

# LE MENU

EN COLLABORATION AVEC  
LE RESTAURANT  
LE PANIER GOURMAND



Nos cuisines sont ouvertes du mardi au samedi de 11h30 à 14h30 et de 18h à 21h. Fermées le jeudi soir.  
Le dimanche, de 12h à 15h30 et de 18h à 21h.

## POUR L'APERO

NON STOP

### ASSIETTES APÉRO

<b>Classique:</b>	5€
chips, fromages, saucisson sec	
<b>Berry:</b>	7€
chips, olives, fromage, saucisson sec	
<b>Chauds:</b>	7€
Assortiment 'Party Mix' frit + sauce	
Flammekuche	11€
*Tarte flambée gratinée alsacienne	
Nachos sauce Salsa	3€
Portion de fromages <b>ou</b> d'olives	3€
Chips	1.5€

## SALADES

Italienne	15€
*burrata-tomate fraîche-jambon cru	
Poulet Estragon crème	15€
Poulet Basilic crème	15€
Lardons crème	15€
Saumon fumé	17€
Scampis crème	17€
Scampis rôtis aux herbes	17€

## POKE BOWL

RIZ, MANGUE, AVOCAT, CAROTTE, RADIS, MAIS,  
EDAMAMÉ, CONCOMBRE, OIGNONS ROUGES:

Poulet	16€
Saumon cru	18€
Boeuf	18€

## CROQUES

Croque Monsieur	10€
Croque Madame (avec œufs)	11€
Croque Hawaï (avec ananas)	11€

\*servis avec des crudités

## ENFANTS

Croque Monsieur	7€
Boulet frites	8€
Nuggets + frites + compote	8€
Cheeseburger frites	10€

## HAMBURGERS

**BERRY BURGER** 16€  
Burger pur bœuf, cheddar, salade, bacon, oignons rouges et sauce poivre

**CHICKEN BURGER** 16€  
Poulet croquant, salade, concombre, tomate et sauce tartare

**BURGER ITALIEN** 16€  
Burger pur bœuf, mozzarella, parmesan, Rucola, tomates séchées, crème balsamique

\*Burgers aussi disponibles avec steak végétarien

## ENTRÉES

La soupe fraîche du jour	5€
La croquette de fromage	7,50€
La croquette de crevette	12€
Le carpaccio de bœuf	11€
Les scampis crème-ail-piment	13€

## PLATS

Soupe du jour + pain	5€
Carpaccio de bœuf + pain	14€
Scampis crème-ail-piment + pain	16€
Boulet liégeois + frites 1p.	11€
Boulets liégeois + frites 2p.	13€
Tartare de bœuf <i>minute</i> + frites	16€
Croquettes de crevettes + pain	17€
Croquettes de fromage + pain	12€
Tomate-crevettes + frites 1p.	13€
Tomates-crevettes + frites 2p.	18€
Vol-au-Vent + frites	15€
Pavé de bœuf + frites:	23€
sauce crème: champignons ou poivre	

MOULES + frites:

\*du 1er juillet au 30 septembre

- Nature	23€
- Vin Blanc	24€
- Crème-ail	24€

\*Nos plats sont servis avec des crudités

## DESSERTS

Pana cotta	6€
Mousse au chocolat	6€
Tiramisu	6€
Dame Blanche + crème fraîche	7€
Fraise Melba + crème fraîche	7€

# RESTAURATIE

IN SAMENWERKING MET  
HET RESTAURANT  
"LE PANIER GOURMAND"



Keuken open dinsdag tot zaterdag van 11u30 tot 14u30 en van 18u tot 21u. Gesloten avond donderdag  
Op zondag, van 12u tot 15.30u en van 18u tot 21u.

## VOOR APERITIEF

NON STOP

### APERITIEF PLAAT

<b>klassiek:</b>	5€
Kaas - aperitief worst - chips	
<b>Berry:</b>	7€
Olijven - Kaas - aperitief worst- chips	
<b>Warme aperitieven:</b>	7€
gefrituurde aperitieven met saus	
Flammekuch	11€
<i>*geflambeerde taart gegratineerd</i>	
Nachos chips met salsa saus	3€
Portie Olijven <b>of</b> kaas	3€
Chips	1.5€

## SALADES

Italiaanse salade	15€
met kip estragon - room	15€
met kip Basilicum - room	15€
met spek - room	15€
met gerookte zalm	17€
met Scampis - room	17€
met geroosterde scampis' met kruiden	17€

## POKE BOWL

RIJST, MANGO, AVOCADO, WORTEL, RADIJS, MAIS,  
EDAMAMÉ, KOMKOMMER, RODE UIEN:

met Kip	16€
met verse zalm	18€
met rundvlees	18€

## TOSTIS

\*Met rauwkost

Tosti « Meneer »	10€
Tosti « Mevrouw » (met ei)	11€
Tosti « Hawai » (met ananas)	11€

## VOOR KINDEREN

Tosti (ham-kaas)	7€
Gehaktbal met friet	7€
Kipnuggest met friet en appelmoes	8€
Cheeseburger met friet	10€

## HAMBURGERS

### BERRY BURGER

Rundvlees - Cheddar Kaas - salade - Bacon - roode ui - peper saus	16€
---	-----

### CHICKEN BURGER

Knapperige Kip - komkommer - salade - tomaat - tartaar saus	16€
---	-----

### ITALIAANSE BURGER

Rundvlees - Pesto - Gekonfijte tomaten - Mozzarella en Parmezaan - Rucola - Balsamico	16€
---	-----

\*Burgers aussi disponibles avec steak végétarien

## VOORGERECHT

Soep van de dag	5€
Kaaskrokot	7,50€
Garnalenkrokot	12€
Runder carpaccio	11€
Scampis room knoflook & chili	13€

## HOOFDGERECHT

Soep van de dag met brood	5€
Runder carpaccio met brood	14€
Scampis room knoflook & chili	16€
Gehaktbal met jagerssaus 1st.	11€
Gehaktballen met jagerssaus 2st.	13€
Rundvlees Tartaar:	16€
<i>rauw rundvlees, bereid minuut</i>	
Garnalenkrokot met brood 2st.	17€
Kaaskrokot met brood 2st.	12€
Grijze garnaltomaat 1st.	13€
Grijze garnaltomaat 2st.	18€
Kippe pasteitje « Vol-au-vent »	15€
Rundersteak - met friet	23€
Saus met room: Peper of Paddestoel	

### MOSSELEN met friet:

\*Van 1 juli tot 30 september

- Natuur	23€
- Witte wijn	24€
- Room-knoflook saus	24€

## DESSERTS

Pana cotta	6€
Chocolade mousse	6€
Tiramisu	6€
Vanilla ijs met warme chocolade +sl.	7€
Vanilla ijs met aardbeien en aarbeien saus + sl.	7€

# LA CAVE

## WIJNKELDER

### VINS BLANCS - WITTE WIJNEN

1. Chardonnay - Pays d'OC - Cave St Christophe	12cl	4€
	25cl	8€
	50cl	15€
	75cl	20€
2. Moelleux - Rüdesheimer Rosengraten - Allemagne	12cl	4€
	25cl	8€
	50cl	15€
	75cl	20€
3. Macon Village - Dom. Bourdon - Bourgogne	12cl	5€
	25cl	9€
	50cl	17€
	75cl	25€
4. Chardonnay - Pays d'Oc - La Roche	75cl	25€
5. Viognier - Cave de Tain - Côtes du Rhône	75cl	25€
6. Falanghina del Sannio - La Gardiense - Camp. Italie	75cl	27€
7. Les Terrasses de La Négly - Château La Négly - L.R	75cl	27€
8. Confidence - Dom. Fond Croze - Côtes du Rhône	75cl	28€
9. Puglia Bombino Bianco - Giugliette - Pouilles Italie	75cl	30€
10. Domaine de Montine- Grignan-les-Adh. -Côtes du Rhône	75cl	31€
11. Petit Chablis - Dom. Lavantureux - Bourgogne	75cl	33€
12. Chardonnay - Dom. Crutzberg - Fourons <b>Belgique</b>	75cl	35€
13. I Niccolo (bio) - Palageto - Toscane Italie	75cl	35€
14. Marsannay - Dom. Hervé Charlopin - Bourgogne	75cl	35€
15. Hautes-Côtes de Beaune - Dom. Parigot - Bourgogne	75cl	38€
16. Sancerre - Dom. Serge Laloue - Sancerre	75cl	40€
17. Montagny « Les Coères » - Dom. Fr. Berthenet - Bourgogne	75cl	40€
18. Pouilly-Fumé "Les Duchesses" - Maison Laporte - Loire	75cl	40€



# LA CAVE

## WIJNKELDER

### VINS ROUGES - *RODE WIJNEN*

19.	Bardolino Rosso - Cantina Colli Morenici - Garde	12cl	5€
		25cl	9€
		50cl	17€
		75cl	25€
20.	La Fagotière - Côte du Rhône, <i>Bio</i>	75cl	27€
21.	Hauts de Lalande - Dom. Lalande - <i>Carcassonne</i> L.R	75cl	27€
22.	St Nicolas de Bourgueil - Vignoble du Gros Caillou - Loire	75cl	29€
23.	Fleurie - Dom. Julien Clément - <i>Beaujolais</i> France	75cl	29€
24.	Shyrus - Dom. Fond Croze - <i>Vais. La Romaine</i> - Côtes du Rhône	75cl	29€
25.	Negro Amaro - Salento Soloperto - <i>Pouilles</i> Italie	75cl	30€
26.	Primitivo - Miglione - <i>Pouilles</i> Italie	75cl	30€
27.	Pinot noir - Charles Muller et fils - Alsace, <i>Bio</i>	75cl	30€
28.	Destin d'Amélie Boutin - Dom. La Boutinière - Côtes du Rhône	75cl	30€
29.	Pays d'oc - Syrah grenache - La Roche, <i>Bio</i>	75cl	30€
30.	Emotion - Dom. de Montine- <i>Grignan-les-Adh.</i> - Côtes du Rhône	75cl	31€
31.	Hautes-Côtes de Beaune - Dom. Parigot - Bourgogne	75cl	38€
32.	St Joseph - Cave Clairmont - Vallée du Rhône	75cl	40€
33.	Gigondas Vieilles Vignes - Dom. Gd Montmirail - Côtes du Rhône	75cl	40€
34.	Givry 1er Cru « Clos Jus » - Dom. Vincent Lump- Bourgogne	75cl	45€
35.	Marsannay - Dom. Charles Audoin - Bourgogne	75cl	47€
36.	Côte Rôtie - Dom. de Rosiers - Côtes du Rhône	75cl	58€

### VINS ROSES - *ROSE WIJNEN*

37.	Pays d'OC - Cave St Christophe - Languedoc R.	12cl	4€
		25cl	8€
		50cl	15€
		75cl	20€
38.	R - Côtes de Provence - Vignobles Ramatuelle	12cl	5€
		25cl	9€
		50cl	17€
		75cl	25€
39.	Chiaretto Garda - Colli Mantovani DOC	75cl	25€

