

Drankkaart

Om te beginnen:

Huisgemaakte picon au vin blanc (20cl)	7.00
Glas Prosecco.....	6.00
Kir of kir royal.....	5.50
Martini wit of rood	5.50
Sherry dry.....	5.50
Porto wit of rood.....	5.50
Pastis	5.50
Pineau de charentes.....	5.50
Pisang-orange.....	7.00
Bombay gin- tonic.....	9.00
Aperitief zonder alcohol	5.50
Portie jonge kaas	5.00
Portie salami	5.00

Een lekker kopje koffie

Koffie	2.50
Thee	2.50
Warme wijn	3.00
Cappuccino	3.00
Koffie verkeerd	3.00
Café au lait	3.00
Irish-coffee (met whisky)	7.20
French-coffee (met cognac)	7.20
Sevilla-coffee (met cointreau)	7.20
Normandische koffie (calvados).....	7.20

Wijnkaart

wit, rosé of rood

Glas wijn	4.00
Pichet 1/4l	8.00
Pichet 1/2l	15.00
Fles witte, rose of rode huiswijn	18.00
Suggestiewijn.....	25.00

Een stevige slok

Jupiler	2.30
Poperings hommelbier.....	3.00
Jupiler 0,0 alc	2.30
Rodenbach.....	2.50
Kriek max	2.50
Hoegaarden	2.50
Duvel.....	4.00
Omer	4.00
Karmeliet.....	4.00
Cornet Oaked beer	4.00
Bernardus Tripel.....	4.00
Bernardus 6°.....	4.00
Bernardus 8°.....	4.00
Bernardus 12°.....	4.50
Chimay blauw.....	4.50
Chimay rood.....	4.50
Tongerloo blond	4.00

Frisdrankjes

Plat water / eau plat	2.00
Spuit water / eau gazeuse.....	2.00
Tonisteiner orange	2.50
Tonisteiner citron.....	2.50
Cola.....	2.30
Cola zero	2.30
Fanta orange	2.30
Ice tea.....	2.50
Tonic	2.50
Gini.....	2.50
Fruitsap.....	2.50
Jus d'orange.....	2.50
Ananassap.....	2.50
Bio appelsap.....	2.50

Menukaart / Suggesties

Lekker eten

Kippetjes:

Halve kip met 3 sausjes.....	15.00
Halve kip 'Spicy'	16.00
Vol au vent voor kindjes	8.00
Vol au vent voor volwassenen	15.00

Ribbetjes

Varkensribbetjes met 3 sausjes.....	18.00
Varkensribbetjes met lookboter	19.00
Varkensribbetjes 'spicy'	19.00
Varkensribbetjes met honing.....	19.00
Kinderribbetje	10.00

Rib eye steak (300gr licht dooraderd met vet)

Gegrild met lookboter	28.00
Gebakken in de hoeveboter	28.00
Gebakken met peperroomsaus	30.00

Paling

Gebakken paling, slaatje, tartaar en frietjes.....	26.00
Gebakken paling in roomsaus	28.00
Paling in het groen.....	30.00
Paling maison (provencaals, ricard en room)	30.00

Bovenstaande gerechten zijn inclusief slaatje en frietjes

Croques

Croque monsieur (2st met groentjes)	10.00
Croque madame (2st met een eitje en groentjes).....	12.00
Croque monsieur uit het vuistje (2 stuks)	6.00

Slaatjes

Met 3 garnaalkroketjes.....	18.00
Met warme geitenkaas.....	18.00
Met 8 gebakken scampi	18.00

(als voorgerecht -5€)

Ijsjes

Coupe vanille	7.00
Coupe mokka	7.00
Coupe chocolat	7.00
Dame blanche	8.00
Dame noire	8.00
Coupe caramel	7.50
Coupe brésilienne	7.50
Coupe hawaiï.....	7.50
Coupe poire belle hélène.....	7.50
Coupe advokaat	9.00
Coupe café glacé.....	7.50
Coupe fraise	9.00
Coupe fruit.....	9.00
Coupe banana split	9.00
Kinderijsje / coupe enfants	4.00

Beauvoordse pannenkoeken (3 stuks)

Met suiker	3.00
Met suiker en boter	3.50
Met chocoladesaus.....	3.50
Met ijs	4.00
Met slagroom.....	4.00
Met ijs en slagroom	6.00
Met ijs, chocoladesaus en slagroom	9.00

Warme desserts

Appeltaart met ijs en slagroom	6.00
Mouilleux van chocolade met ijs en slagroom	6.00

Het tweede weekend van April organiseren we een zeevruchten festijn:

Kom proeven van lekkere oestertjes, mosselen,
krab, venusschelpjes, garnaaltjes,
wulken en langoustines ...

Prijs 99 euro voor 2 personen incl fles wijn

Enkele op reservatie