



KAART HOEVEBAR

LOKALE LUNCH

CROQUE LOCAL

Grote croque (kaas/ham) met wit boerenbrood vergezeld met dagverse rauwkost

BOERESTUTTE MET GEDROOGDE HAM

Bruin boerenbrood vergezeld met boter, gedroogde boerenham, dagverse rauwkost met eitje Boer Olivier

BOERESTUTTE MET KEIEMNAAR

Bruin boerenbrood vergezeld met boter, jonge Keiemtaler, dagverse rauwkost met eitje Boer Olivier

CROQUE PETIT

Voor de kleinsten (kaas/ham) uit het vuistje

STUTJE MET HOVECHOCO

Bruin boerenbrood met hoevechoco

VOOR EEN CRÈME VAN EEN MENS

IJSCRÈME IN DE SCHEPTOOG

Ambachtelijk ijs met biologische hoefemelk



JULI & AUGUSTUS: ELKE DAG OPEN 11-18U

BIER VAN HIER

OBUZ

Belgisch boerderijbier - 5,8°
Korte keten bier volledig
gemaakt door landbouwers

PAPEGAEI

Diksmuids blond bier - 8°
Papegaei wordt bereid met
verse hopbellen, het bier is niet
gefilterd of gepasteuriseerd

JUS DE MER

Middelkerks blond bier - 7,2°
Fruitige tripel, artisanaal
gebrouwen

JUS DE MER BRUIN

Middelkerks bruin bier - 8,8°

WARM

KOFFIE

Koffie lokaal gebrand in
Oostende door Familie Lams

CAFÉ GLACÉ

Vanille ijs overgoten met
warme koffie

FRIS

SPA PLAT

SPA BRUIS

COCA COLA

APPELAERE

SINNAESAPPELAERE

WIJN

GLAS ROSÉ

La villa

FLES ROSÉ

La villa

APERITIEF

MARTINI BELLINI

APEROL SPRITZ

GIN TONIC

Jus de mer Gin

JULI & AUGUSTUS: ELKE DAG OPEN 11-18U