

Estaminet

DEN TALVARELEKER



Warme dranken - Boissons chaudes

Espresso	2.00 €	Lait russe-	2.20 €
Double espresso	2.50 €	-Verkeerde melk	
Capuccino	2.50 €	Irish Coffee	5.50 €
Thee - Thé	2.00 €	French Coffee	6.00 €

Aperitieven - Apéritifs

Apéritif maison	4.20 €	Kir	3.00 €
Half en half	3.50 €	Pineau des Charentes	3.00 €
Porto	3.00 €	Ricard	3.50 €
Sherry Dry	3.00 €	Campari nature	4.00 €
Martini blanc	3.00 €	Campari orange	5.50 €
Martini rouge	3.00 €	Batida de coco	4.00 €
Picon nature	3.00 €	Pisang Ambon	4.50 €
Picon vin blanc	3.50 €	Passaoa	4.50 €
Picon bière	3.50 €		

Jenevers - Genièvres

Appel - Pommes	2.00 €	Jonge - Jeune	2.00 €
Bessen - Groseilles	2.00 €	Oude - Vieux	2.50 €
Citroen - Citron	2.00 €		

Sterkedrank - Alcools

Baileys	4.50 €	Calvados	5.00 €
Amaretto	4.50 €	Armagnac	5.00 €
Cointreau	4.80 €	Cognac	5.80 €
Grand Marnier	4.80 €	Poire William	5.30 €
Mandarine Napoléon	4.80 €	Whisky J&B	4.50 €
Rhum Bacardi + soft	5.50 €	Whisky J&B + soft	5.50 €
Gin Gordon's + soft	5.50 €	Four Roses	5.00 €
Vodka + soft	5.50 €	Jameson	5.20 €
		Jack Daniels	6.00 €

Aucun paiement électronique - Geen elektronische betalingen

Bier van 't vat - Bières au fût

Jupiler 25 cl	1.75 €
33 cl	2.00 €
De Koninck	2.00 €

Bier - Bières

Jupiler NA	1.80 €	Gueuze Belle-Vue	2.00 €
Hoegaarden	1.90 €	Kriek Belle-Vue	2.20 €
Vieux Temps	2.00 €	Framboise Belle-Vue	2.20 €
Carlsberg	2.50 €	Lefte Blonde	2.50 €
Duvel	2.80 €	Brune	2.50 €
Hoegaarden	2.80 €	Fruit Défendu-	2.90 €
Grand Cru		-Verboden Vrucht	

Trappist - Trappistes

Chimay Blanche 8°	2.80 €	Westmalle Dubbel	2.80 €
Chimay Bleue 9°	3.00 €	Westmalle Trippel	3.00 €
Orval	3.00 €	Rochefort 8°	3.00 €
		Rochefort 10°	3.50 €

Water - Eaux

Eau-Water (verre-glas)	1.50 €	Schweppes tonic	1.80 €
La bouteille - De fles 1 L	6.00 €	Schweppes bitter lemon	1.80 €
La bouteille - De fles 50cl	3.50 €	Ice Tea 33cl	2.20 €
Coca-Cola	1.75 €	Ice Tea Light 25 cl	1.90 €
Coca-Cola Light 33cl	2.20 €	Looza orange	2.00 €
Parasol orange	1.80 €	Looza pamplemousse	2.00 €
Parasol ginger ale	1.80 €	Looza tomate	2.00 €
Gini	1.80 €		

Aucun paiement électronique - Geen elektronische betalingen

Entrées - Voorgerechten

Kippeconsommé - Consommé de poulet	2.65 €
Wijngaardslakken - Escargots de Bourgogne 6	5.50 €
Tomaat met grijze garnalen - Tomate aux crevettes grises	7.00 €
Zalmterrine - Terrine de saumon (en saison)	6.65 €
Eendelevermousse - Mousse de canard	6.65 €
Ganzerilletten - Rillettes d'oie	7.00 €
Mixt sla - Salade mixte	4.50 €

Plats - Hoofdschotels

Wijngaardslakken - Escargots de Bourgogne 12	9.80 €
Tomaat met grijze garnalen - Tomate aux crevettes grises	10.95 €
Tomaat met tonijn - Tomate au thon	8.00 €
Salade campagnarde	8.90 €
Salade niçoise	8.90 €
Salade folle	9.60 €
Chili con carne	8.80 €
Ballekes Marolliennes	8.90 €
Vol au vent	9.20 €
Niertjes op z'n brussels - Rognons à la bruxelloise	9.20 €
Rundstoofvlees met gueuze - Carbonnades à la gueuze	9.90 €
Kalfsragout op oude wijze - Blanquette de veau à l'ancienne	10.50 €
Groenten curry - Curry de légumes	9.90 €

Desserts - Nagerechten

Belgische kaasplank - Plateau de fromages belges	7.00 €
Chocolademousse van t'huis - Mousse au chocolat maison	3.80 €
Dame blanche	4.50 €
Coupe brésilienne	4.50 €
Profiteroles glacées	4.20 €
Speculoosijs - Glace aux spéculoos	4.90 €

...et nos suggestions de la semaine
...en onze suggesties van de week

Aucun paiement électronique - Geen elektronische betalingen

Huiswijn - Vins maison

	<u>Verre/Glas</u>	<u>1/4</u>	<u>1/2</u>	<u>Bout./Fles</u>
Wit - Blanc	€ 2.00	3.80	7.00	10.00
Rood - Rouge	€ 2.00	3.80	7.00	10.00
Rosé	€ 2.00	3.80	7.00	10.00

Wit wijn - Vins blancs - 75 cl

Sauvignon Blanc Montgras - Chili, Colchagua Valley	14.50 €
<i>Best Chilean Producer 2002</i> <i>Belle fraîcheur, accompagne agréablement poissons et fruits de mer</i>	
Chardonnay Domaine Hallopière	17.20 €
<i>Médaille de bronze au Concours des Chardonnay du Monde</i> <i>Très beau nez, bien équilibré, accompagne entrées et poissons</i>	

Rosé wijn - Vins rosés - 75 cl

Château La Clapière Rosé	16.80 €
<i>Cru Classé Côtes de Provence</i> <i>Belle fraîcheur, très belle présence en bouche, accompagne entrées et plats légers</i>	

Rode wijn - Vins rouges - 75 cl

Pinot Noir d'Alsace Emile Boeckel	23.20 €
<i>Souple et légèrement fruité, accompagne les entrées et tous les plats</i>	
St Nicolas de Bourgueil Domaine Laurent Mabileau	23.50 €
<i>Lauréat Guide Hachette 2003/2004/2005/2006</i> <i>Un rouge de Loire très agréable, avec plats légers, poissons, et viandes blanches</i>	
Syrah « Les Bateaux » - Vin de Pays d'Oc - Jacques & François Lurton	16.50 €
<i>Rouge profond mais souple, recommandé avec les plats plus relevés</i>	
Merlot Montgras - Chili, Colchagua Valley	15.50 €
<i>Superbe expression du merlot, belle extraction, accompagne les plats de viande</i>	
Côtes du Rhône "cuvée du soleil" Domaine Roger Perrin	18.80 €
<i>Vin souple et bien équilibré, un accompagnateur "passe-partout"</i>	
Château Lacombe Noillac "cru bourgeois" Haut-Médoc	25.00 €
<i>Joli bouquet, bel équilibre, compagnon idéal des plats mijotés</i>	
Château Penin Bordeaux Supérieur	27.50 €
<i>Délicat bouquet d'épices et de fruits, viandes blanches et rouges</i>	
Bourgogne Pinot Noir - Domaine Antonin Guyon à Savigny-les-Beaune	27.20 €
<i>Lauréat Guide Hachette 2005</i> <i>Robe légère et plaisante, un vin idéal pour les plats pas trop relevés</i>	

Champagne

Veuve Pelletier brut Epernay	42.00 €
------------------------------	---------

Aucun paiement électronique - Geen elektronische betalingen