

Cocktails

MOJITO SPECIALS

Mojito	12.5
<i>White rum, lime juice, mint, sugar, sparkling water</i>	
Strawberry Mojito	13.5
<i>White rum, fresh strawberries, lime juice, mint, sugar, sparkling water</i>	
Violet Mojito	13.5
<i>White rum, violet syrup, lime juice, mint, sparkling water</i>	
Passion Mojito	14
<i>White rum, passion fruit, lime juice, mint, sugar, sparkling water</i>	

SPECIALS

Apple Cinnamon	12
<i>Vodka, Apple juice, cinnamon, lemon juice, sugar</i>	
Bee Sting	13
<i>Gin, bois bandé, honey, lime juice, mint</i>	
Basil Smash	13
<i>Gin, Cucumber, fresh basil, lemon juice, sugar</i>	
Spritz-Limoncello	12
<i>Limoncello, prosecco, sparkling water</i>	
Aladin	
<i>Boukha, pineapple juice, orange juice, grenadine</i>	

MULES SPECIALS

London Mule	13
<i>Gin, ginger beer, lime juice</i>	
Moscow Mule	12
<i>Vodka, ginger beer, lime juice</i>	
Jamaican Mule	13
<i>Brown rum, ginger beer, lime juice</i>	

FRUITY & TROPICAL

Piña Colada	13
<i>White rum, pineapple juice, coconut cream, sugar</i>	
Sex on the Beach	12.5
<i>Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice</i>	
Malibu Sunset	12
<i>Malibu, pineapple juice, grenadine</i>	
Tequila Sunrise	12
<i>Tequila, orange juice, grenadine</i>	
Strawberry Daiquiri	12.5
<i>White rum, fresh strawberries, lime juice, sugar</i>	
Lazy Red Cheeks	12.5
<i>Vodka, peach liqueur, fresh raspberry, cranberry juice</i>	

CLASSICS & BOLD FLAVORS

Negroni	13
<i>Gin, Campari, sweet vermouth</i>	
Cuba Libre	11.5
<i>White rum, cola, lime juice</i>	
Espresso Martini	12
<i>Vodka, coffee, coffee liqueur</i>	
Pornstar Martini	14
<i>Vanilla vodka, passion fruit, lime juice, prosecco, sugar, egg white</i>	
Whiskey Sour	11
<i>Whiskey, lemon juice, sugar, egg white</i>	
Paloma	11.5
<i>Tequila, lime juice, grapefruit soda</i>	
Dark & Stormy	11.5
<i>dark rum, ginger beer, lime</i>	
Margarita	13
<i>Tequila, Cointreau, limoen, zout</i>	

Mocktails

Red Basil Bloom	10
<i>Basilic, strawberry, amond, lemon</i>	
Golden Eden	10
<i>Passion fruit, vanilla, pineapple, apple and lime juice</i>	
Virgin Mojito	9
<i>lime juice, mint, sugar, sparkling water</i>	
<i>choice: classic/passion (+1.5€)/violet (+1€)/strawberry (+1€)</i>	
Virgin Mule	9
<i>Ginger beer, lime, mint</i>	
Green Garden	9
<i>Cucumber, lime, basilic, sugar</i>	
Piña Nada	9
<i>Coco, pine apple, lime, sugar</i>	

Smoothies

Tunis	9.5
<i>date, banana, milk, dried fruit</i>	
Mango	7.5
<i>lime, mango, sugar</i>	
Red Fruit	8.5
<i>Raspberry, banana, apple</i>	

HAPPY HOUR!!!

Every Friday and Saturday from 10PM

2nd drink half the price

Drinks

MOOD STARTERS

Aperol spritz	11€
Gin Tonic (Gordon)	14€
Gin Tonic (Hendrick's)	16€
Porto wit/blanc/white	7€
Porto rood/rouge/red	7€
Whiskey J&B	9€
Whiskey Jack Daniels	11€
Martini wit/blanc/white	8€
Martini rood/rouge/red	8€
Hugo	7.50€
Passoa Safari	9€
Kir Royal	11€

WARM HUGS

Espresso	3.50€
Dubbele espresso	5.40€
Koffie (deca)	3.50€
Cappuccino	4.50€
Latte machiatto	4.90€
Supplement Caramel/Noisette/Vanille	1€
Americano	3.90€
Warme chocolade melk	4.50€
Supplement slagroom	1€
orientaalse muntthee	5.50€
Thee Tisanes	5€

CRYSTAL CLEAR

	25cl	50cl
Water plat / bruisend	3.20€	6€
Supplement siroop	1€	

LIQUID SUNSHINE

Coca Cola / zero	3.50€
Ice Tea Peach	3.50€
Bionina Lemon / Grapefruit / Ginger	4.50€
Blood orange / Pommegrenate	
Appelaere Appel / Peer / Orange	4.50€
Schweppes Tonic / Hibiscus	3.90€
Pomelo / Lavendel	

FRESHLY POURED

Carlberg vat	3.70€
St Hubertus blond vat	4.90€
St Hubertus Amber vat	4.90€

BREWED & SEALED

Carlsberg 0.0	4.50€
St Hubertus blanche	5.20€
St Hubertus Triple Hop	5.50€
Chimay Bleu	5.90€
Chimay Triple	5.90€
Duvel	5.70€
Hapkin	5.70€
Westmalle Triple	5.80€
Triple Karmeliet	5.70€
Tervoeke IPA/Triple	5.50€
Liefmans	4.50€

FINAL TOUCH

Baileys	9€
Amaretto	9€
Limoncello	7€
Cognac Courvoisier	10.50€
Grappa	9.50€
Bois bandé (shot)	4€
Boukha	7€
Coupe Kolonel	9€

SHOT IN THE DARK

Irish coffee (Whiskey)	11.50€
Italian coffee (Amaretto)	10.50€
French coffee (Cognac)	12.50€

Wine



CHAMPAGNE

Champagne Zéphyr	10€	48€
Champagne Taittinger Brut Réserve	16€	87€

PROSECCO

Bosco del Merlo - Prosecco Brut Millesimato D.O.C.	8€	39€
--	----	-----

WITTE WIJN/VIN BLANC/WHITE WINE

Huiswijn – vin maison – house wine	6€	27€
La Torre - Chardonnay - Degli Uccelli Salento IGP	7€	29€
Verdicchio dei Castelli dei Jesi D.O.C. Classico - Titulus - Fazi Battaglia		31€
Pinot Grigio - DOC Venezia – Paladin		35€
Héritage Viognier - IGP d'Oc Bio An 940 Gérard Bertrand Bio		37€
Quatre Cépages - Vin Belge - Entre-deux-Monts		44€
Grüner Veltliner Ried Stangl - Weingut Weixelbaum Bio		45€
Pradalupo Roero Arneis DOCG – Fontanafredda		49€
Chablis - Jean-Marc Brocard		63€
Pouilly Fumé Les Duchesses – Laporte		65€
Domaine de l'Aigle - Chardonnay Bio - AOP Limoux - Gérard Bertrand		72€
Biodynamique		

ROSÉ WIJN/VIN ROSÉ/WINE ROSÉ

Huiswijn – vin maison – house wine	6€	27€
La Torre - Rosato - Degli Uccelli Salento IGP	7€	29€
Estandon Héritage – Côtes de Provence		38€

RODE WIJN/VIN ROUGE/RED WINE

Huiswijn – vin maison – house wine	6€	27€
La Torre Negroamaro - Degli Uccelli Salento IGP	7€	29€
La Torre Primitivo di Manduria DOC - Vigna Federico II	9.5€	42€
Caminos Cruzados Tinto - Dao DOP		36€
Valpolicella D.O.C. - Valpantena - Cantine Bertani		37€
Drago Rosso - Merlot – Paladin		39€
Raimonda Barbera d'Alba DOC – Fontanafredda		49€
Zweigelt Ried Eichberg - Weingut Weixelbaum		49€
Rioja Crianza - Real Agrado		52€
Château Fleur Lartigue - Saint-Émilion Grand Cru		54€
Sancerre Rouge - Les Grandmontains Bio - Domaine Laporte Bio		69€

Tapas

Mezze ZEPHYR (2 personen/2 personnes/ 2 persons) - €29

Mezze ZEPHYR VEGAN (2 personen/2 personnes/ 2 persons) - €27

Hummus met olijfolie en citroen / Houmous à l'huile d'olive et citron / Hummus with olive oil and lemon – €9

Hummus met olijfolie, citroen en pijnboompitten / Houmous à l'huile d'olive, citron et pignons / Hummus with olive oil, lemon, and pine nuts – €11

Baba Ganouch (auberginekaviaar) / Baba Ganoush (caviar d'aubergine) / Baba Ganoush (eggplant caviar) – €14

Kobbi (lamsgehaktballetjes met pijnboompitten) / Kobbi (boulettes d'agneau aux pignons) / Kobbi (lamb meatballs with pine nuts) – €9 (3pc)

Ommek horeia (tapenade van wortelen, prei, peterselie, koriander en harissa) / Ommek Horeia (tapenade de carottes, poireaux, persil, coriandre et harissa) / Ommek Horeia (carrot, leek, parsley, coriander, and harissa tapenade) – €7

Falafel (4 stuks) / Falafels (4 pièces) / Falafels (4 pieces) – €9

Pasteitjes (3 stuks) / Chaussons (3 pièces) / Pastries (3 pieces) – €12

- met kaas / au fromage / with cheese

- met kefta / à la kefta / with kefta

- met spinazie en gekonfijte citroen / aux épinards et citron confit / with spinach and preserved lemon

Kaftagi (gegrilde groenten met eieren) / Kaftagi (légumes grillés aux œufs) / Kaftagi (grilled vegetables with eggs) – €12

Gekonfijte uien, gekarameliseerde rozijnen, honinggegrilde amandelen / Oignons confits, raisins caramélisés, amandes grillées au miel / Candied onions, caramelized raisins, honey-grilled almonds – €7

Kippenvleugels met saffraan, honing en sesamzaad / Ailes de poulet au safran, miel et sésame / Chicken wings with saffron, honey, and sesame seeds – €14

Labneh (gekruide griekse yoghurt met citroen / yaourt grec épicé au citron / spiced greek yoghurt with lemon) - €7

Labneh Zéphyr (met gedroogd fruit, honing) / avec fruits secs, miel / with dried fruit, honey) - €9

Mechouia salade (gegrild) / Salade Méchouia (grillée) / Grilled Mechouia salad – €14

Doigts de Fatima (3 stuks) / Doigts de Fatima (3 pièces) / Fatima's Fingers (3 pieces) - €12

Poivrons de padrón - €8

Calamares - €14

Scampi Diabolique / Diabolic Schrimps - €16

Salade Fattouche (Romaine sla, tomaat, komkommer, radijs, libanees brood, granaatappel, lente-uitjes)/(salade romaine, tomate, concombre, radis, pain libanais, grenade, jeunes oignons)/(Romaine lettuce, tomato, cucumber, radish, Lebanese bread, pomegranate, spring onions) - €14

Marrakech

VOORGERECHTEN / ENTRÉES / STARTERS

Pastilla

- kip / poulet / chicken – €14

- kefta / kefta / kefta – €14

HOOFGERECHTEN / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Tajine met kip, citroen en olijven / Tajine de poulet, citron et olives / Chicken tagine with lemon and olives – €26

Tajine kefta met witte bonen, olijven, citroen en ei / tajine kefta aux haricots blancs, olives, citron et oeuf / tajine kefta with white beans, olives, lemon and egg - €25

Tajine met lamsvlees, pruimen, rozijnen en gegrilde amandelen / Tajine d'agneau, pruneaux, raisins et amandes grillées / Lamb tagine with prunes, raisins, and grilled almonds – €36

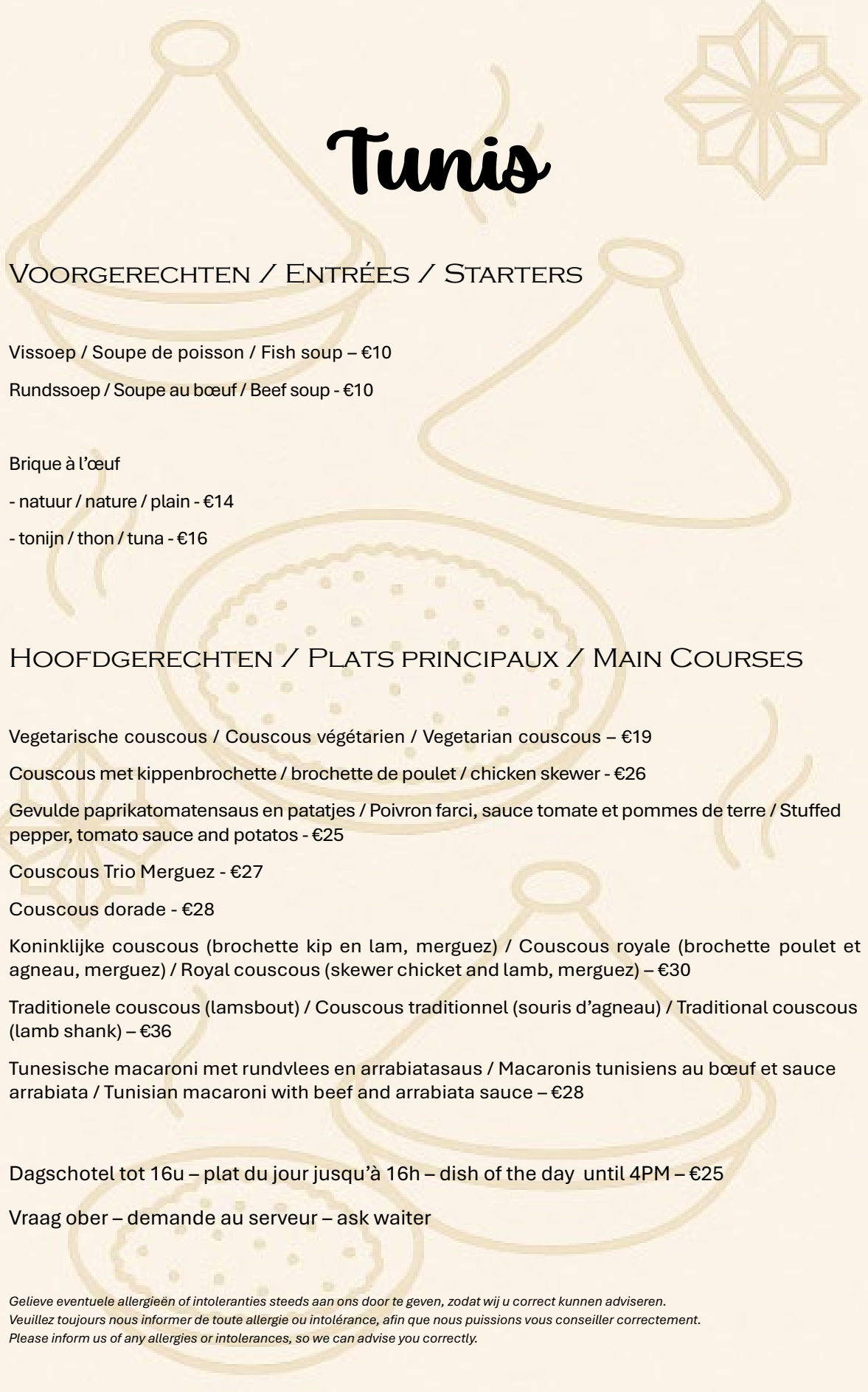
Tajine met zalm, gekonfijte citroen, kikkererwten en olijven / Tajine de saumon, citron confit, pois chiches et olives / Salmon tagine with preserved lemon, chickpeas, and olives – €28

(geserveerd met brood / servi avec du pain / served with bread/supplement couscous €3)

Dagschotel tot 16u – plat du jour jusqu'à 16h – dish of the day until 4PM – €25

Vraag ober – demande au serveur – ask waiter

*Gelieve eventuele allergieën of intoleranties steeds aan ons door te geven, zodat wij u correct kunnen adviseren.
Veuillez toujours nous informer de toute allergie ou intolérance, afin que nous puissions vous conseiller correctement.
Please inform us of any allergies or intolerances, so we can advise you correctly.*



Tunis

VOORGERECHTEN / ENTRÉES / STARTERS

Vissoep / Soupe de poisson / Fish soup – €10

Rundssoep / Soupe au bœuf / Beef soup - €10

Brique à l'œuf

- natuur / nature / plain - €14

- tonijn / thon / tuna - €16

HOOFDGERECHTEN / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Vegetarische couscous / Couscous végétarien / Vegetarian couscous – €19

Couscous met kippenbrochette / brochette de poulet / chicken skewer - €26

Gevulde paprikatomatensaus en patatjes / Poivron farci, sauce tomate et pommes de terre / Stuffed pepper, tomato sauce and potatos - €25

Couscous Trio Merguez - €27

Couscous dorade - €28

Koninklijke couscous (brochette kip en lam, merguez) / Couscous royale (brochette poulet et agneau, merguez) / Royal couscous (skewer chicken and lamb, merguez) – €30

Traditionele couscous (lamsbout) / Couscous traditionnel (serran d'agneau) / Traditional couscous (lamb shank) – €36

Tunesische macaroni met rundvlees en arrabiatasaus / Macaronis tunisiens au bœuf et sauce arrabiata / Tunisian macaroni with beef and arrabiata sauce – €28

Dagschotel tot 16u – plat du jour jusqu'à 16h – dish of the day until 4PM – €25

Vraag ober – demande au serveur – ask waiter

*Gelieve eventuele allergieën of intoleranties steeds aan ons door te geven, zodat wij u correct kunnen adviseren.
Veuillez toujours nous informer de toute allergie ou intolérance, afin que nous puissions vous conseiller correctement.
Please inform us of any allergies or intolerances, so we can advise you correctly.*



België

VOORGERECHTEN / ENTRÉES / STARTERS

Scampi met look / Scampis à l'ail / Scampi with garlic – €17

Griekse salade / Salade grecque / Greek salad – €18

Caesarsalade / Salade César / Caesar salad – €21

HOOFDGERECHTEN / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Kipfilet met champignonsaus / Filet de poulet sauce champignons / Chicken fillet with mushroom sauce – €26

Gegrilde zeebaars / loup de mer grillé / grilled sea bass - €28

Sole meunière – €36

Côte à l'os - €56

Supp peper- of champignonsaus - €4

(inclusief frietjes / inclus frites / incl. French fries)

Dagschotel tot 16u – plat du jour jusqu'à 16h – dish of the day until 4PM – €25

Vraag ober – demande au serveur – ask waiter

*Gelieve eventuele allergieën of intoleranties steeds aan ons door te geven, zodat wij u correct kunnen adviseren.
Veuillez toujours nous informer de toute allergie ou intolérance, afin que nous puissions vous conseiller correctement.
Please inform us of any allergies or intolerances, so we can advise you correctly.*

Kids

Lasagne / Lasagna – €15

Macaroni – €14

Couscous met kipbrochette / Couscous avec brochette de poulet / Couscous with chicken skewer – €16

Desserts

Crème brûlée – €8

Tiramisu – €8,5

Tarte Tatin / Tarte Tatin / Tarte Tatin – €11

Moelleux chocolat - €11

Amandeltaart – tarte aux amandes – almond cake - €7

Ijs naar keuze / Glaces au choix / Ice cream of choice (€2,5 per bol / par boule / per scoop)

Vanille / Vanille / Vanilla

Chocolade / Chocolat / Chocolate

Sorbet (€3 per bol / par boule / per scoop)

Citroen / Citron / Lemon

Mango / Mangue / Mango

Dame blanche - €9.50

Coupe fraise - €11.50

(supplement slagroom/crème chantilly/whipped cream + 1€)

(supplement chocolade/chocolat/chocolate + 1.50€)

Brusselse Wafel / Gaufre de Bruxelles / Brussels Waffle – €7

Mikado Wafel / Gaufre Mikado / Mikado Waffle - €11

Specials

Assortiment Tunesische desserts / Assortiment de desserts tunisiens / Assortment of Tunisian desserts – €14 (2 pers.)

Bouza tunisienne (Crème de noisette) - €11