



## WINE IN THE CITY

EDDY ARNAUD MÜNSTER

### Apéro

Apd 17h00 du mer-sam | 11.30-15h00 dim  
Vanaf 17.00 van woe tem zat | 11.30 -15.00 zon

Pain & beurre aux algues maison / Brood en algenboter van het huis

5

Sardines Millésimées 2019 / Sardines jaartal 2019

10

Olives noires de Kalamata / Zwarte olijven uit Kalamata

5

Véritable tarama / Onze echte tarama

12

Rillettes de coin-coin / Eenderillette

12

Huîtres 3 pièces / 3 oesters «Pousse en claire / Oléron»

12

Jambon Ibérique / Iberico ham

Montellino Salamaca

22

Terrine de lapin / konijnterrine

Abricots | butternut | salade d'herbes

Abrikozen | butternut | kruiden

19

Moules de bouchot | Bouchot mosselen (dimanche/zondag)

miso | huile fumée

miso | gerookte olie

22

### Sweet & cheese

Assortiment de 4 fromages & pain / Kaasbord 4 stuks & brood

22

Dame Blanche

Glace à la vanille de Madagascar / sauce chocolat / crème fraîche

Madagascar vanille- ijs / chocoladesaus / crème fraîche

15

*Pour nous la cuisine de partage n'est pas  
qu'une façon d'être attablé.*

*C'est une philosophie, une façon de vivre.*

*Être attablé c'est partager des souvenirs,  
des projets, des rires, des larmes, découvrir  
de nouvelles saveurs .....*

*Mais surtout de profiter ensemble de la vie  
et le tout accompagné d'un bon verre de vin*

*— Arnaud, Isabelle, Eddy Münster.*



**VOUS L'AUREZ COMPRIS, LES PLATS DE CE  
MENU SONT DESTINÉS À ÊTRE PARTAGÉS.**

Sous forme de tapas ils vous seront  
servis au fur et à mesure au centre de  
votre tablee.

EDDY  
ARNAUD MÜNSTER