



ZEPHYR

RESTAURANT & COCKTAIL BAR



Welkom bij Zéphyr

Stap binnen in een wereld waar smaken reizen en elke keuze een nieuwe bestemming is. Bij Zéphyr draait alles om beleving. Jij kiest waar je naartoe gaat:

Tunis voor wie houdt van frisse kruiden en mediterrane flair,
Marrakech voor een kruidige tocht door de souks en geuren van het Oosten,
of blijf lekker dichtbij met onze Belgische klassiekers, maar dan nét even anders.

Geen zin om te kiezen? Laat je verrassen met onze tapaskaart – perfect om te delen, te ontdekken en te genieten.

En wat is een reis zonder een goede cocktail? Onze cocktailkaart neemt je mee op een smaakvolle trip van klassiekers tot Zéphyr-signatures.

Leun achterover, geniet van de sfeer, en laat je meevoeren.

Ook groepen zijn welkom – van familiefeesten tot teambuildings.

Bij Zéphyr bepaal jij je bestemming.

Bienvenue à Zéphyr

Entrez dans un monde où les saveurs voyagent et où chaque choix est une nouvelle destination. Chez Zéphyr, tout est question d'expérience. Vous choisissez où aller :

Tunis pour les amateurs d'épices fraîches et de saveurs méditerranéennes,
Marrakech pour un voyage épicé à travers les souks et les senteurs de l'Orient,
ou restez près de chez vous avec nos classiques belges, mais avec une différence.

Vous n'avez pas envie de choisir ? Laissez-vous surprendre par notre menu de tapas, idéal pour partager, découvrir et savourer.

Et que serait un voyage sans un bon cocktail ? Notre carte de cocktails vous emmène dans un voyage savoureux, des classiques aux signatures Zéphyr.

Installez-vous confortablement, profitez de l'ambiance et laissez-vous emporter.

Les groupes sont également les bienvenus, qu'il s'agisse de fêtes de famille ou de réunions d'équipe.

Au Zéphyr, c'est vous qui décidez de votre destination.

Welcome to Zéphyr

Enter a world where flavours travel and every choice is a new destination. At Zéphyr, everything is about experience. You choose where to go:

Tunis for those who love fresh spices and Mediterranean flair,
Marrakech for a spicy journey through the souks and scents of the Orient,
or stay close by with our Belgian classics, but with a difference.

Don't feel like choosing? Let our tapas menu surprise you - perfect for sharing, discovering and enjoying. And what's a trip without a good cocktail? Our cocktail menu takes you on a tasty trip from classics to Zéphyr signatures.

Sit back, enjoy the atmosphere, and get carried away.

Groups are also welcome - from family parties to team-buildings.

At Zéphyr, you decide your destination.

Drinks

MOOD STARTERS

Aperol spritz	11€
Gin Tonic	12.50€
Somersby	8.50€
Porto wit/blanc/white	7€
Porto rood/rouge/red	7€
Whiskey J&B	9€
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	5.20€
Koffie (deca)	3.50€
Cappuccino	4.50€
Latte machiatto	4.90€
Supplement Caramel/Noisette/Vanille	0.50€
Americano	3.90€
Warme chocolade melk	4.50€
orientaalse muntthee	5.50€
Thee Tisanes	4.50€

SHOT IN THE DARK

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

CRYSTAL CLEAR

	25cl	50cl
Water Chaud Fontaine plat / bruisend	3.20€	6€
Supplement siroop	0.50€	

LIQUID SUNSHINE

Coca Cola / zero	3.50€
Fuzetea 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	4.70€
St Hubertus Amber vat	4.90€

BREWED & SEALED

Carlsberg 0.0	4.50€
St Hubertus blanche	5.20€
St Hubertus Triple Hot	5.50€
Chimay Bleu	5.90€
Chimay Triple	5.90€
Duvel	5.70€
Hapkin	5.90€
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€
Coupe Kolonel	9€

Wine



CHAMPAGNE

Champagne Jean-Noël Haton Réserve Brut	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

La Torre - Chardonnay - Degli Uccelli Salento IGP	6€	27€
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

La Torre - Rosato - Degli Uccelli Salento IGP	6€	27€
Estandon Héritage – Côtes de Provence		38€

RODE WIJN/VIN ROUGE/RED WINE

La Torre Negroamaro - Degli Uccelli Salento IGP	6€	27€
La Torre Primitivo di Manduria DOC - Vigna Federico II	9€	39€
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 Reserva - 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 – €7

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

Baba Ganouch (auberginekaviaar) / Baba Ganoush (caviar d'aubergine) / Baba Ganoush (eggplant caviar) – €12

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) – €8

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) - €5

+ supplement pistache €2

Poivrons de padrón - €8

Calamares - €12

Scampi / Schrimps - €16

Marrakech

VOORGERECHTEN / ENTRÉES / STARTERS

Pastilla

- kip / poulet / chicken – €14
- zeevruchten / fruits de mer / seafood - €15
- 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 – €24

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



Tunis

VOORGERECHTEN / ENTRÉES / STARTERS

Vissoep / Soupe de poisson / Fish soup – €10

Rundssoep / Soupe au bœuf / Beef soup - €10

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

HOOFDGERECHTEN / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Vegetarische couscous / Couscous végétarien / Vegetarian couscous – €19

Couscous met kippenbrochette / brochette de poulet / chicken skewer - €24

Gevulde paprikatomatensaus en patatjes / Poivron farci, sauce tomate et pommes de terre / Stuffed pepper, tomato sauce and potatoes - €24

Couscous Trio Merguez - €24

Couscous dorade - €26

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

Traditionele couscous / Couscous traditionnel / Traditional couscous – €32

Tunesische macaroni met rundvlees en arrabiata saus / Macaronis tunisiens au bœuf et sauce arrabiata / Tunisian macaroni with beef and arrabiata sauce – €26

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

Vraag ober – demande au serveur – ask waiter



België

VOORGERECHTEN / ENTRÉES / STARTERS

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

Griekse salade / Salade grecque / Greek salad – €16

Caesarsalade / Salade César / Caesar salad – €18

HOOFDGERECHTEN / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Kipfilet met champignonsaus / Filet de poulet sauce champignons / Chicken fillet with mushroom sauce – €24

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

Sole meunière – €36

Côte à l'os - €56 (2p)

(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

Kids

Lasagne / Lasagnes / Lasagna – €15

Macaroni / Macaronis / Macaroni – €14

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

Desserts

Crème brûlée – €8

Tiramisu – €8,5

Pannenkoek naturel (met suiker) / Crêpe nature (avec sucre) / Plain pancake (with sugar) – €7

Pannenkoek met confituur of boter / Crêpe à la confiture ou au beurre / Pancake with jam or butter – €7,5

Pannenkoek Mikado / Crêpe Mikado / Mikado pancake – €10

Tarte Tatin / Tarte Tatin / Tarte Tatin – €9

Moelleux chocolat/pistache/noisette - €12

Assortiment Tunesische desserts / Assortiment de desserts tunisiens / Assortment of Tunisian desserts – €7.5

Bouza tunisienne (Crème de noisette) - €11

Amandeltaart – tarte aux amandes – almond cake - €6.5

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 + 0.50€)

(supplement chocolade/chocolat/chocolate + 1.00€)