

Mosselen

Mosselen naturel:

met cocktailsaus, knoflooksaus en frietjes

€ 16.5

Mosselen in witte wijn:

met cocktailsaus, knoflooksaus en frietjes

€ 18.5

Mosselen in knoflook en room:

met cocktailsaus, knoflooksaus en frietjes

€ 18.5

APPETIZERS

Brood met knoflookmayonaise en tomatentapenade (V)	3,00
Hollandse garnalenkroket met limoenmayonaise	3,00
Kaaskroket met Limburgse mosterdmayonaise (V)	2,00
Snackmix (4 loempia's, 4 bitterballen en 4 kaassoufflés)	7,00
8 bitterballen met mosterd	6,00
Gemarineerde olijven (V)	4,00
Dun gesneden Parmaham met Parmezaanse kaas	5,00
Garnalen in warme kruidenboter met brood	7,00
Kaas en cervelaatworst met cornichons en mosterd (V)	6,00
Hollandse oude kaas en cornichons (V)	5,00
Kaasplank: Val-Dieu en geitenkaas met stroop en brood (V)	5,00
Tortillachips met gehakt, jalapeños, kaas en guacamole (V)	6,00

(V): is of kan vegetarisch.

LES ENFANTS

Zuurvlees met frieten en appelmoes	8,00
Kip met frieten en appelmoes	8,00
Spaghetti Bolognese	8,00
Pannenkoek	8,00

Allergenen; het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten. Heeft u een allergie, informeer dan gerust naar de mogelijkheden.

KEUZEMENU

Entrées

Carpaccio van rund met truffelmayonaise, Parmezaan en pijnboompitten

Lekkerbekjes met tartaarsaus en kruidensla

Salade met Val-Dieu met spekjes, druiven, spekjes walnoten en appelstroop (V)

Pieces

Gebakken doradefilet met aardappelmousseline, warme groenten en basilicumsaus

Hertenbiefstuk met rode kool, hete bliksem en een rode wijn-kaneelsaus

Quinao Burger met een crème van limoen en mint, salade en frietjes

Desserts

Chocolade ijstaart; met gefrituurd vanille ijs, sesam kletskep en chocoladevlokken

Mandarijnen parfait; met verse mandarijn en sabayon van Grand Marnier

Kaasplank; Herve kaas, Oude kaas en geitenkaas met brood en stroop

2 gangenmenu: voorgerecht en hoofdgerecht	25,00
2 gangenmenu: hoofdgerecht en nagerecht	23,00
2 gangenmenu: hoofdgerecht en kaasplank	26,00
3 gangenmenu	30,00
3 gangenmenu met kaasplank	33,00
Alleen een voorgerecht uit het menu	10,00
Alleen een hoofdgerecht uit het menu	17,00
Alleen het dessert uit het menu	7,00
Alleen kaasplank	10,00

ENTRÉES

Garnalencocktail met kruidensla en toast	11,50
Champignons à l'escargots met gegrild brood (V)	8,00
Salade gebakken bloedworst met zwijnsbacon en appel	9,50
Caesar salade met kip, ei, croutons, tomaat en ansjovis	10,00
Gegratineerde Franse uiensoep met molenaarsbrood	6,00

PIECES

Kippetje uit de oven met friet en salade	13,50
Zoervleis van rundvlees met friet en salade	15,50
Biefstuk met champignon-truffelsaus, friet en salade	16,00
Hamburger met whiskysaus, augurk, Cheddar, friet en salade	12,50
Varkenssaté met satésaus, atjar, ei, gebakken uitjes en friet	15,50
Hertenbiefstuk met rode kool, hete bliksem en een rode wijn-kaneelsaus	17,00
Vispannetje met scampi, schol, mosselen met friet en salade	15,50

DESSERTS

Crème Brûlée; vanille crème onder gekarameliseerde suiker	4,50
Dame blanche; Warme chocoladesaus, slagroom en krokante amandelen	7,00
Mandarijnen parfait; met verse mandarijn en sabayon van Grand Marnier	7,00
Kaasplank; Herve kaas, oude kaas en geitenkaas met brood en stroop	10,00

WITTE WIJNEN

	Glas	Fles
Clos du Bosquet Blanc Chardonnay/Vermentino Frankrijk verfrissend limoen vleugje bloesem kruiden	4,00	20,00
Urmeneta Sauvignon Blanc Chili geurig mild passievrucht grapefruit	4,00	20,00
Laroche Viognier Frankrijk fruitig perzik ananas hyacint		25,00
Schloss Reinhartshausen Riesling Duitsland opwekkend zacht florale aroma's		28,00
Fleur du Cap Chenin Blanc Zuid-Afrika hout gelagerd exotisch fruit butterscotch		25,00
Ruffino Pinot Grigio Italië fruitig nootachtige aroma's		26,50

RODE WIJNEN

	Glas	Fles
Clos du Bosquet Rouge Grenache, Cinsault, Syrah Frankrijk soepel rijp bosfruit gedroogde pruim mediterrane kruiden	4,00	20,00
Urmeneta Merlot Chili fris aardbei zwarte bessen vanille chocola	4,00	20,00
Vicente Gandia Tempranillo, Rioja Crianza Spanje fruitig houtgelagerd		24,00
Fleur du Cap Cabernet sauvignon Zuid-Afrika robijnrood fruitig licht gerookt krachtig		26,00
Luigi Bosca Malbec Argentinië florale tonen rood fruit vanille		26,00
Villa Ponciago Beaujolais Gamay Frankrijk elegant bouquet kersen bosbessen viooltjes pioenrozen		32,00

ROSÉ WIJNEN

	Glas	Fles
Clos du Bosquet Rosé	4,00	20,00
Grenache, Cinsault, Syrah Frankrijk bessen kers framboos vleugje kruiden		
Laroche	4,00	20,00
Grenache, Syrah Frankrijk levendig aardbeien tropisch fruit		

SPRANKELENDE WIJN

Cava MVSA Brut	5,50	27,50
Tempranillo Spanje rijpe meloen banaan groene appel frisse zuren		

KOFFIE

Koffie 2,30 | Thee 2,30 | Cappuccino 2,60 | Koffie verkeerd 2,60 | Latte Macchiato 3,00
Espresso 2,30 | Dubbele espresso 3,20 | Verse muntthee met honing 3,00
Warme chocomel 2,50 | Slagroom 0,50

Smaakje in de koffie?

Caramel / Hazelnoot / Vanille 0,50

FRIS

Sourcy blauw	2,30
Sourcy rood	2,30
Sourcy rood/blauw groot	5,50
Pepsi cola	2,30
Pepsi cola light	2,30
7-up	2,40
Lipton ice tea	2,60
Lipton ice tea green	2,60
Cassis	2,40

Tonic	2,40
Bitter lemon	2,40
Ginger ale	2,40
Rivella	2,40
Orangina	2,80
Apfelschorle	3,00
Fristi	2,40
Chocomel	2,40
Verse jus d'orange	3,50
Tomatensap	2,40
Appelsap	2,40

BIEREN

VAN DE TAP:

Brand Pils 0.25	2,80
Brand Pils 0.50	5,50
Brand Weizen 0.30	4,00
Brand Weizen 0.50	6,00
Affligem Blond	4,00
Affligem Dubbel	4,00
Affligem Triple	4,20
La Chouffe	4,00

BIEREN OP DE FLES:

Brand Weizen 0%	4,00
Brand Imperator	4,00
Brand Zwaar Blond	4,00
Brand IPA	4,00
Brand Oud Bruin	3,00
Westmalle Dubbel	4,50
Westmalle Tripel	4,50
Duvel	4,80
Duvel Triple Hop	4,80
Mort Subite Kriek	4,00
Amstel Radler	3,50
Heineken 0%	3,50
Wieckse Witte	3,50

COCKTAILS

GIN & FEVERTREE TONIC

Bombay sapphire	8,50
Bombay east	9,50
Hendricks	9,50
Bosford Pink Gin	8,50

APERITIVO ITALIANO

Apérol spritz	6,00
Limoncello spritz	6,00
Martini & tonic	5,50
Martini royale bianco	5,50
Martini royale rosato	5,50
Martini bellini	5,50

.....AND COKE

Bacardi perfect serve	6,00
Bacardi carta oro cuba libre	6,00
Bacardi oakheart and coke	6,00
Jack Daniels and coke	6,00
Eristoff and coke	6,00
William Lawsons and coke	6,00