

FRISDRANKEN

Chaudfontaine plat 25cl	3,50
Chaudfontaine bruisend 25cl	3,50
Chaudfontaine plat 75cl	8,50
Chaudfontaine bruisend 75cl	8,50
Coca Cola regular	3,50
Coca Cola zero	3,50
Fuze Tea sparkling	3,60
Fuze Tea peach	3,60
Fuze Tea green	3,60
Fanta orange	3,50
Sprite	3,50
Ginger ale	3,60
Bitter lemon	3,60
Zeeuwse Zon appelsap	4,20
Zeeuwse Zon apfelschörle	4,00
Zeeuwse Zon cassis	4,00
Fever Tree ginger beer	5,00
Fever Tree tonic	5,00
Royal Bliss tonic	3,60
Almdudler 35cl	5,70
Verse jus d'orange	5,00
Chocolademelk	3,50
Karaf tafelwater (geserveerd met ijsblokjes en citroen)	4,50

WARME DRANKEN

Koffie	3,50
Espresso	3,50
Doppio (dubbele espresso)	6,20
Espresso Macchiato	4,00
Cappuccino	4,30
Latte Macchiato	4,40
Extra smaak in je koffie (hazelnoot of caramel)	0,50
Koffie variaties: havermelk of decafé	0,50
Koffie verkeerd	4,50
Chai latte	4,50
Flat white	6,50
Ijskoffie	5,00
Koffie slagroom	4,50
Warme chocolademelk	4,50
Warme chocolademelk met slagroom	5,50
Moio choc (Bailey's met warme chocolademelk en slagroom)	9,00
Thee No Nonsense (Darjeeling)	3,50
Thee Mr Grey (Earl grey met korenbloembladjes)	3,50
Thee Shiny Sencha (Groene thee met citroengras)	3,50
Thee Dushi Kadushi (Groene thee met cactusvijg en mangosteen)	3,50
Thee Red Explosion (Infusie van rood fruit)	3,50
Thee Bush Adventure (Rooibos met sinaasappel en kaneel)	3,50
Verse munt thee	4,80
Verse gember thee	4,80

SPECIALE KOFFIE

Irish coffee (Whiskey)	9,50
Italian coffee (Amaretto)	9,50
French coffee (Grand Marnier)	9,50
Spanish coffee (Licor 43)	9,50

LEKKER VOOR BIJ DE KOFFIE

Appelgebak	6,50
Appelgebak met slagroom	7,50
Appelgebak met ijs en slagroom	8,50
Tartelette Banketbakkersroom, rode vruchten en Atsina cress	9,00
Frambozen gebakje ✓ Atsina cress en rode vruchten	8,50
Yoghurt granola bowl 🌱 Yoghurt van De Heerenhoeve, granola, rode vruchten, gegrilde perzik, honing	11,00

PANNENKOEKEN TOT 18:00

Pannenkoek poedersuiker	7,50
Pannenkoek stroop	7,50
Pannenkoek bruine suiker	8,50
Pannenkoek poedersuiker en stroop	8,50
Pannenkoek slagroom	8,50
Pannenkoek ijs	8,50
Pannenkoek ijs en slagroom	10,00
Pannenkoek appel kaneel	10,50
Pannenkoek aardbeien (seizoen)	12,50

BIEREN VAN 'T VAT

Brand 25cl 5,0%	3,50
Brand 50cl 5,0%	6,80
Affligem blond 6,7% 30cl	6,20
Texels Skuumkoppe 6% 30cl	5,60
Paix Dieu 25cl 10%	6,60
Paix Dieu 50cl 10%	12,40

BIEREN VAN DE FLES

Brugse Zot blond 6%	6,20
Orval 6,2%	6,60
Westmalle dubbel 7%	6,20
Westmalle tripel 9,5%	6,60
Omer blond 8%	6,80
Tripel Karmeliet 8,4%	6,70
La Trappe wit 5,5%	5,50
Duvel 8,5%	6,60
Erdinger Weißbier 5,3%	5,50
Liefmans Fruitesse 3,8%	5,50
Liefmans Peach 3,8%	5,20
Amstel Radler 2,0%	4,50
Tripel Jules 8%	6,90
Duvel 6,66%	6,50
Desperados 5,9%	6,00

ALCOHOL VRIJ

Heineken 0,0%	4,20
Affligem blond 0,0%	5,40
Erdinger 0,5%	4,60
Amstel Radler 0,0%	4,20
Sportzot 0,4%	5,80

MOIO SPECIALS

Moio duindoorn gin tonic	13,00
Moio blauwe bessen gin tonic	13,00
Moio Limoncello tonic	11,50

COCKTAILS

Aperol Spritz (Aperol, cava en bruiswater)	10,00
Aperol Spritz 0,0% (Orange spritz 0,0% en bruiswater)	6,50
Hugo (Vlierbloesemsiroop, cava en bruiswater)	9,50
Cuba Libre (Havana Club Especial, Coca Cola en limoen)	9,50
Dark & Stormy (Rum, ginger beer en limoen)	11,50
Moscow Mule (Vodka, ginger beer en limoen)	11,50
Moio Mule (Moio blauwe bessen gin, ginger beer en limoen)	11,50
Spicy Honey Mule 0,0% (Gingerbeer, honing siroop en limoen)	7,50

APPERITIEVEN & DIGISTIEVEN

Martini wit of rood	6,50
Port wit of rood	6,50
Campari	6,50
Ricard	6,50
Pineau des Charentes	6,50
Huisgemaakte Limoncello	6,50
Oban Whisky	8,00
Baileys	6,50
Licor 43	6,50
Grand Marnier	6,50
Amaretto	6,50
Havana Club rum wit of bruin	6,50

WITTE WIJNEN

	glas	fles
Sauvignon Blanc - Terres Fumées - Frankrijk (Fris en aromatisch met gulle, opwekkende tonen van grapefruit, kruisbes, buxus en limoen.)	5,60	28,00
Chardonnay - inWinectus - Frankrijk (Deels gerijpt op gebruikte eikenhouten vaten waardoor hij een prachtige balans laat zien tussen rijke, romige tonen en frisse, minerale aroma's.)	6,00	30,00
Pinot Grigio - Pasqua - Italië (Tonen van toast, vanille en hazelnoot, die mooi aansluiten op aroma's van peer, perzik en tropisch fruit.)	6,60	33,00
Loretello Verdicchio - Marche - Italië (Volle wijn met mooie fruitaroma's van perzik en tropisch fruit. Lekker met vis- en/of vegetarische gerechten.)		37,00
Viognier - Domaine la Garelle - IGP Vaucluse - Frankrijk (Toetsen van witte perzik, abrikoos en lychee, mooi rond met lang aanwezige aroma's.)		40,00
Albariño - Val do Sosego - Bodegas as Laxas - Spanje (Intense aroma's op de neus met groene appel en tropisch fruit.)		46,00
Sancerre – Le Val Doré - Frankrijk (Elegant en intens van smaak met tonen van groene appel en citrus fruit.)		63,00
Chablis - St. Martin - Frankrijk (Licht goudkleurig met intense aroma's van rijp wit fruit, lentebloesem en blanke hazelnoten.)		69,00
Savigny les Beaune – Domaine de Bellene - Frankrijk (Tim Atkin, Master of Wine; 92/100-punten. Rijke wijn die stevige gerechten aankan.)		89,00

BUBBELS

	glas	fles
Masia - Cava Brut - Spanje	8,00	40,00
(Deze biologische Cava is puur en levendig. Delicate bubbel door zijn langere rijping. Aroma's van groene appel.)		

CHAMPAGNE

	fles
Jean-Louis Deparis	66,00
(Zeer fris in de mond met een citroenachtige start, gevolgd door smaken van gedroogd fruit en praliné.)	
Veuve Cliquot Brut	95,00
(Een bijzondere Champagne sinds 1772, Yellow Label Brut toont de fijne kunst van het blenden; Pinot Noir, Meunier & Chardonnay.)	
Ruinart - Blancs de blancs	149,00
(Ruinart Blanc de Blancs is een verfijnde Champagne met veel fruit, heerlijk droog, zuiver en fris. 100% Chardonnay.)	

ROSÉ WIJNEN

	glas	fles
Rosé - Terres Fumées - Frankrijk	5,60	28,00
(Licht zalm roze, een betoverende geur, intens frisse aroma's van jasmijn, citroen en perzik.)		
Rosato Litorale - Toscane - Italië	6,80	34,00
(Zonnige, volfruitige rosé van biologisch verbouwde Sangiovese-druiven. Tonen van aardbei, kers en rode bessen.)		
La Cuvee des Annibal - Coteaux Varois en Provence - Frankrijk		41,00
(Dé bakermat voor kwaliteits rosé. Fijne smaken van rood fruit en een frisse sappige afdronk.)		

RODE WIJNEN

	glas	fles
Encantado - Ravasqueira - Portugal (Diep rode wijn met sappig rijp fruit. In de geur pure tonen van bosfruit en subtiele tonen van mooi geïntegreerd eikenhout.)	5,60	28,00
Pinot Noir - Belle Mayance - Frankrijk (Soepel van smaak met intense aroma's van sappige kersen en ronde, rijpe tannines.)	6,00	30,00
Grenache-Syrah - Domaine Vigier - Frankrijk (Mooie balans van rijp fruit en frisheid met een aantrekkelijk kruidige rooksmaak.)		33,00
Rioja Reserva - Baroja - Spanje (Prachtige dieprode kleur. Een combinatie van zacht rijp fruit, kruidige aroma's en subtiele nuances van eiken.)		44,50
Barbera d'Asti Superiore DOCG - Delia - Italië (Het aroma wordt gedomineerd door wilde kersen, pruimen en viooltjes gecombineerd met licht aardse tonen. De wijn is niet op hout gerijpt en heeft daardoor zijn oorspronkelijke robuustheid behouden.)		49,00
Château de la Commanderie - Lalande de Pomerol - Frankrijk (85% Merlot en 15% Cabernet Sauvignon, zowel in de geur als smaak veel zwart fruit met tabak en leer.)		64,00
Amarone della Valpolicella - Viviani - Italië (Geur van kersen, wilde aardbei en donkere chocolade. Een krachtige wijn met lange kruidige afdronk. Heerlijk met rood vlees.)		89,50

TAPAS

Pinsa Romana met smeersels 🍃	15,00
Brood met olijfolie, pesto dip, saffraan aioli en muhammara	
Blikje sardines 🥫	15,00
Met Pinsa Romana brood	
Petit fruit de mer 🥫 🌿	32,50
Irish mor, krabscharen, gekookte garnalen, schelpen, zeekraal, rouille en citroen	
Oesters 3 stuks 🥫 🌿	19,00
Irish mor, natuur	
Wulken van de Yakiniku 🌿	14,00
Zeeslakken, Beurre maitre d'hotel en groene kruiden	
Kaas-charcuterie plankje	26,00
Selectie van kazen en charcuterie, Panforte , appelstroop en getoast rozijnenbrood	
Loaded fries 🥫	10,00
Cajun kip, chilimayonaise en little gem	
Gazpacho 🌿	5,50
Tomaat, paprika, komkommer, rode wijn	
Albondigas 🥫	18,00
Gehaktballetjes in tomatensaus met kruidenolie en Pinsa Romana brood	
Hummus bordje 🌿	14,00
Pinsa Romana brood, wortel, tomaat, komkommer en rucola	
Bitterballen 6 stuks	9,00
Mosterd	
Truffelkroketjes 6 stuks 🌿	11,00
Van Cas & Kas met balsamico	
Plantaardige kipnuggets 8 stuks 🌿	11,50
Zoetzuur	
Crispy chicken 🥫	11,50
Chilimayonaise	
Portie olijven 🌿 🌿	5,00

SOEPEN

Geserveerd met brood

Vissoep klein 15,00

Rouille, parmezaan en zeekraal

Vissoep groot 19,00

Rouille, parmezaan en zeekraal

KROKETTEN

Geserveerd met brood & roomboter

Garnaalkroketten 2 stuks 22,00

Yuzu mayonaise, zeekraal, citroen en salade

Kaaskroketten 2 stuks  19,00

Mosterd mayonaise, parmezaanse kaas en salade

LUNCH TOT 18:00

Barra Gallega smashed avocado  15,00

Rode ui, tomaat, rucola en chiliflakes

Barra Gallega gerookte zalm  19,00

Yuzu mayonaise, garnaaltjes, Moio crunch, rode ui en zeekraal

Broodje "Steak tartare" 19,00

Barra Gallega, handgesneden steak tartare, cornichons, sjalot, truffelmayonaise, parmezaan en rucola

Pinsa Pastrami  17,00

Mosterd mayonaise, cornichons, rucola, pijnboompitjes

Pinsa Caprese  17,00

Pesto, Coeur de Boeuf, burrata, mizuna en pijnboompitjes (met Pata negra +7,50)

Pinsa Ceasar 19,00

Ansjovisdressing, kippendij, peulenmix, gekookt ei, baconcrumble, little gem en parmezaan

SALADES

Geserveerd met brood & roomboter

Salade Niçoise 🥗	25,00
Gegrilde tonijn, peulenmix, Kalamata olijven, rode ui, gekookt ei, kappertjes en ansjovis dressing	
Salade Ceasar	22,50
Cajun kip, ansjovis dressing, peulenmix, gekookt ei, croutons, baconcrumble, little gem en parmezaan	
Salade Burrata 🌿 🌾	20,00
Tomaat, Minzuna, gegrilde perzik, pijnboompitjes en balsamico (met Pata negra +7,50)	

HOOFGERECHTEN

"Steak frites"	38,00
Tournedos (200 gram), Beurre Maitre d'hôtel, groene groenten, muhammara en friet	
Rogvleugel 🌿	34,00
Smeus van polderaardappel, zeegroenten, gepofte kappertjes en prosecco beurre blanc	
Surf & Turf 🥗 🌿	29,00
Ribeye (125Gram), Black tiger gamba's, grove chimichurri, groene groenten, muhammara en La Ratte aardappel	
"Fideua" 🥗	29,00
Volkoren pasta, schelpdieren, vissoorten, tomatensaus, Kalamata olijven, kappertjes, tomaat en zeekraal	
Groenten Tajine 🌿	26,00
Groene kruiden couscous, aubergine, courgette, abrikoos, kikkererwten en saffraan	
Zalmfilet a la plancha 🥗	28,00
Groene kruiden couscous, gegrilde courgette en citrus olie	
Gado Gado 🌿 🥗	24,00
Volkoren pasta, spitskool, komkommer, wortel, lente ui, tauge, gekookt ei en cashew (met kip +3,50)	
Moio burger	23,00
Chilimayonaise, little gem, babbelaar ui, bacon, augurk, oude kaas, tomaat en friet	
Vis burger	22,00
Moio crunch, little gem, tomaat, zeegroenten, Yuzu mayonaise en friet	
Supplement salade 🌿	3,50
Supplement friet 🌿	5,00

KINDERGERECHTEN

Geserveerd tot 12 jaar

Frietjes met appelmoes ✓ 🥛	7,00
Gebakken visje met frietjes 🥛	11,00
Geserveerd met appelmoes	
Cheeseburger met frietjes	11,00
Geserveerd met appelmoes	
Krokante kip met frietjes 🥛	11,00
Geserveerd met appelmoes	
Plantaardige kipnuggets met frietjes ✓ 🥛	12,00
Geserveerd met appelmoes	
Pasta met gehaktballetjes in tomatensaus	13,00
Supplement appelmoes ✓	1,50

DESSERTS

Appelgebak	6,50
Appelgebak met slagroom	7,50
Appelgebak met ijs en slagroom	8,50
Frambozen gebakje ✓	8,50
Atsina cress en rode vruchten	
Tartelette	9,00
Banketbakkersroom, rode vruchten en Atsina cress	
Hemelse modder	12,50
Witte chocolade-framboos ijs van De Heerenhoeve, pistache en rode vruchten	
Coupe sorbet ✓	11,00
Rode vruchten, sorbet ijs van De Heerenhoeve, Amarena kersen, Creme de cassis en Atsina cress	
Dame blanche	9,50
Vanille ijs van de Heerenhoeve, Callebaut chocolade en slagroom	
Coupe advocaat	9,50
Vanille ijs van de Heerenhoeve en tokkelroom	
Kinderijsje	5,00
Met een lolly en disco spikkels (met chocolade saus + 1,00)	