

DRANKENLIJST

Bieren Op Vat

Estaminet (25cl – 33cl – 50cl)	2.30/2.70/4.00€
Palm (25cl)	2.40€
Brugge Tripel (33cl)	4.20€
Steenbrugge Dubbel-Bruin (33cl)	3.80€
Boon Kriek (33cl)	3.80€

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>	
Broeder Jacob Bruin (7.50 %)	3.50€
<small>Bruin bier met aroma's van mout en karamel</small>	
Broeder Jacob Tripel (7.50 %)	3.50€
<small>Goudblonde tripel, licht zoetig, aroma's van honing en cardamon</small>	
Brugse Zot (6.00 %)	3.50€
<small>Goudblond bier van bovengisting, gebrouwen van 4 verschillend moutsoorten en 2 hopvariëteiten. Het heeft hergisting op fles en is een levend bier met smaakevolutie.</small>	
Cornet (8.50 %)	3.50€
<small>Sterk blond Belgisch bier met een unieke vanillatoets</small>	
Duvel (8.50 %)	3.80€
<small>Hoge gisting en hergisting op fles. Lichte moutzoetige smaak.</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 Green Alcoholarm (0.25 %)	2.50€
<small>Voor de alcoholvrije geniet er van de honingzachte PALM - mouten in harmonie met de fijne aromahoppen</small>	

Bieren Op Fles

Palm Royale (7.50 %) Het "Ale" bier gecreëerd voor de 90e verjaardag van PALM-brouwer Alfred Van Roy. Zijn passie voor de nadrukkelijke gistings-fruitigheid van zijn zelf geselecteerde PALMgisten krijgt in PALM Royale een extreme expressie.	3.80€
Rodenbach (5.20 %) Traditioneel streekproduct. De "gemengde" hoofdgistings en de rijping op eikenhouten vaten (foeders) geven haar een zacht-zure smaak en complexe fruitigheid net als wijn.	2.80€
Rodenbach Grand Cru (6.00 %) 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 afdrank net als een Grand Cru wijn	4.30€
St. Bernardus Abt (10.50 %) Hoge gisting en hergisting op fles. Fruitig aroma en zachte volmondige smaak.	4.40€
St. Bernardus Tripel (8.00 %) Hoge gisting en hergisting op fles. Bloemig, fruitig aroma. Zoetbitter evenwicht.	4.40€
Steenbrugge Blond (6.50 %) 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".	3.70€
Steenbrugge Tripel (8.70 %) Het Abdijbier Steenbrugge tripel is een goudblond bier met een afgerond moutkarakter, een geparfumeerde hoptoets, een warme volle smaak en een gerookt gistingsaroma in combinatie met het subtiele Brugse kruidenmengsel "Gruut".	4.20€
Steenbrugge Witbier (5.00 %) 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.	2.40€
Wolf 7 (7.40 %) Goudblond speciaalbier met mooi vast wit schuim	4.50€
Karmeliet Tripel (8.40 %) Bierrecept uit 1679, 3 granen: tarwe,haver,gerst	4.50€

Trappisten

Achel Bruin (8.00 %) Aardse tonen met wat gist. Een vol aroma van kandij met wat noten. een hoppige en bittere nasmaak.	4.00€
Achel Tripel (8.00 %) Lichte karameltoets. Bitter en licht fruitig en een toets van groene banaan. Nasmaak droog en wat hopbitter.	4.00€
Chimay Rood (7.00 %) Hoge gisting en hergisting op fles. Abrikoosachtige fruitgeur en zijdezacht met een lichte bittere toets.	3.50€
Chimay Blauw (9.00 %) Hoge gisting en hergisting op fles. Fijne bitterheid en een hoppig aroma met een fruitig, maar droge muscatdruiftoets.	4.30€
Chimay Tripel (8.00 %) Hoge gisting en hergisting op fles. Een krachtig bier meet vleugje karamel en een boeket van fijne kruiden.	3.90€
La Trappe Bruin (6.50 %) Een warme, robijnrode kleur. Een tikkeltje zoet van smaalt met een fris en zacht aromatisch karakter.	3.00€
La Trappe Tripel (8.00 %) Krachtig, donkerblond en vol van kleur. De fruitige en bitterzoete smaak zorgt voor een bijzonder karakter.	3.80€
La Trappe Quadrupel (10.00 %) Prachtige amberkleur, de warme smaak is vol maar toch mild. Een beetje zoet en aangenaam bitter.	4.50€
Orval (6.20 %) Hoge gisting. Nagisting op fles. Amberkleurige, volle en specifieke smaak van Orvalgist met hoppig aroma.	4.50€
Rochefort 8 (9.20 %) Hoge gisting. Uitgesproken smaak, fruitig met een vleugje vijg. Ietwat bitter met sterke mokka- en chocoladetoetsen.	4.60€
Westmalle Dubbel (7.00 %) Hoge gisting en nagisting op fles. De smaak is rijk en complex, kruidig en fruitig, met een harmonieus bittere lichtzoete afdrank.	3.50€
Westmalle Tripel (9.50 %) Hoge gisting en hergisting op fles. De smaak is fruitig en volmondig, sterk gehopt en een lange afdrank.	4.20€

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€
Nestea	2.20€
Gini	2.60€
Canada Dry	2.70€
Nordic Mist Tonic/Agrum	2.40€
Tönissteiner Citroen	2.20€
Tönissteiner Vruchtenkorf	2.40€
Fristi	2.40€
Cécémel	2.40€

Fruitsappen

Minute Maid Appelsap/Sinaasappel/Pompelmoes	2.40€
Aquarius Lemon (can 1/3)	3.20€
Pomto (Pompelmoes + Tonic)	4.50€
Oranto (Sinaasappelsap + Tonic)	4.50€
Vers geperst sinaasappelsap	5.00€

Warme Dranken

Espresso/kleine espresso	2.40€
Deca	2.50€
Cappucino (Italiaans & Belgisch)	2.80€
Koffie Verkeerd	3.40€
Warme Melk/Choco	2.50€
Chocochino	2.90€
Thee Natuur/Melk/Citroen	2.40€
Thee Green tea/ Kamille/ Linde/ Rozebottel	2.40€
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:	3.80€
Karaf ¼ l	7.20€
Karaf ½ l	14.00€
Fles ¾ l	19.50€

Flessen wijn:

Wit:

Pino Grigio Le Masure (Friuli) 24.00€

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

Spanish White Guerilla (Rueda) 20.00€

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

Bourgogne Blanc André Goichot (Bourgogne) 31.00€

(Zeer aromatisch, rijkelijk en vol. Typische chardonnay uit de Bourgogne)

Muscat Moelleux Arnaud de Villeneuve (Frankrijk) 19.50€

(Typische muscataroma's van oranjebloesem, rozengeur en het bloemige van meiklokjes)

Rood:

Montepulciano d' Abruzzo (Cantina Zaccagnini Abruzzo) 25.00€

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

Matsu El Picaro (Spanje, Toro) 24.00€

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

Palagetto Rosso di Montalcino Bellarina (Italië/Palagetto) 35.00€

(robijnrode wijn met een bloemige neus van violetjes en licht rokerige toets)

Rosé:

Chateau de Berne (Frankrijk, Provence) 27.00€

(licht rozekleurende wijn met abrikoostint, rond en fruitig)

Cava

Cava Gold Brut Jaume (Spanje, Penedes)

Fles (3/4) 23.00€

Glas 5.00€

Gins & Premium Mixers

Hendrick's + Fentimans Tonic	12.00€
Monkey 47 + Fentimans Tonic	12.00€

Cocktails:

Cocktail Maritime <small>(Gin, Cointreau, Witte Martini, grenadine, sinaas)</small>	8.00€
Gin Fizz <small>(Gin, citroen, rietsuiker)</small>	8.00€
Negroni <small>(Gin, Campari, Rode Vermouth, sinaasappelpartjes)</small>	8.00€
Blue Lagoon <small>(Bacardi, Blue Curaçao, citroen, rietsuiker)</small>	8.00€
Mojito <small>(Bacardi, limoensap, rietsuiker, munt)</small>	8.00€

Aperitieven

Funny Bitter (alcoholvrij)	4.00€
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€
Picon witte wijn	7.00€

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€

MENU

Onze keuken is geopend van 12.00u tot 14.30u & van 17.30u tot 21.00u

Pannenkoeken zijn alleen verkrijgbaar tussen 14.30u & 17.30u

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 (alle hapjes samen)	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:	11.50€
Supplem. Kaaskroket (1 stuk)	3.00€
Supplem. Garnaalkroket (1 stuk)	5.00€

Pasta

Spaghetti Bolognaise ☼	10.00€
Lasagne Bolognaise	12.00€
Vegetarische Lasagne ✓	14.00€

Croques ☼

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

Broodjes ☼

Waldkorn Kaas	7.00€
Waldkorn Hesp	7.00€
Waldkorn Kaas & Hesp	7.50€
Waldkorn Zalm (gerookt)	10.00€
Waldkorn Tonijn	8.50€

Kindergerechten

Kinderspaghetti ☼	7.00€
Balletjes in Tomatensaus en frietjes	9.00€
Stoofvlees met frietjes	10.00€

Salades

Kippenslaatje (kip, fruit, curryvinaigrette)	14.00€
Salade Niçoise (tonijn, boontjes, ei, ansjovis, olijven)	13.00€
Salade Grecque (feta, olijven, uiringen, paprika) ✓	13.00€
Salade Neptune (scampi, rivierkreeftjes, garnalen, uien, olijven)	18.00€
Speksalade met geitenkaas (appel, geitenkaas, honingvinaigrette)	15.50€
Salade Maritime (gamba's, zongedroogde tomaten, parmezaanschilfers en balsamicovinaigrette)	16.50€
Haringschotel	13.00€
Noorse visschotel	18.00€
Sla tomaat pesto geitenkaas ✓	10.50€
Mozzarella Capresa (di bufala) ✓	10.50€

Slaatjes worden geserveerd met brood & boter

Supplement frietjes	2.00€
---------------------	-------

Hoofdgerechten

Steak Tartaar (250 gr.) met sla en frietjes	16.00€
Stoofvlees met frietjes	14.00€
Vispannetje met kroketten	18.00€
Hamburger met broodje, kaas, spek en frietjes	14.00€
Tournedos (250 gr.) met sla en frietjes	17.00€

Sauzen: béarnaise, provencaal, peperroom, champignons/room	3.00€
Supplement extra frietjes	2.00€

✓ - vegetarisch gerecht

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

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

Dessert

Breugheltaart met slagroom (+ijs/ +ijs met calvados)	4.00-5.50-7.00€
Pannenkoeken (suiker, confituur, siroop)	6.00€
Pannenkoeken met vanille ijs	7.50€
Pannenkoeken Mikado (ijs en warme chocoladesaus)	8.50€
Brusselse wafel met bloedsuiker	6.00€
met slagroom	1.00€

Per bol op horentje/potje (Vanille, Mokka, Chocolade, Aardbei)	1.70€
---	-------

Dame Blanche	6.50€
Dame Noir	6.50€
Coupe Brésilienne	7.00€
Coupe Advocaat	8.00€
Banana Split	8.00€

(Slagroom inbegrepen)

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.

