



## Juliette's Cocktails

- Mojito** | Havana 3 | Rietsuiker | Limoen | Munt | 9.00  
**Paloma** | Paloma Don Julio | Grapefruit soda | Limoen | 8.50  
**Cosmopolitan** | Vodka | Cointreau | Cranberry | Limoen | 9.00  
**Juliette's N43** | Licor 43 | Spa rood | Citroen | 8.00  
**Mai Tai** | Havana 3 | Havana 7 | Cointreau | Orgeat | Limoen | 9.00  
**Pineapple Daiquiri** | Havana 3 | Ananas | Limoen | 8.00  
**Smokey Old Fashioned** | Vida Mezcal | Don Julio Tequila | Agave | Chocolade | Sinaasappel | 12.00  
**Crostata Di Mele** | Johnnie Walker Black Label | Amaro Nino | Kaneel | Appel | Gember | 12.00  
**Aperol Spritz** | Brouette | Spa rood | Sinaasappel | 6.50  
**Espresso Martini** | Ketel one Vodka | Tia Maria | Vanille | 10.00

## Virgin Cocktails

- Solero** | Passievrucht | Sinaasappel | Vanille | Room | 6.00  
**Strawberry Beret** | Aardbei | Kaneel | Citroen | Vlierbloesem | 5.00  
**Pyrus** | Peer | Kaneel | Limoen | Gember | 5.00  
**Le Pasquale** | Crodino | Peer | Citroen | Bruiswater | 5.00

## Gin & Tonics

- BLUE** | Rozeknopjes | Rozemarijn | Indian tonic | 10.50  
**Hendricks** | Komkommer | Indian tonic | 11.00  
**Tanqueray Ten** | Roodfruit | Munt | Aromatic tonic | 10.00

*Wij promoten ons restaurant graag op social media. Hiervoor maken wij geregeld foto's in ons restaurant tijdens de lunch of het diner. Wij begrijpen het volledig indien u hier om eigen redenen geen onderdeel van wil zijn. Geef het ons gerust aan en wij waarborgen uw privacy.*

*Juliette*



# Pincho's & antipasti

## Pincho | 2.75

Anjovis – anti boise – tomaten tapenade  
Bakeljauw – fritos – rouille  
Geitenkaas – walnoten – vijg – aceto  
Gerookte zalm – avocado – tomberry  
Gegrilde courgette – aubergine – humus – feta  
Gemarineerde gamba – aioli – tomaat  
Pinchito Chorizo – artisjok – zongedroogde tomaat  
Tortilla – aioli – padron pepers  
Manchego – Coppa di Parma – pesto – paprika

## Salades | 2.75

Penne – Coppa di Parma – groente  
Chorizo – aardappel – beef – olijf  
Tomaat – mozzarella – pesto

## Seafood

Fine Claires oesters	p.s. 3.00
Sashimi zalm	8.00
Sashimi tonijn	11.00

## Kazen | 80 gr.

Sainte Maure de Touraine	10.00
Manchego	8.00
Blue d'Auvergne	5.00
Kaas assortiment	12.00

## Charcutterie | 80 gr.

Chorizo	4.75
Coppa di Parma	7.50
Bellota Iberico	18.00
Charcutterie assortiment	15.00

## Antipasti

Konings olijven óf Olijven avocado & pesto	3.50
Peppermix – Jalapeno – Lombardi – Sweet pepper	3.50
Zongedroogde tomaat – artisjok - avocado	3.50

## Bread – Crisps – Nuts

Brood mix – tapenade – aioli – pesto	6.50
Noten mix	3.50
Wasabi noten	2.50

## Petit frituur

Bitterballen 8 st.	6.00
Bittermix 12 st.	9.00

Juliette's bami 6 st.	6.00
Garnalenkroketten 6 st.	6.00
Homemade Loempia 4 st.	4.50

*Juliette*



## Beverage

### Bier op tap

Hertog Jan pilsner	2.80
Hertog Jan Weizner	3.30
La Chouffe	5.00
Brugse zot blond	4.00
Wisseltap	5.00

### Bier op fles

Heineken	3.20
Desperados	5.00
Vedett IPA	4.60
Tripel Karmeliet	5.00
Becks 0.0	3.20
Radler 0.0	3.20
't Ijwit	5.00

### Bubbels & Champagne

Brut Blanc de Blancs 6.90 | 34.00  
*Bordeaux, France*

Brut prestige Rose 6.90 | 34.00  
*Bordeaux, France*

Pol Roger Brut Réserve 12.00 | 75.00  
*Epernay, France*

Pol Roger Réserve Vintage 2009 90.00  
*Epernay, France*

Pol Roger Rosé Vintage 2009 95.00  
*Epernay, France*

*Suzette*



## Wit

Sauvignon Blanc - La Marina <i>Gascony, France</i>	4.90 23.00
Verdejo - Casamaro <i>Rueda, Spain</i>	4.90 23.00
Viognier - Les Tannes <i>Languedoc, France</i>	5.00 24.00
Chardonnay - Domain Galetis <i>Languedoc Roussillon, France</i>	5.00 24.00
Chardonnay Mauzac - IIBB Paul Mas <i>Languedoc-Rousillon, France</i>	8.00 38.00
Gruner Veltliner - Schloss Gobelsburg <i>Kamptal, Austria</i>	36.00
Viognier, Grenache, Roussanne, Clairette – Tardieu Laurant <i>Rhône, France</i>	42.00
Roupeiro, Arinto, Antao Vaz – Herdado de Esporão <i>Alentejo, Portugal</i>	47.00
Chardonnay Saint Veran – Domaine des Valanges <i>Burgundy, France</i>	52.00

## Rosé

Pinot Grigio Blush – Principato <i>Veneto, Italy</i>	4.90 23.00
Granache Gris & Cinsault - Ollieux Romanis <i>Romanis Corbieres, France</i>	6.00 23.00

*Juliette*



## Rood

Pinot Noir – Domaine Galatis <i>Languedoc Roussillon, France</i>	4.90 23.00
Shiraz Milton Park – Thorn Clark <i>New South Wales, Australia</i>	5.50 26.00
Carignan, Gernache Noir Syrah – Ollieux Romanis <i>Corbieres, France</i>	6.00 33.00
Malbec – Fabre Montmayou <i>Mendoza, Argentina</i>	7.00 35.00
Spätburgunder – Weingut Manz <i>Rheinessen, Germany</i>	7.00 35.00
Temperanillo – Bodegas Arzuaga <i>Ribera de Duero, Spain</i>	8.00 37.00
Alicante Boushet – Herdado de Esporão <i>Alentjo, Portugal</i>	51.00
Corvina, Rondinella, Molinara – Amarone Tommasi <i>Veneto, Italy</i>	85.00

## Tequila

Don Julio Reposada	8.00
Vida mezcal	7.00

## Rum

Havana 3	6.00
Ron Zacapa 23 YR	10.00

## Whiskey

Monkey Shoulder	7.00
Talisker Storm	14.00
Nikka from the Barrel	10.00

## Cognac

Martell VSOP	8.00
Martell Cordon Blue	22.00
Martall Cordon Blue XO	22.00

## Fruit Brandy

Calvados Boulard VSOP	7.00
-----------------------	------

## Grappa

Nonino il Moscato	9.00
-------------------	------

*Suziëtte*



## PSV

Quinta de la Rosa Ruby  
Quinta de la Rosa Tawny  
Quinta de la Rosa White  
Quinta de la Rosa LBV  
Osbourne medium dry  
Tio Pepe  
Pedro Ximinez  
Martini Bianco  
Lillet Blanc

6.20  
6.20  
6.20  
8.00  
4.00  
4.00  
6.00  
4.50  
6.00

## Likeuren

Cointreau  
Drambui  
D.O.M. Benedictine  
Disaronno  
Likeur 43  
Pernod  
Isabella Sambuca  
Frangelico  
Grand Marnier  
Limoncello  
Tia Maria  
Baileys

6.20  
6.20  
6.20  
6.20  
6.20  
5.20  
6.20  
6.20  
6.20  
6.20  
6.20  
6.20  
6.20

*Suzette*