

QUATRE VINS

GLOU GLOU - À TABLE

Onze formule is gebaseerd op de wereldse eetcultuur SAMEN gezellig wat eten DELEN.

De bites worden op tempo van de keuken aan tafel geserveerd en worden aangepast naar het aantal personen aan tafel.

Stel zelf je menu samen of laat je verrassen door de chef.

3 gerechten, kleine lunch €33 PP

4 gerechten, gezellige lunch €44 PP

5 gerechten, uitgebreide lunch of kleine diner €55 PP

6 gerechten, full experience €66 PP

7 gerechten, voor de Bourgondiërs onder ons €77 PP

3 niet mogelijk 's avonds.
1 tafel, 1 rekening

À TABLE

QUATRE VINS

STARTERS

CASHEW BREAD SPREAD (G) (V)	10
NEUTEN & OLIVEN (N) (V)	8
CECINA	14
PAN CON VENTRESCA ANCHOAS (G) 3PCS	12
BROOD & BOTER (G) (L) (V)	3

PLATES

TOMAAAT GARNAAL (V) + €5 PP Tomaten Crumble
RUNDSTARTAAR 'VACAPUNK' (G) Zomer Bietjes
CHOO CHEE KOKKELS & MOSSELS Rode Curry Thaise basilicum
DIM SUM (G)(N)(V) Dan Dan Pinda Kip
CRUNCHY WONTONS (G) Pad krapow Kalkoengehakt
GEBAKKEN WATERMELOEN (V) (N) Cashew Spread
GROENE ASPERGES (V) (N) (L) Pistache Pesto Straciatella Morcilla
WILDE ZEEBAARS (V) Mojo Verde Sucrine Olijf
GELAKT BUIKSPEK Wortel Ras el Hanout Granaatappel
KWARTELBOUTJES Nam Jim Jaew Komkommer

Laat het ons weten als je
allergieën hebt.

V = Mogelijk vegetarisch

G = Gluten

L = Lactose

N = Noten

A
T
A
B
L
E

QUATRE VINS

GLOU GLOU - À TABLE

The way we work is inspired on the Asian & Spanish culture of eating:
namely the pleasure of SHARING food TOGETHER.

The bites are served at the table at the pace of the kitchen adjusted to the number of people at the table.

Create your own menu or be surprised by the chef.

3 bites, small lunch €33 PP

4 bites, hearty lunch €44 PP

5 bites, extensive lunch or normal dinner €55 PP

6 bites, full experience €66 PP

7 bites, for the Burgundians among us €77 PP

3 not possible for dinner.
1 table, 1 bill

QUATRE VINS

STARTERS

CASHEW BREAD SPREAD (G)(V)	10
NUTS & OLIVES (N)(V)	8
CECINA	14
PAN CON VENTRESCA ANCHOVIES (G) 3PCS	12
BREAD & BUTTER (G)(L)(V)	3

PLATES

TOMATO HAND-PEELED NORTH SEA GREY SHRIMPS (V) + € 5 PP Tomato Crumble	
BEEF TARTARE 'VACAPUNK (G) Summer Beetroot	
CHOO CHEE COCKLES & MUSSELS Red Curry Thai Basil	
DUMPLINGS (G)(N)(V) Dan Dan Peanuts Chicken	
CRUNCHY WONTONS (G) Pad Krapow Minced Turkey	
BAKED WATERMELON (V) (N) Cashew Spread	
GREEN ASPARAGUS (N)(L)(V) Pistachio Pesto Stracciatella Morcilla	
WILD SEABASS (V) Mojo Verde Little Gem Olive	
LACQUERED PORK BELLY Carrot Ras el Hanout Pomegranate	
QUAIL LEGS Nam Jim Jaew Cucumber	

Report your allergens.
V = Possible for veggie lovers
G = Gluten
L = Lactose
N = Nuts

ATABLE

QUATRE VINS

GLOU GLOU - À TABLE

Notre formule repose sur la culture mondiale de la gastronomie:

le repas est avant tout un moment de PLAISIR et de PARTAGE ENSEMBLE.

Les différents plats sont servis à table au rythme de la cuisine, ajustés au nombre de convives.

Choisissez vos plats vous-même ou laissez le chef vous surprendre.

3 plats, déjeuner léger €33 PP

4 plats, déjeuner convivial €44 PP

5 plats, déjeuner copieux ou dîner léger €55 PP

6 plats, expérience complète €66 PP

7 plats, pour les bons vivants parmi nous €77 PP

l'option 3 n'est pas possible le soir.

1 table, 1 note

À TABLE

QUATRE VINS

BAR BOUCHÉES

TARTINADE DE CAJOU (G)(V).	10
NOIX & OLIVES (N)(V)	8
CECINA	14
PAN CON VERTRASCA ANCHOIS (G) 3PCS.	12
PAIN & BEURRE (G) (L) (V)	3

LES PLATS

TOMATE CREVETTES GRISES (V) + €5 PP

Crumble de Tomate

TARTARE DE BOEUF 'VACAPUNK' (G)

Betteraves d'été

COQUES & MOULES CHOO CHEE

Curry Rouge | Basilic Thai

DIM SUM (G)(N)(V)

Dan Dan Cacahuète | Poulet

WONTONS CROUSTILLANTS (G)

Pad krapow | Haché de Poulet

PASTÈQUE (L)(V)

Tartinade de Cajou

ASPERGES VERTES (N)(L)(V)

Pesto de Pistache | Stracciatella | Morcilla

BAR SAUVAGE (V)

Mojo Verde | Sucrine | Olive

POITRINE DE PORC LAQUÉS

Carotte | Ras el Hanout | Grenade

CUISSES DE CAILLE

Nam Jim Jaew | Concombre

Rapportez votre allergène.

V = Aussi pour vous, les végétariens

G = Gluten

L = Lactose

N = Noix

À TABLE

QUATRE VINS

GLOU GLOU - À TABLE

FEELING HOT HOT HOT

Lungo	4
Espresso	4
Deca	4
Latté	5
Cappuccino	5
Doppio	5
Espresso macchiato	5
Gedroogde Thee	5
Wit Zwart Groen Kamille Rood fruit	
Verse Thee	5.5
Munt Gember	
Betere Koffie	13
Irish Italien French	

DESSERTS

Cannoli Hazelnuts Peanuts (L)(G)(N) by cannolo	10
Rhubarb Lime Sorbet Pistachio (G)(N)	10

GLOU
GLOU
GLOU
GLOU
GLOU

QUATRE VINS

LAY BACK & RELAX

Maderista X Medium Dry	12
HM Borges Sercial 10Y Dry Barbeito	12
Boal 10Y Medium Sweet	12
The Madeira Collection Nr 3 Sweet	12
Maderista Verdelho 2014 Medium Dry	20
D'Oliveiras Colheita Verdelho 2000	25
Yuzu Sake - Heiwa Shuzo	11
Umeshu Sake - Mii no Kotobuki	11
Amaretto	10
Cointreau	10
Grappa	12
Quinse	10
Fanny Fougerat Cognac Le Laurier	14
D'Apollon 2010	
Whisky The Classic Laddie	12
Armagnac	20

D'APOLLON