

DIGESTIEF KAART

Een digestief is een drankje dat na de maaltijd gedronken wordt en dat de spijsvertering bevordert. Het wordt afzonderlijk of met de koffie gedronken.

Wij bieden u de mogelijkheid om een digestief te nuttigen en hebben daarom diverse mooie digestieven in huis gehaald. Naast een standaard glas kunt u ook kiezen voor een proefglaasje. Wij schenken dan een "puntje" cognac, armagnac, eau de vie, enz...

Wij hanteren vier verschillende prijzen:

Proef glaasje	€ 3,50
Standaard digestieven	€ 6,00 (Cointreau, Tia Maria, enz)
Glas digestief type 1	€ 7,00 (VSOP, eau de vie, enz)
Glas digestief type 2	€ 9,00 (XO, hors d'age, enz)

COGNAC

Het principe van de cognac bereiding dateert uit de 17de eeuw. Hollandse schepen deden op dat ogenblik al decennia lang de kusten van de Charente aan. De bemanning sloeg bij deze gelegenheid graag wijn in. Aangezien deze door de lange reis aan kwaliteit inboette, groeide bij de Nederlanders de vraag naar gedistilleerde (brande)wijn die langer houdbaar was. De bewoners van de Charente ontwikkelden op het einde van de 17de eeuw de tweede distillatie. Het stadje Cognac heeft sindsdien zijn naam verbonden met deze nieuwe sterke drank.

Cognac is een sterk alcoholische drank (40% of hoger), verkregen door het destilleren van witte wijn. Om Cognac genoemd te mogen worden dient de drank aan een aantal voorwaarden te voldoen zoals; bestaan uit geselecteerde druivenrassen, dubbel gedistilleerd worden, ten minste tweeënhalf jaar in houten vaten gerijpt zijn en uit de Cognac-streek komen.

Remy Martin VSOP	€ 7,00
Courvoisier VSOP	€ 7,00
Marett VSOP	€ 7,00
Marett XO	€ 9,00

V.S. : Very Special of Very Superior.

V.S.O.P of Reserve: minimale rijptijd van viereenhalf jaar.

Extra, X.O, Napoléon, Hors d'Age: minimale rijptijd zesenhalf jaar.

ARMAGNAC

Armagnac wordt op een iets andere methode bereid dan Cognac. Armagnac wordt slechts één keer gedistilleerd, terwijl cognac twee maal en bij een lagere temperatuur gedistilleerd wordt. Beiden worden gedistilleerd in een distillatieketel. In elk gebied zijn er natuurlijk eigen regels en andere tradities.

Na het stoken heeft cognac een alcoholpercentage van 70%. Bij armagnac varieert dit naar gelang de distillatiemethode. Dat betekent dat armagnac een groter waterdeel heeft waarin zich de geur- en smaakstoffen bevinden. Invloeden van terroir, druif etc. zijn daardoor in armagnac dus groter. Beiden worden gerijpt op eikenhouten vaten.

Dom. De Maubet, Bas-Armagnac	€ 7,00
Dom. du Joÿ, Vieil Armagnac 1986	€ 9,00

*Armagnac wordt net als Cognac in verschillende leeftijdscategorieën ingedeeld:
VS [Very Special] - minstens 2 jaar oud
VSOP or Réserve - minstens 5 jaar oud
XO, Napoléon, Extra, Vieille Réserve - minstens 6 jaar oud
Hors d'age - minstens 10 jaar oud*

CALVADOS

Calvados is een op cognac lijkende sterke alcoholische drank(40% - 45%) verkregen door het destilleren van appelcider.

Deze appelcider wordt tweemaal gedistilleerd, wat resulteert in een destillaat met een alcoholpercentage van 69% tot 72%. Hierna volgt een rijping op eikenhouten vaten. De rijptijd kan variëren van 1 tot 5 jaar. Tijdens het rijpingsproces verliest het destillaat een deel van zijn alcohol. Voordat de calvados verkocht wordt, wordt hij met karamel gekleurd, maar niet gezoet, zodat de droge smaak behouden blijft.

Château du Breuil VSOP	€ 7,00
Vieux Calvados Domfrontais,	€ 7,00
Château du Breuil 15 ans d'Age	€ 9,00

*Vieux en Réserve: het jongste bestanddeel heeft minimaal 3 jaar gerijpt
Vieille Réserve en V.S.O.P. het jongste bestanddeel heeft minimaal 4 jaar gerijpt
X.O. (Extra Old), Hors d'Age het jongste bestanddeel heeft minimaal 6 jaar gerijpt*

MARC

Marc is een Franse eau-de-vie du vigneron. Het is een distillaat van vergiste restanten van uitgeperste druiven inclusief steeltjes en pitten en heeft een alcoholpercentage tot 50%.

De drank wordt in nagenoeg elk Frans wijnbouwgebied gemaakt.

In Italië wordt deze drank Grappa en in Spanje Orujo genoemd

Marc de Bourgogne, Bourisset	€ 7,00
Grappa, Sapra di Poli	€ 7,00

EAU-DE-VIE

Eau-de-vie (Frans voor "levenswater") is een verzamelnaam voor allerlei sterke alcoholische dranken, die vaak worden gemaakt van vergiste en daarna gedistilleerde vruchten. Al in de Middeleeuwen maakten Franse en Zwitserse monniken een eigen eau-de-vie. Het woord eau-de-vie komt dus uit Frankrijk en het Franstalige deel van Zwitserland.

Kirsch d'Alsace, Loberger	€ 7,00
Poire Williams, Loberger	€ 7,00
Quetsch d'Alsace, Loberger	€ 7,00
Mirabelle Aiguebelle	€ 7,00

WHISKY

Whisky (Schots/Canadees) of whiskey (Iers/Amerikaans) is een sterke drank die is gedistilleerd uit gegist graanbeslag en gerijpt op houten vaten. De naam komt van het Iers-Gaelische Uisce Beatha en het Schots-Gaelische Usquebaugh, wat "levenswater" betekent.

Anders dan bij wijn stopt het rijpingsproces bij het bottelen en is de drank lang houdbaar zonder smaakverandering. De leeftijd van een whisky slaat daarom op de tijd dat hij gerijpt heeft.

Chivas Regal	€ 7,00
Glenfiddich	€ 7,00
Jack Daniel's	€ 7,00
Highland Park, 12Y Singel Malt	€ 9,00
Laphroaig, 10Y Islay Single Malt	€ 9,00

DIVERSE DIGESTIEVEN

Cointreau	€ 6,00	Dom Benedictine	€ 6,00
Grand Marnier	€ 6,00	Sambuca	€ 6,00
Tia Maria	€ 6,00	Baileys	€ 6,00
Liquor 43	€ 6,00	Ameretto	€ 6,00
Drambuie	€ 6,00	Limoncello	€ 6,00

CAFES & DIGESTIFS

Speciaal voor Boas heeft Rob Kroes van Roemar koffiebranderij in de Walstraat (De Blauwe Kamer op nummer 51) een koffie melange gemaakt. Daarnaast hebben wij samen met Rob twee andere koffiebonen geselecteerd, één milde en één sterke. Op deze wijze kunt u een keuze maken uit drie verschillende espresso's om lekker na te genieten. Wellicht een mooie digestief erbij.

NOS CAFES

Espresso's, keuze uit:

Boas Melange. Gebrand uit 3 soorten koffie, een zware aardse Sumatra, een ronde zoetige Colombia en een geurige Costa Rica om de eerste twee soorten te laten combineren.

Rwanda. Een sterke espresso gebrand van gewassen arabica bonen met een ongewoon rijke, volle smaak.

Honduras. Een mildere espresso gebrand van arabica bonen uit de hoge bergen van Honduras (Strictly High Grown 1500-2000 meter). Aroma van verse toast met zoete karamel.

Espresso	€ 3,00
Als dubbele espresso	€ 4,00
<i>Andere koffies (gemaakt vanuit onze Boas Melange):</i>	
Cappuccino	€ 3,00
Koffie	€ 3,00

NOS THÉS

Voor de thee werken wij met Van Brugge Thee met een eigentijdse theeplank.

Thee	€ 3,00
------	--------

PETITS FOURS/FRIANDISES

Graag serveren wij bij de koffie een aantal kleine zoete hapjes.

Eén is inbegrepen in de prijs van uw espresso, koffie of thee.

Meer friandises	€ 1,25 per stuk
Chocolade sigaar	€ 5,00 per stuk

NOG EEN DIGESTIEF

Wij bieden u de mogelijkheid om een digestief te nuttigen en hebben daarom diverse mooie digestieven in huis gehaald. Naast een standaard glas kunt u ook een proefglasje bestellen. Zie de volgende pagina's.