet-Canet Grand Cru Classé 2011	200 €
Château Belle-Vue Cardon 2015	250 €

SAINT JULIEN	
Pavillon de Léonville Poyferré 2014	61 €

MOULIS	
Château Dutruch Grand Poujeaux 2016	46 €

PESSAC LÉOGNAN GRAVES	
Château Carbonnieux Grand Cru Classé 2016	62 €
Le Réserve de Malartic 2014	40 €
Villa Bel Air 2015	40 €

BOURGOGNE	
Pinot Noir vieilles vignes 2016	38 €
Gevry Chambertin 2017 vieilles vignes	67 €
Nuits Saint Georges 2017	66 €
Pommard 2015	72 €

LES CRUS LES PETITS BOURGOGNES	
Morgon Les Charmes 2017	30 €
Chiroubles La Lanjagne 2018	30 €
Fleurie Clos de la Roilette 2018	30 €
Beaujolais Villages 2017	29 €
CÔTE DU RHÔNE	
Crozes Hermitage 'Les Jalets' Jaboulet 2015	41 €
Vacqueras 2016 <i>Domaine de Soleiade</i>	40 €
Châteauneuf du Pape 2016	53 €
Châteauneuf du Pape 2016	135 €
Château de Beaucastel	€
Côtes du Rhône Villages	40 €
Plan de Dieu Jaboulet 2015	

LANGUEDOC ROUSSILLON	
Château Castigno 2012 'Secrets des Dieux'	32 €
Merlot Château Castigno	37 €

LOIRE	
Sancerre rouge 'Les collines blanches' 2016	36 €
Domaine Hubert Brochard	

1/2 FLESEN (37,50 CL)	
SAINT-ÉMILLION	
Château Martet Réserve de la Famille	26 €
LALANDE DE POMEROL	
Château Haut Chaigneau	27 €
Château Garraud	26 €
HAUT MÉDOC	
Château Le Pey	26 €
SAINT ESTÈPHE	
Château Pomys Cru Bourgeois	26 €
Château La Haye	29 €
CÔTE DU RHÔNE	
Châteauneuf du Pape	29 €

ITALIA	
Vino nobile Toscane Ruffino 2015	38 €
Ca'La Bionda Valpolicella Ripasso 2016	45 €
Barbera d'Alba Palladino 2018	38 €
Chianti classico DOCG 2016	41 €
Barolo Massolino 2015	50 €
Conte Giangirolamo 2015	48 €

ESPAÑA	
Marques de Murrietta, Rioja Tinto 2015	40 €
Marques de Murrietta, Gran Reserva 2012	80 €
Inici priorat 2016	38 €

ÖSTERREICH	
Wachter Bela Joska blaufrankisch 2013	39 €
Pittnauer Pannobile 2015	52 €

DEUTSCHLAND	
Baden Spätburgunder pinot noir 2015	30 €
Baden Spätburgunder pinot noir 1 ^{ste} Lage 2014	39 €

PORTUGAL	
Quinta de Passadouro 2014	39 €

ZUID AFRIKA	
Kanonkop Pinotage 2016	44 €
Kanonkop Cabernet Sauvignon 2013	47 €
Kanonkop Paul Sauer 2015	52 €
Eerste Hoop 'Shiraz' 2015	45 €
Eerste Hoop 'Pinot Noir' 2014	45 €

ARGENTINA	
Domaine Bousquet "Grande Réserve" Malbec 2018	46 €

MAGNUM FLESEN (150 CL)	
SAINT-ÉMILLION	
Château Rozier Grand Cru	98 €
Château Martet Rés. de la Famille	138 €
Château Lamarzelle Grand Cru Classé '15	145 €
LALANDE DE POMEROL	
Château Haut Chaigneau	85 €
Château Garraud	105 €
HAUT MÉDOC	
Château Le Pey	66 €
SAINT ESTÈPHE	
Château Pomys Cru Bourgeois	99 €
Château La Haye	109 €
LES SOURDS MAGNUM	
Cabernet Sauvignon - Merlot	55 €



Registreer je hier :

NJORD
GESLOTEN OP DONDERDAG



Nordlys Premium Gin & Chinchona Tonic 14 €

Nordlys premium gin causes curiosity, excitement and philosophic opinions among those who taste it!

Nordlys Gin kwam tot stand na een diepgaande samenwerking tussen de familie Dendooven en meester-distilleerder De Moor. Nordlys Gin is een prachtige blend van citrus en een uitgebreid gamma van kruiden, recht van onze Belgische kust. Een levendige en aangename gin met eerst bloemige ondertonen, daarna meer complex en krachtig door de kruidige ingrediënten. Elegant, rond en verfijnd van karakter met een unieke zilte toets door het gebruik van het brakke grondplantje “zeemelde”. Gedistilleerd in een traditionele koperen alambiek bekomt men een ongeëvenaarde en verrukkelijke gin.



OPEN SEASON!

WILD - GIBIER	
Patrijs Njord - <i>Perdrix Njord</i>	34,00 €
COMING SOON vanaf 15 oktober - dès le 15 octobre :	
Fazant in de room met bosbessen en appeltjes - <i>Faisan à la crème aux myrtilles et pommes</i>	29,50 €
Fazant op Brabantse wijze - <i>Faisan à la Brabançonne</i>	29,50 €
Stoofpotje van polderhaas met bosbessen, appeltjes en aardappelkroketjes - <i>Ragoût de lièvre aux myrtilles, pommes et croquettes</i>	27,50 €
Hazenrug Harlequin - <i>Rable de lièvre Harlequin</i>	31,00 €
Hertenkalffilet met Sint-Hubertussaus, gestoofd witloof, bosbessen en peren en gratin dauphinois - <i>Filet de faon Saint Hubert, chicorée braisée, myrtilles et poires et gratin dauphinois</i>	31,00 €