

FRISDRANKEN

Chaudfontaine plat 25cl of 75cl	3,70	9,00
Chaudfontaine bruisend 25cl of 75cl	3,70	9,00
Coca Cola regular		3,70
Coca Cola zero		3,70
Fuze Tea sparkling		3,80
Fuze Tea peach		3,80
Fuze Tea green		3,80
Fanta orange		3,70
Fanta cassis		3,80
Sprite Zero sugar		3,70
Royal Bliss ginger ale		3,80
Royal Bliss bitter lemon		3,80
Royal Bliss tonic		3,80
Royal Bliss pink grapefruit		4,50
Appelsap van Flikweert		4,50
Gerolsteiner apfelschörle		4,30
Fever Tree ginger beer		5,30
Fever Tree tonic		5,30
Verse jus d'orange		4,50
Chocolademelk		4,00
Fristi		4,00
Basilicum-limoen limonade		5,50
Gembershot		3,50
Karaf tafelwater		4,50

(Geserveerd met ijsblokjes en citroen)

WARME DRANKEN

Koffie	3,70
Espresso	3,70
Doppio (Dubbele espresso)	6,50
Espresso Macchiato	4,10
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	4,80
Iced latte (Met karamel en slagroom)	6,50
Koffie variaties: havermelk of decafé	0,70
Extra smaak in je koffie (hazelnoot of karamel)	0,70
Koffie verkeerd	4,70
Koffie slagroom	4,60
Chai latte	4,70
Dirty chai latte	7,70
Flat white	6,60
Thee No Nonsense (Darjeeling)	3,50
Thee Mr Grey (Earl grey met korenbloemblaadjes)	3,50
Thee Shiny Sencha (Groene thee)	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)	9,80
Italian coffee (Amaretto)	9,80
Spanish coffee (Licor 43)	9,80
French coffee (Grand Marnier)	9,80

LEKKER VOOR BIJ DE KOFFIE

Appelgebak	6,50
Appelgebak met slagroom	7,50
Appelgebak met ijs en slagroom	8,50
Tartelette citroen meringue	9,00
Brownie Pistache crumble, witte chocolade-frambozen ijs van de Heerenhoeve en witte chocolade crème	10,00

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 mikado	11,00
Pannenkoek aardbeien (seizoen)	12,00

BIEREN VAN 'T VAT

Brand 5,0% 25 of 50cl	3,70	7,20
Affligem blond 6,7% 30 of 50cl	6,50	10,40
Texels Skuumkoppe 6% 30cl		5,60
Paix Dieu 10% 25 of 50cl	6,60	12,40

BIEREN VAN DE FLES

Brugse Zot blond 6%		6,50
Orval 6,2%		7,20
Westmalle dubbel 7%		6,20
Westmalle tripel 9,5%		7,30
La Chouffe blond 8%		6,50
Tripel Karmeliet 8,4%		7,40
La Trappe wit 5,5%		5,70
Desperados 5,9%		6,30
Duvel 8,5%		7,20
Erdinger Weißbier 5,3%		5,50
Rodenbach Fruitage 3,4%		5,80
Amstel Radler 2,0%		4,50
Tripel Jules 8%		7,00
(Streekbier van Brouwerij Rodanum)		

ALCOHOL VRIJ

Heineken 0,0%		4,20
Affligem blond 0,0%		5,40
Erdinger 0,5%		4,60
Amstel Radler 0,0%		4,20
Rodenbach Fruitage 0,0%		5,00

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
Amaretto Spritz (Amaretto, cava, limoen en bruiswater)	10,00
Hugo (Vlierbloesemsiroop, cava en bruiswater)	9,50
Sun-Sation (Licor 43, limoensap en pink grapefruit)	11,00
Moscow Mule (Vodka, ginger beer en limoen)	11,50
Sangria (Rode wijn, sprite, Cointreau, vers fruit)	10,50

MOCKTAILS

Aperol Spritz 0,0% (Orange spritz 0,0% en bruiswater)	6,50
Pink Spark 0,0% (Grapefruit, elderflower, limoen en bruiswater)	6,50
Spicy Honey Mule 0,0% (Gingerbeer, honing siroop en limoen)	7,50

APERITIEVEN & DIGISTIEVEN

Kir of Kir Royal (Crème de cassis, Chardonnay of cava)	7,00	9,00
Martini - wit of rood		6,50
Port - wit of rood		6,50
Campari		6,50
Ricard		6,50
Pineau des Charantes		6,50
Huisgemaakte Limoncello		6,50
Whisky - Johnnie Walker - black label (De smaak kenmerkt zich door rijke vanille, gedroogde vruchten en rookaroma)		9,50
Oban Whisky - single malt 14 (Door een uniek productieproces en 14 jaar rijping krijgt het een complex, vol zoete, rokerige en kruidige smaak)		17,90
Baileys		6,50
Licor 43		5,50
Grand Marnier		7,50
Amaretto Disaronno		5,50
Witte rum		5,00
Bruine rum		5,50
Vodka		5,00
Cognac VSOP 40% (Subtiele smaken van karamel, sinaasappel en amandel)		9,90
Jonge jenever - of bessen jenever		4,00
Oude Jenever - oud 1 jaar (Deze jenever combineert de kruidigheid van het Rogge Graan met de smaken van jeneverbes, zoethoutwortel en anijszaad)		4,70

WITTE WIJNEN

	Glas	Fles
Verdejo - Com Peix a l'aigua - Oliveda - Spanje (Deze Spaanse witte wijn smaakt lekker fris en fruitig. Je proeft wit rijp fruit, appels, citrus en wat tropisch fruit.)	5,70	28,50
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.)	6,20	31,00
Pinot Grigio - Pasqua - Italië (Tonen van toast, vanille en hazelnoot, die mooi aansluiten op aroma's van peer, perzik en tropisch fruit.)	6,70	33,50
Loretello Verdicchio - Marche - Italië (Volle wijn met mooie fruitaroma's van perzik en tropisch fruit. Lekker met vis- en/of vegetarische gerechten.)		39,00
Albariño - Val do Sosego - Bodegas as Laxas - Spanje (Intense aroma's op de neus met groene appel en tropisch fruit.)		46,00
Pouilly Fumé – Serge Dagueneau - Frankrijk (Fruitige aroma's en een subtiel rokerig accent. De aanzet is verfrissend en mineraalrijk, gevolgd door een fruitige en intense afdronk.)		65,00
Saint-Véran - Bouchard Aîné & Fils - Frankrijk (Tonen van meloen, peer en appel. In de smaak fruittonen, een lichte bitter en een aangename balans tussen frisheid en een botertje.)		72,00

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		108,00
(Een bijzondere Champagne sinds 1772, Yellow Label Brut toont de fijne kunst van het blenden; Pinot Noir, Meunier & Chardonnay.)		
Ruinart - Blancs de blancs		155,00
(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	5,70	28,00
(Licht zalmroze, een betoverende geur, intens frisse aroma's van jasmijn, citroen en perzik.)		
La Cuvee des Annibal - Coteaux Varois en Provence - Frankrijk	7,30	36,50
(Dé bakermat voor kwaliteits rosé. Fijne smaken van rood fruit en een frisse sappige afdronk.)		
Rosé - 11 minutes - Pasqua - Italië		45,00
(Verfijnde rosé uit Veneto met delicate aroma's van rood zomerfruit, rozenblaadjes en een frisse, elegante afdronk.)		

RODE WIJNEN

	Glas	Fles
Encantado - Ravasqueira - Portugal (Fruitage en toegankelijke rode wijn met aroma's van donker fruit en een zachte, soepele structuur.)	5,70	28,50
Grenache -Syrah - Domaine Vigier - Frankrijk (Mooie balans van rijp fruit en frisheid met een aantrekkelijk kruidige rooksmaak.)		34,00
Lussac-Saint-Emilion - Château Pont de Pierre - Frankrijk (In de neus vind je kruidige tonen met aroma's van frambozen en kaneel. Hij is lekker vol en heeft een gebalanceerd smaakpallet met tonen van bramen en kersen.)		41,00
Rioja Reserva - Baroja - Spanje (Prachtige dieprode kleur. Een combinatie van zacht rijp fruit, kruidige aroma's en subtiele nuances van eiken.)		46,00
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.)		51,00
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.)		73,00
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
Château de Sales - Pomerol - Frankrijk (Een frisse en precieze aanzet maakt plaats voor een vol mondgevoel. Subtiele houttonen gaan harmonieus samen met fijne, zijdeachtige tanninen. De afdronk is aanhoudend en zeer elegant.)		95,00

BITES

Pinsa Romana met muhammara 	13,00
Granaatappelpitjes, geroosterde walnoten en rucola	
Pinsa Romana met smeersels 	14,00
Knoflookdip, muhammara, olijfolie	
Oesters (4 stuks)  	21,00
Sjalot-framboos vinaigrette en citroen	
Petit fruit de mer  	37,50
Oesters, crevettes, krabscharen, scheermessen, schelpdieren, rouille en citroen	
Truffle fries 	11,50
Truffelmayonaise, truffelkaas en groene kruiden	
Loaded nacho's  	14,50
Cheddar, tomaat, ui, jalapeño, tomatensalsa, roomkaas, avocado	
Escargots (10 stuks) 	17,50
Beurre maître d'hotel en groene kruiden	
Charcuterie plankje	22,00
Selectie van verschillende soorten charcuterie, grove mosterd, tafelzuren en brioche brood	
Blikje sardines 	15,00
Met pinsa	
Bitterballen 6 stuks	9,50
Met mosterd	
Truffel kroketjes 6 stuks 	11,00
Van Cas & Kas, met balsamico	
Crispy chicken 	12,50
Met zoetzure saus	
Vietnamese loempia's (3 stuks)	14,00
Varkensvlees en zoetzure saus	

LUNCH TOT 18:00

Vissoep	17,50
Vissoorten, rivierkreeft, schelpdieren, garnalen, rouille, Parmezaan en zeekraal	
Garnaalkroketten 2 stuks	23,00
Tartaarsaus, gefrituurde peterselie, citroen en salade	
Kaaskroketten 2 stuks 🌱	19,00
Mosterdmayonaise, truffelkaas en salade	
Twijfelaar (garnaalkroket & kaaskroket)	21,50
Gefrituurde peterselie, salade, citroen, tartaarsaus en mosterdmayonaise	
Pinsa Romana met gegrilde groenten ✓	15,50
Muhammara, granaatappelpitjes, rucola en walnoten	
Pinsa Romana met rosbief 🥚	16,50
Augurk, grof zeezout, Amsterdamse uitjes, rucola, tuinkers en piccalilly mayonaise	
Broodje carpaccio	18,00
Molenaarsbrood, basilicum, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes, rucola en truffelmayonaise	
Tuna melt	19,00
Brioche brood, tonijn, cheddar, jalapeño, rode ui en harissa mayonaise	
Egg benedict met zalm	19,50
Brioche toast, gepocheerd ei, hollandaise saus, gerookte zalm, rivierkreeft en spinazie	
Egg benedict met Pata Negra	19,50
Brioche toast, gepocheerd ei, hollandaise saus, Pata Negra, mizuna en chiliflakes	

SALADES

Geserveerd met brood

Gerookte zalm & rivierkreeft	25,00
Gerookte zalm, rivierkreeft, groene asperges, gekookt eitje, zeekraal, komkommer en citroen	
Caprese 🌱	22,00
Burrata, rucola, gemarineerde tomaat, groene pesto en pijnboompitjes (met Pata Negra +7,50)	
Geitenkaas 🌱	23,00
Meibloem geitenkaas, moerbeï, studentenhaver, granola, honing-tijm en blauwe bessen	
Caesar salad	25,00
Kippendij, krieltjes, peultjes, ansjovis dressing, bacon, Parmezaanse kaas, gekookt eitje en croutons	
Watermeloen & feta 🌱	22,00
Gepofte quinoa, sla melange, rode ui, komkommer en balsamico	

VOORGERECHTEN

Geserveerd met brood

Vissoep	17,50
Vissoorten, rivierkreeft, schelpdieren, garnalen, rouille, Parmezaan en zeekraal	
Garnalenkroketten (2 stuks)	23,00
Tartaarsaus, gefrituurde peterselie, citroen en salade	
Kaaskroketten (2 stuks) 🌿	19,00
Mosterdmayonaise, truffelkaas en salade	
Twijfelaar (garnaalkroket & kaaskroket)	21,50
Gefrituurde peterselie, salade, citroen, tartaarsaus en mosterdmayonaise	
Carpaccio van rund	19,50
Truffelmayonaise, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitjes	
Burrata 🌿 🌱	18,50
Gegrilde groene asperges, gemarineerde tomaat, pijnboompitjes en balsamico crème (met Pata Negra +7,50)	
Gamba's a la plancha 🌱	19,50
Chimichurri, zeekraal en citroen	

HOOFGERECHTEN

Filet pur (200 gram)	39,50
Crème van zoete aardappel, groene groenten, beurre maître d'hotel en friet	
Surf & Turf	36,00
Crème van zoete aardappel, groene groenten, gamba's, filet pur, chimichurri en aardappelwafel	
Huisgemaakte spareribs 🥛	29,50
Knoflooksaus, salade en friet	
Linguine met diamanthaas	29,50
Truffelsaus, paddenstoelen, groene asperges en spinazie	
Hoisin zalm 🥛	28,50
Tjap tjoy, rijst en China rose	
Rogvleugel	34,00
Gepofte kappertjes, hollandaise saus, zeegroenten, garnalen en puree van polderaardappel	
Paella (2 personen) 🥛	75,00
Crevettes, vissoorten, schelpdieren, kip en zeekraal	
Thaise Massaman curry 🌱	25,00
Zoete aardappel, courgette, wortel, peulen, babymais, cashewnoten en rijst	
Mosselen natuur of pernodsaus (seizoen)	DAGPRIJS
Friet en mosselsaus	

BURGERS

Geserveerd met friet

Moio burger	24,00
Brioche broodje, rundvlees, little gem, tomaat, cheddar, bacon-uien jam en harissa mayonaise	
Vis burger	23,00
Brioche broodje, tartaarsaus, little gem, rode ui, komkommer en Moio crunch	
Falafel burger 🌱	23,00
Brioche broodje, little gem, geroosterde paprika, rode ui, Moio crunch en muhammara	

KINDERGERECHTEN

Geserveerd tot 12 jaar

Frietjes met appelmoes 🌱 🥛	8,00
Geserveerd met mayonaise en ketchup	
Crispy chicken met frietjes 🥛	11,50
Geserveerd met mayonaise, ketchup en appelmoes	
Spareribs met frietjes 🥛	14,00
Geserveerd met mayonaise, ketchup en appelmoes	
Linguine Bolognese met kaas	12,50
Gebakken zalmfilet met aardappelpuree en appelmoes 🌾	13,50

DESSERTS

Appelgebak met ijs en slagroom	8,50
Brownie	10,00
Pistache crumble, witte chocolade-frambozen ijs van de Heerenhoeve en witte chocolade crème	
Tartelette citroen meringue	9,00
Dame blanche	9,50
Vanille-ijs van de Heerenhoeve, Callebaut chocolade en slagroom	
Coupe sorbet 🌱	10,00
Sorbetijs, rode vruchten en Sprite	
Coupe aardbeien (seizoen)	10,00
Vanille-ijs van de Heerenhoeve, aardbeien, coulis met slagroom	
Kinderijsje	6,50
Vanille-ijs, disco spikkels en een lolly (met chocoladesaus +1,00)	