

BISTRO

U KUNT ONZE BISTRO GERECHTEN DE GEHELE DAG BESTELLEN

(van 12 uur tot 21 uur)

CHEFS STEAK

200 gram-gebakken roseval aardappeltjes-haricot verts omwikkeld met spek-gebakken champignons & uien-jus van Leffe Bruin 24.5

SATÉ VAN KIPPENDIJ

satésaus-kroepoek-gebakken uitjes-Vlaamse friet 19.5

CHEFS SCHNITZEL

350 gr.-Stroganoff saus-gebakken champignons & uien-Vlaamse friet- 19.5

DAGHAP

vraag onze medewerkers naar de daghap!

ZEETONG

gekruid krietjes-knoflookboter-haricotverts-citroen 28.5

BURGERS

BELVÈDÈRE BURGER

Waards rundvlees-cheddar-uiencompote-spekmayonaise-Vlaamse friet 19.0

COPPA DI PARMA BURGER

Waards rundvlees-krokante parmaham-truffelmayonaise-Parmezaanze kaas-Vlaamse friet 19.0

VEGA(N) BURGER

Beyond burger-guacemole-gegrilde courgette-Vlaamse friet 17.0

BURGER VAN DE WEEK

vraag de bediening naar de burger van de week!



M O S S E L E N



Wij serveren mosselen in de zomer en de herfst, dan is de kwaliteit van “het zwarte goud” op zijn best! De exacte startdatum van het seizoen is afhankelijk van het aanbod en kwaliteit van de mosselen, wat weer samenhangt met het weer in het voorjaar.

MOSSELEN 23.5 *(afhankelijk v/h seizoen)*

witte wijn – witbier – Provencaal – look & room – naturel

Geserveerd met onze heerlijke dikke Vlaamse frieten en verschillende sausjes

BIERSUGGESTIE:

Blanche de Namur 25cl. 4.2

WIJNTIP:

Castellani Donna Terra, Pinot Grigio, Glas 5.0 Fles 25.0

Wist u dat mosselen erg gezond zijn? Ze zijn caloriearm, bevatten veel eiwitten, weinig vet en ze zijn rijk aan mineralen, kalk, fosfor en vitamines.

D
I
N
N
E
R

TOMATENSOEP ✓

met sneetjes brood en een cupje roomboter 6.5

SEIZOENSGEBONDEN SOEP

met sneetjes brood en een cupje roomboter 6.5

BAKKERSBROOD;

Breekbrood met 2 smeersels 7.0

VOORGERECHTEN

CARPACCIO "WAARDS RUND"

truffelmayonaise-Parmezaanse kaas-pijnboompitten-toast 13.5

GEROOKTE ZALM ROLLETJES

gevuld met zalmousse-kruidenkaas-komkommer 14.5

DUIVELSE GARNALEN

gepelde garnalen-pittige roomsaus-brood 12.5

CAPRESE ✓

tomaat-buffelmozzarella-pesto-pijnboompitten-basilicum 11.5

STEAK TARTAAR

tartaar van Waards rund-truffelmayonaise-toast 13.5

Benieuwd welk biertje goed bij uw gerecht past? Vraag het onze medewerkers, zij adviseren u graag!

MAALTIJDSALADES

als hoofdgerecht met Vlaamse Friet +6.0

GEITENKAAS ✓

walnoten-appelstroop-gepofte tomaatjes-vijgen 13.0

*met gebakken spek +1.0

KIPPENDIJ

gemarineerde kippendij-paprika-ui 13.0

BIEFSTUK

gemarineerde biefstuk reepjes-kewpie dressing-paprika-ui 14.0

*surf&turf met gamba's +3.5

VIS

gerookte zalm-tonijnsalade-gamba-makreel 15.0

HOOFDGERECHTEN – VLEES

CHEFS STEAK

200 gram-gebakken roseval aardappeltjes-haricot verts omwikkeld met spek-gebakken champignons & uien-jus van Leffe Bruin 24.5

KALFSENTRECOTE

200 gram-puree van pastinaak-groene asperges-truffel roomsaus 25.0

SATÉ VAN KIPPENDIJ

satésaus-kroepoek-gebakken uitjes-Vlaamse friet 19.5

CHEFS SCHNITZEL

350 gr.-Stroganoff saus-gebakken champignons & uien-Vlaamse friet 19.5

DAGHAP

vraag onze medewerkers naar de daghap!



BIERSUGGESTIE?

Benieuwd welk biertje goed bij uw gerecht past? Vraag het onze medewerkers, zij advisteren u graag!

BURGERS

BELVÉDÈRE BURGER

Waards rundvlees-cheddar-uiencompote-spekmayonaise-Vlaamse friet 19.0

COPPA DI PARMA BURGER

Waards rundvlees-krokante parmaham-truffelmayonaise-Parmezaanse kaas-Vlaamse friet 19.0

VEGA(N) BURGER

Beyond burger-guacemole-gegrilde courgette-Vlaamse friet 17.0

BURGER VAN DE WEEK

vraag onze medewerkers naar de burger van de week!

HOOFDGERECHTEN – VIS

ZEETONG

gekruide krieltjes-knoflookboter-haricotverts-citroen 28.5

DUIVELSE GARNALEN PASTA

verse spaghetti-pittige roomsaus-gepelde gamba's-Parmezaanse kaas-rucola 19.5

VANGST VAN DE WEEK

vraag onze medewerkers naar de vangst van de week!

MOSSELEN (afhankelijk v/h seizoen)

witte wijn-witbier-Provencaal-look&room-naturel 23.5

HOOFDGERECHTEN – VEGA

PASTA PESTO

verse spaghetti-courgette-Parmezaanse kaas-pijnboompitjes-pesto 14.0

VEGA(N) BURGER

Beyond burger-guacemole-gegrilde courgette-Vlaamse friet 17.0

COEUR DE BOEUF TOMAAT

gevuld met seizoensgroenten-gegratineerd met Pas de Bleu-pastinaak puree-aceto balsamico 16.0



R
E
N
I
D

DE DINER

APPELTAART

met slagroom 4.7

LUIKSE WAFEL

bosvruchten-vanille ijs-slagroom 7.5

LIMOENTAART

bastognekruidel-yoghurt ijs-vers fruit-slagroom 7.5

BROWNIE

rood fruit-chocolade krullen-frambozen ijs-slagroom 7.5

KAASPLANKJE

Chimay le Poteaupré-pavé d’Affinois-Pas de Bleu-Lentebock
seizoenskaas-verse vijgen-notenbrood-zoet smeersel 14.5

SPECIAAL KOFFIE’S

BELVÈDÈRE KOFFIE – Chouffe koffielikeur 8.3

IERSE KOFFIE – Jameson 8.3

FRANSE KOFFIE – Grand Marnier 8.3

ITALIAANSE KOFFIE – Di Saronno Originale 8.3

SPAANSE KOFFIE – Tia Maria 8.3

KLOOSTERKOFFIE – Dom Benedictine 8.3

KOFFIE 43 – Licor 43 8.3

BAILEYS KOFFIE – Baileys 8.3

LIKEUR/WHISKY/COGNAC

Baileys/Tia Maria/Di Saronno Originale/Dom Benedictine/
Kahlua/Licor 43/ Cointreau/Frangelico/Sambuca/Grand Marnier/
Ricard/Limoncello/Chouffe Coffee 4.5
Drambuie 5.0

Jameson/Ballantine’s/Johnnie Walker Red/Southern Comfort 5.0
Johnnie Walker Black 6.5
Glenfiddich Single Malt 6.5
Jack Daniel’s 5.5

Calvados 5.0
Martell VS 5.5
Remy Martin VSOP 6.5

