



SAS 3 - 3150 TILDONK - 016 85 46 80 - INFO@CAFE-MARITIME.BE - WWW.CAFE-MARITIME.BE

SLUITINGSDAGEN:

ZOMER: GEEN VASTE SLUITINGSDAGEN : GOED WEER - OPEN
VANAF 11 U TOT ... [VANAF 15 MAART TOT EN MET 31 OKTOBER]

WINTER: ZATERDAG EN ZONDAG BIJ GOED WEER - OPEN
VANAF 12 U TOT ... [VANAF 1 NOVEMBER TOT EN MET 14 MAART]

VOLG ONS OP FACEBOOK



CAFÉ MARITIME

Sinds 1763 is Café Maritime de naam van het sashuis langs het kanaal Leuven-Dijle, toen al café-restaurant. Het is het enige 18^e eeuwse sashuis langs de vaart dat bewaard is gebleven samen met dat van het Zennegat.

Dit beschermd monument in classicistische stijl dateert uit de periode van prins Karel van Lotharingen, de Oostenrijkse Gouverneur-generaal van de Nederlanden. Hij deed op 9 februari 1750 de eerste spadesteek voor “de vaart”. Dit gebeurde met een zilveren spade, waarna een 500-tal arbeiders het 30 kilometer lange kanaal in 2 jaar voltooiden.

Op 21 december 1752 werd het met water gevuld. Het vrij grote verval van het water werd opgevangen door 3 sluisen: Kampenhout, Mechelen en 1 aan het Zennegat. Na een aantal dijk- en sluisbreuken moest met de taak van de sluis van Mechelen overnemen door 3 nieuwe sluisen te bouwen: Boortmeerbeek, Battel en Tildonk die in 1763 klaar waren.

De sluis in Tildonk is van het type “buiksas”, zo genoemd naar de halfronde uitsparingen in de wanden. De muren van de 18e eeuwse sluis zijn nog praktisch overal volledig authentiek. Het is een dubbele schutsluis met 2 opeenvolgende kolken van het buiktype, waarvan de tussendeuren werden weggehaald (lange schepen). De bediening gebeurde vroeger d.m.v. kaapstanders, numetlieren. Samen met de sluis werd ook de sluiswachterswoning gebouwd, niet alleen bedoeld als woning maar ook als café, restaurant en hotel.

In de mooie gewelfde kelders konden de trekpaarden uitrusten. Schippers en vissers konden er terecht voor een natje en een droogje. Bewoners uit de buurt kwamen er hun voorraad mosselen afhalen, die per paardenschuit vanuit het Zennegat via Mechelen werden aangevoerd.

Na een halve eeuw “droog” te staan langs het water werd deze herberg door Brouwerij Palm gerestaureerd en heropend tijdens de zomer van het millenniumjaar 2000. De monumentale houten trap en een prachtige plavuizen vloer zijn de eerste blikvangers, spoedig gevolgd door de voorsteven van wijlende “Balboa” die als bar dienst doet.

De inhuldiging van dit historisch geklasseerd monument gebeurde op 29 mei 2000 door Steve Stevaert, toenmalig vicepresident van de Vlaamse regering en voogdijminister van de NV Zeekanaal.

FEESTM OGELIJKHEDEN

Heb je zin in een BBQ voor familiefeestjes, verjaardagsfeestjes ...?

Dan kan je terecht in Café Maritime.

Hiervoor hebben we dan ook enkele mooie troeven in handen:

- De kinderen ravotten in een afgesloten tuin met speeltuin
- Er is een ruime parking in de dreef naast het café.
- Je kan het feestgeweld eventjes opzij zetten en een potje gratis petanquen.

Met zo een locatie is het logisch dat er veel vraag is naar tuinfeesten. “En wat met dat Belgisch weer?” hoor ik je denken, raakt onze koude kleren niet. Wij werken steeds met tenten. Is er teveel zon dan blijft enkel het dak erop. Is er teveel regen of wind dan hangen we de voor- en zijstukken met vensters ervoor. Is het te koud dan zetten we verwarming.

wifi paswoord : cafemaritime

**Wij aanvaarden geen krediet- of bankkaarten
Gelieve cash of mobiel te betalen**

DRANKENLIJST

Bieren Op Vat

Estaminet (25cl – 33cl – 50cl)	€2.30/2.70/4.00
Brugge Tripel (33cl)	€4.20
Steenbrugge Dubbel-Bruin (33cl)	€3.80
Boon Kriek (33cl)	€3.80
Urthel Saisonnière (33cl)	€3.70

Bieren Op Fles

Boon Framboise (6.20 %)	€3.80
<small>Is een bier van spontane gisting, bereid uit oude en jonge lambiek van Lembeek, gerijpt op eiken vaten. De kwaliteit wordt gewaarborgd door het gebruik van 250 gram frambozen per liter bier.</small>	
Boon Geuze (6.50 %)	€3.50
<small>Oude geuze-lambiek BOON is een klassieker onder de belgische bieren. Door de spontane gisting en een rijping van 2 jaar op eiken vaten, bekommt het bier de zeer speciale wijnsmaak die het reeds meer dan 200 jaar kenmerkt.</small>	
Cornet (8.50 %)	€3.80
<small>Sterk blond Belgisch bier met een unieke vanillatoets, eikeschilfers</small>	
Duvel (8.50 %)	€4.00
<small>Hoge gisting en hergisting op fles. Lichte moutzoetige smaak.</small>	
Duvel Tripel Hop (9.00 %)	€4.50
<small>Met frisse toetsen van pompelmoes en tropisch fruit.</small>	
Gouden Carolus classic (8.50 %)	€3.60
<small>Donker Robijnrood speciaal bier van Mechelen</small>	
Gouden Carolus Tripel (9.00 %)	€4.00
<small>Tripel goudgeel bier met uitsluitend Belgische Hop</small>	
Hof ten Dormaal Witloof (8.00 %)	€4.50
<small>Hoevebier van hoge gisting, gebrouwen op de hoeve in Tildonk. Met respect voor de oude hoevetradities.</small>	
Keizersberg (9.00 %)	€3.90
<small>Blond abdijbier, hoge gisting en natuurlijk verfrissend.</small>	
La Chouffe (8.00 %)	€3.80
<small>Ongefilterd blond bier , hergist op vat en op fles</small>	
Leuvense Tripel (9.00 %)	€3.90
<small>Amberkleurig biertje met een zeemzoete smaak en een toets van fruit en hout.</small>	
Palm (25cl) (5.20%)	€2.40
<small>Flotdrinkend amberkleurig bier</small>	
Palm Royale (7.50 %)	€3.80
<small>Het "Ale" bier gecreëerd voor de 90e verjaardag van PALM-brouwer Alfred Van Roy. Zijn passie voor de nadrukkelijke gistingsfruitigheid van zijn zelf geselecteerde PALMgisten krijgt in PALM Royale een extreme expressie.</small>	

Bieren Op Fles

Rodenbach (5.20 %)	€2.80
Traditioneel streekproduct. De "gemengde" hoofdgistings en de rijping op eikenhouten vaten (foeders) geven haar een zacht-zure smaak en complexe fruitigheid net als wijn.	
Rodenbach Grand Cru (6.00 %)	€4.30
Is het uitzonderlijke Vlaams roodbruin bier, erkend als traditioneel streekproduct. De "gemengde" hoofdgistings en de rijping op eikenhouten vaten geven haar een zacht-zure smaak en complexe, intense fruitigheid met een zeer lange afdronk net als een Grand Cru wijn	
Rodenbach Alexander (5.60 %)	€4.50
Exclusief limited edition bier met zure kersen, gerijpt op eiken foeders.	
St. Bernardus Abt (10.50 %)	€4.40
Hoge gisting en hergistings op fles. Fruitig aroma en zachte volmondige smaak.	
Steenbrugge Blond (6.50 %)	€3.80
Het Abdijbier Steenbrugge blond is een blond bier met een warme, volle smaak en een licht gerookt gistingsaroma in combinatie met het subtiele Brugse kruidenmengsel "Gruut".	
Steenbrugge Witbier (5.00 %)	€2.40
Het Abdijbier Steenbrugge wit-blanche is een witbier met een verfrissende smaak in combinatie met het subtiele Brugse kruidenmengsel (Gruut). Bier van hoge gisting met nagisting in de fles.	

Trappisten

Chimay Blauw (9.00 %)	€4.30
Hoge gisting en hergistings op fles. Fijne bitterheid en een hoppig aroma met een fruitig, maar droge muscatdruiftoets.	
La Trappe Bruin (6.50 %)	€3.50
Een warme, robijnrode kleur. Een tikkeltje zoet van smaak met een fris en zacht aromatisch karakter.	
La Trappe Tripel (8.00 %)	€3.80
Krachtig, donkerblond en vol van kleur. De fruitige en bitterzoete smaak zorgt voor een bijzonder karakter.	
La Trappe Quadrupel (10.00 %)	€4.50
Prachtige amberkleur, de warme smaak is vol maar toch mild. Een beetje zoet en aangenaam bitter.	
Orval (6.20 %)	€4.50
Hoge gisting. Nagisting op fles. Amberkleurige, volle en specifieke smaak van Orvalgist met hoppig aroma.	
Westmalle Tripel (9.50 %)	€4.20
Hoge gisting en hergistings op fles. De smaak is fruitig en volmondig, sterk gehopt en een lange afdronk.	

Alcoholvrije Bieren

Palm 0.0 Alcoholvrij (0.00 %)	€2.40
Estaminet 0.0 (0.00 %)	€2.30

Frisdranken

Chaudfontaine Plat/Bruis (20cl)	€2.00
Chaudfontaine Plat/Bruis (1L)	€7.50
Coca-Cola/Light/Zero	€2.10
Fanta Orange	€2.20
Sprite	€2.20
Lipton Ice Tea/Green Tea	€2.20
Gini	€2.60
Canada Dry	€2.70
Nordic Mist Tonic/Agrum	€2.40
Tönissteiner Citroen	€2.40
Tönissteiner Vruchtenkorf	€2.40
Fristi	€2.40
Cécémel	€2.40
Aquarius Lemon (can 33cl)	€3.20

Fruitsappen

Minute Maid Appelsap/Sinaasappel/Pompelmoes	€2.40
Pomto (Pompelmoes + Tonic)	€4.50
Oranto (Sinaasappelsap + Tonic)	€4.50
Vers geperst sinaasappelsap	€6.50

Warme Dranken

Espresso/kleine espresso	€2.40
Deca	€2.50
Cappucino (Italiaans & Belgisch)	€2.80
Koffie Verkeerd	€3.40
Warme Melk/Choco	€2.50
Chochino	€2.90
Thee Natuur/Melk/Citroen	€2.40
Thee Green tea/Kamille/Rozebottel	€2.40
Thee met verse munt	€2.80
Irish Coffee	€7.50
Italian Coffee	€7.50
French Coffee	€7.50

Wijnen

Huiswijn:

Wit: Chardonnay/Grenache (Domaine Preignes le Vieux)

Rood: Syrah (Domaine Preignes le Vieux)

Rosé: Syrah (Cave de Pomerols)

Per glas: wit, rosé en rood:	€4.00
Karaf ¼ l	€7.60
Karaf ½ l	€15.00
Fles ¾ l	€20.50

Flessen wijn:

Wit:

Spanish White Guerilla (Spanje, Rueda) €21.00

(een strogele kleur met groene accenten, in de neus aroma's van perzik, citrus, balsamico, grastonen en mineralen)

Pino Grigio Le Masure (Italië, Friuli) €24.00

(een droge witte wijn met lichte mineraliteit, een pittige, vrijgevige en elegante wijn)

Rood:

Matsu El Picaro (Spanje, Toro) €24.00

(aroma van zwart fruit, zoals braambessen en tonen van rood fruit en mineralen)

Montepulciano d' Abruzzo (Italië, Cantina Zaccagnini Abruzzo) €25.00

(een prachtig boeket van rijpe zwarte bessen, bloemen, likeur en rook)

Rosé:

Chateau de Berne (Frankrijk, Provence) €27.00

(licht rozekleurende wijn met abrikoostint, rond en fruitig)

Cava

Cava Gold Brut Jaume (Spanje, Penedes)

Fles ¾ l €23.00

Glas €5.00

Gins & Premium Mixers

Hendrick's + Fentimans Tonic €12.00

Monkey 47 + Fentimans Tonic €12.00

Cocktails:

Cocktail Maritime	€8.00
(Gin, Cointreau, Witte Martini, grenadine, sinaas)	
Gin Fizz	€8.00
(Gin, citroen, rietsuiker)	
Blue Lagoon	€8.00
(Bacardi, Blue Curaçao, citroen, rietsuiker)	
Mojito	€8.00
(Bacardi, limoensap, rietsuiker, munt)	

Aperitieven - Alcoholvrij

Funny Bitter	€4.00
Finley Mojito	€4.50
Finley Spritz	€4.50
Crodino	€4.00

Aperitieven

Aperol Spritz	€6.50
Martini Wit/Rood	€4.50
Porto Wit/Rood	€4.50
Sherry Dry	€4.50
Kir	€4.50
Kir Royale	€6.00
Pineau De Charentes	€4.50
Campari	€5.00
Sommersby (appelcider)	€4.50
Picon witte wijn	€7.00
Supplement frisdrank	€2.00

Sterke Dranken

Gin Gordon's	€7.00
Pastis Ricard	€7.00
Amaretto Di Saronno	€7.00
Cognac Bisquit	€7.00
J & B	€7.00
Cointreau	€7.00
Bacardi	€7.00
Baileys	€7.00
Calvados	€7.00
Glenfiddich	€8.00
Limoncello	€7.00

MENU

Onze keuken is geopend van 12.00u tot 14.30u & van 17.30u tot 21.00u
Gerechten met een ☼ zijn doorlopend verkrijgbaar

Hapjes ☼

Portie Kaas	€5.80
Portie Salami	€5.80
Portie Gemengd	€5.80
Portie Olijven	€4.00
Portie Bitterballen (10 stuks)	€5.00
Portie Kippenhapjes	€6.00
Portie Maritime (kaas/salami/bitterballen/loempia/olijven)	€12.00
Chips Zout/Paprika (30 gr.)	€1.50

Voorgerecht

Soep ☼	€4.00
Kaaskroketten (2 of 3 stuks)	€10.00-13.00
Garnaalkroketten (2 of 3 stuks)	€14.00-17.00
Duo van Kaas & Garnaal:	€12.00
Suppl. Kaaskroket (1 stuk)	€3.00
Suppl. Garnaalkroket (1 stuk)	€5.00

Pasta

Spaghetti Bolognaise ☼	€10.00
Spaghetti Maritime (scampi en garnalensaus)	€15.00
Lasagne Bolognaise ☼	€12.00
Tagliatelli Ham/Kaas	€12.00
Tagliatelli Spek/Spinazie	€13.00
Vegetarische Lasagne ✓ ☼	€14.00

Croques

Croque Monsieur ☼	€8.00
Croque Veggie ✓ ☼	€8.00
Croque Hawaïenne ☼	€10.50
Croque Maritime (met brie, spek, pijnboompitten)	€12.50
Croque uit 't vuistje ☼	€5.50

Salades

Kippenslaatje (kip, fruit, curryvinaigrette)	€15.00
Salade Niçoise (tonijn, boontjes, ei, ansjovis, olijven)	€14.00
Salade Grecque (feta, olijven, uiringen, paprika) ✓	€14.00
Salade Neptune (scampi, gerookte zalm, garnalen, uien, olijven)	€18.00
Speksalade met geitenkaas (appel, geitenkaas, honingvinaigrette)	€15.50
Salade Maritime (gamba's, zongedroogde tomaten, parmezaanschilfers en balsamicovinaigrette)	€16.50
Noorse visschotel	€18.00
Sla tomaat pesto geitenkaas ✓	€11.50
Slaatjes worden geserveerd met brood & boter	
Supplement frietjes	€2.00

Hoofdgerechten

Vol au Vent	€17.00
Steak Tartaar (250 gr.) met sla en frietjes (vers gemalen, niet geprepareerd)	€18.00
Stoofvlees met frietjes	€16.00
Vispannetje met kroketjes	€18.00
Hamburger met broodje, kaas, spek en frietjes	€16.00
Ribbekes Gemarineerd (Full Rack) met BBQ saus en frietjes	€16.00
Tournedos (250 gr.) met sla en frietjes	€19.00
Sauzen: béarnaise, provencaal, peperroom, champignonroom	€3.00
Supplement extra frietjes	€2.00

Kindergerechten

Kinderspaghetti ☼	€7.00
Tagliatelli Ham/Kaas ☼	€7.50
Balletjes in Tomatensaus en frietjes	€9.00
Ribbekes Gemarineerd (1/2 Rack) en frietjes	€10.00
Stoofvlees met frietjes	€10.00
Vol au Vent met frietjes	€10.00

Scampi

Look (6 of 12 stuks)	€14.00-19.00
Brabantse wijze (witloof) (6 of 12 stuks)	€15.00-19.50
Curry (6 of 12 stuks)	€15.00-19.50

Alle scampi's worden geserveerd met brood en boter

Supplement Frietjes	€2.00
---------------------	-------

✓ - vegetarisch gerecht

Pannenkoeken (Alleen verkrijgbaar tussen 14u30 - 17u30)

Pannenkoeken (suiker, confituur, siroop)	€6.00
Pannenkoeken met vanille ijs	€7.50
Pannenkoeken Mikado (ijs en warme chocoladesaus)	€8.50

Dessert

Breugheltaart met slagroom (+ijs/+ijs met calvados)	€4.00-5.50-7.00
Brusselse wafel met bloedsuiker	€6.00
met slagroom	€7.00
Chocomousse	€4.50
Coupe Vanille	€5.00
Coupe Mokka	€5.50
Coupe Chocolade	€5.50
Dame Blanche	€6.50
Dame Noir	€6.50
Coupe Brésilienne	€7.00
Coupe Advocaat	€8.00
Banana Split	€8.00

(Slagroom inbegrepen)

Alleen voor onze kleinsten

Kinderijs met hoorntje

1 Bol	€2.60
2 Bollen	€3.90

Milkshakes

Keuze uit : Vanille, Chocolade, Aardbei, Banaan of Mokka	€5.00
--	-------

Allergenenmelding: de klant wordt verzocht zich te wenden tot het personeel. De samenstelling van de producten kan veranderen.

wifi paswoord : cafemaritime

Bij groepen vanaf 8 personen vragen wij om zich te beperken tot 4 gerechten met uitzondering van kindergerechten

1 tafel is gelijk aan 1 rekening

**Wij aanvaarden geen krediet- of bankkaarten
Gelieve cash of mobiel te betalen**



Sluitingsdagen:

**Zomer: geen vaste sluitingsdagen / goed weer - open
vanaf 11 u tot ... (vanaf 15 maart tot en met 31 oktober)**

**Winter: Zaterdag en zondag bij goed weer - open
vanaf 12 u tot ... (vanaf 1 november tot en met 14 maart)**