

Draft Beers

HEINEKEN	2,8
BRAND WEIZEN	4,3
LAGUNITAS IPA	4,8

LAGUNITAS



Deze bekende "Westcoast Style" Amerikaanse IPA is echt het voorbeeld in z'n soort. Lagunitas IPA is een 'Ruthless IPA', een India Pale Ale met een krachtige, maar toch gebalanceerde smaak. Dit is een bier dat eigenlijk altijd kan. Vooral lekker bij de barbecue en bij eten met wat pit.

LOCAL BEERS

VANDESTREEK KOPER (AMBER)	4,9
VANDESTREEK SURF & TURF (TRIPLE)	4,9
BROEDERS VANDESTREEK (BLOND)	4,9

SODA'S

SODA'S VANAF 2,6

PREMIUM

RUSSELL & CO. SICILIAN LEMON BITTER	3,5
RUSSELL & CO. GOLDEN GINGER ALE	3,5
FEVER TREE INDIAN TONIC	3,5
FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC	3,5
FEVER TREE AROMATIC TONIC WATER	3,5
FEVER TREE GINGER BEER	3,5

GinTonics

BOMBAY SAPHIRE GIN & FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC	8,8
Sinaasappel en zwarte peperkorrels	
BOMBAY EAST GIN & FEVER TREE INDIAN TONIC	9,5
Gember & limoen	
STAR OF BOMBAY GIN & FEVER TREE INDIAN TONIC	11,8
Grapefruit & Munt	
BOBBY'S GIN & FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC	9,5
sinaasappel en kruidnagel	
COPPERHEAD GIN & MEDITERRANEAN	12,5
Sinaasappel en Rozemarijn	

FOOD CAFÉ

AND

TOQUE TOQUE

DEPUIS 1986

BBQ BOUTIQUE

WELKOM IN DE TOQUE TOQUE BBQ BOUTIQUE, ONZE EEUWENOUD WERFKELDER MET TERRAS AAN DE WERF WAAR HET DRAAIT OM GENIETEN VAN VERSE VLEES-, VISGERECHTEN VAN DE BIG GREEN EGG EN DE FRANSE HOUTSKOOLGRILL.

OM DE BELEVING COMPLEET TE MAKEN, SCHENKEN WE EEN UITGEBREID BIJPASSEND ASSORTIMENT AAN OPEN WIJNEN, SPECIAAL BIEREN EN GIN-TONICS. DE BBQ BOUTIQUE IS ZOWEL VIA DE STRAAKTANT MET EEN AUTHENTIEKE TRAP ALS OOK VIA HET FOOD CAFE TE BEREIKEN.

ONZE VOOR- EN NAGERECHTEN ZIJN WISSELEND EN VERTELLEN WIJ U GRAAG AAN TAFEL.

BBQ MAIN COURSE

PICANHA STEAK 200 GRAM VAN DE HOUTSKOOLGRILL MET CHIMMICURRY	23,50
CÔTE DE BOEUF	DAILY PRICE
STEAK 180 GRAM MET KRUIDENBOTER	21,50
MIXED GRILL	24,50
ZALMSTEAK	19,50
POUSSIN	19,50

CÔTE DE BOEUF

Een côte de boeuf is een rib-eye aan één stuk met het been er nog aan. Het deel welke zit tussen de dunne lende (entrecôte) en de hals. Wat côte de boeuf zo smaakvol maakt is de marmering van het vlees. Het vlees is fijn van draad, zacht en de appel is omhult met een dun laagje vet.

PICANHA STEAK

De Picanha of staartstuk is een steeds populairder stuk vlees. Het is in Zuid-Amerika het meest bekende en meest gegeten stuk vlees. Maar zo ver hoeft u het vlees niet te gaan zoeken dat hebben wij al gedaan.

(ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET GEGRILDE GROENTEN EN ROSEVAL AARDAPPEL)

VOOR GROEPEN BOVEN DE 8 PERSONEN CHECK ONZE WEBSITE. VOOR SPECIALE MENU'S OF VRAAG HET DE BEDIENING.

BUITENLANDS GEDESTILLEERD VANAF 4,4

WHISKY'S

AULTMORE	6,7
CRAIGELLACHIE	5,7
ROYAL BRACKLA	8,2

PORT EN VERMOUTH VANAF 3,3

BUBBLES

MARTINI PROSECCO	4,5 / 24,-
CAVA MVSA	5,- / 30,-
TAITTINGER CHAMPAGNE NOCTURNE	69,5

White Wines

COLOMBARD (FR)	4,25 / 22,5
CHARDONNAY (FR)	5,- / 27,5
SAUVIGNON BLANC (CHL)	5,3 / 28,8
VERDEJO (SP)	5,- / 27,5
PINOT GRIGIO (IT)	4,5 / 24,8
THE YOUNG AIRHAWK (ZA)	36,8
SAUVIGNON BLANC	

Rosé Wines

CINSAULT ROSÉ	4,25 / 22,5
COTÉ DE PROVENCE ROSÉ	5,1 / 28,-

Red Wines

GARIGNAN (FR)	4,25 / 22,5
CABERNET SAUVIGNON (ARG)	5,- / 27,3
TEMPRANILLO RIOJA (SP)	5,3 / 28,8
SYRAH (CHL)	5,4 / 29,7
MERLOT (IT)	5,5 / 30,3
THE BREWMASTERS NEDERBURG (ZA)	37,5
(BORDEAUX BLEND NIEUWE STIJL)	

Werkelder, Oudegracht 138
info@toque.nl / www.toque.nl

