



Bieren

2.50	Stella vat (25cl)
4.50	Omer (33cl)
5.00	Leffe Blond (33cl)
5.00	Leffe Bruin (33cl)
4.50	Hoegaarden (25cl)
5.00	Duvel (33cl)
5.00	Tripel Karmeliet (33cl)
5.00	Orval (33cl)
4.50	Belle-vue extra kriek (25cl)

Frisdranken

2.50	Chaudfontaine plat/bruis (25cl)
3.00	Tonissteiner citroen (25cl)
3.00	Tonissteiner orange (25cl)
3.00	Tonissteiner vruchtenkorf (25cl)
2.60	Coca Cola (20cl)
2.60	Coca Cola Zero (20cl)
2.60	Fanta-Sprit (20cl)
3.00	Tonic (20cl)
2.60	Fuzetea (20cl)
2.60	Cécémel (20cl)
2.60	Minute maid orange (20 cl)

Aperitieven en sterke dranken

6.50	Aperitief Maison	6.50	Amaretto
5.50	Cava	6.50	Baileys
5.00	Sherry	6.50	Calvados
5.00	Porto rood / wit	6.50	Grand Marnier
5.00	Pineau de Charentes	6.50	Whiskey
5.00	Martini Bianco / Rosso	6.50	Cognac
5.50	Ricard	6.50	Cointreau
6.50	Picon Vin Blanc	6.50	Bacardi
6.50	Campari	6.50	Gin
		2.20	Supplement Frisdrank
		5.00	Aperitief zonder alcohol

Warme non - alcoholische dranken

2.60	Koffie
2.60	Deca
2.60	Espresso
3.00	Koffie verkeerd
3.00	Cappuccino
3.30	Thee
7.50	Verwenkoffie / -thee
3.30	Warme Chocolademelk
3.00	Warme melk
1.00	Supplement: Slagroom Chocobolletjes Honing

Warme alcoholische dranken

8.00 Hasseltse koffie | Irish | French | Italian Coffee

Wijnen

HUISWIJN

Wit - Cépage Viognier 2021 - Vin de Pays d'oc IGP
Rood - Cépage Merlot 2020 - IGP Vin de Pays d'Oc
Rose - Chevigny 2021 - IGP Gard

4.50 Glas
22.00 Fles



ROOD 75cl

7.50 30.00 Côtes du Rhône 2021
40.00 Château Perrouquet
"Graves 2018"



ROSE 75cl

7.50 30.00 Bordeaux Clairet 2021
40.00 Corbières 2020 Languedoc

MOUSSEREND 75cl

40.00 Saumur Brut
70.00 Champagne Brut Réserve
"Jean Vesselle Bouzy"



WIT 75cl

7.50 30.00 Chardonnay Exception 2021
40.00 Gewurztraminer 2020 BIO



Lunchkaart

Iedere dag van 11.00u tot 14.00u

Hoofdgerechten

- 21.50 Gebakken vlaamse kipfilet
met groentenspaghetti, kruidenaardappel en verse bearnaise
- 24.50 Gebakken roodbaarsfilet
met zuiderse groenten en paprikacoulis
- 30.00 Iers ribstuk
met frietjes, kruidenslaatje en saus naar keuze
- 21.50 Specialiteit van de chef

Extra verwennerijen

- 4.00 Portie frietjes
4.00 Portie koude groenten
4.00 Peper- of bearnaisesaus

Kindergerechten

- 10.50 Balletjes in tomatensaus
10.50 Kaaskroketjes
10.50 Kipvingers
(alles geserveerd met
frietjes en een slaatje)

Veggie

- 19.50 Veggie moussaka
- 19.50 Risotto
met seizoensgroenten en
kruidencoulis
- 19.50 Veggie lasagne

Desserts

Zie tearoomkaart

Dagmenu / weekendsuggestie van de chef

- 16.50 Soep-Hoofdgerecht-Dessert
- 15.50 Dagmenu abonnement
Vegetarisch alternatief steeds mogelijk

Voorgerechten

- 4.95 Soep dagmenu
- 14.50 Huisbereide grijze garnaalkroketten
met een kruidenslaatje en citroenrots
- 14.50 Vitello tonnato
met kappertjes en geconfijte kerstomaatjes
- 14.50 Klassieke rundscarpaccio
met pijnboompitten, rucola, olijfolie en parmezaanse kaas

Salades

- 19.50 Salade gebakken kip met ananas en frambozendressing
- 19.50 Salade van de Chef
- 19.50 Salade gandaham met meloen en huisdressing

Snacks

- 7.50 Croque uit het vuistje
- 10.50 Croque garni
- 14.50 Croque Triamant
- 6.50 Portie salami
- 6.50 Portie kaas
- 12.00 Portie gemengd
- 2.50 Chips (paprika, zout)



Tearoomkaart

Iedere dag van 14.30u tot 17.00u

Stel zelf je pannenkoek of wafel samen

- 5.50 Pannenkoek naturel (1 st.)
- 7.50 Pannenkoek naturel (2 st.)
- 7.50 Wafel

Garnituren

- 1.00 3 soorten suiker
- 1.00 Slagroom
- 2.00 Chocolade
- 2.00 Ijs
- 3.50 Seizoensfruit
- 4.50 Op Normandische wijze
- 5.00 Taartnamiddag

Verwenmoment

- 7.50 Verwenkoffie of thee
- 5.00 Verse fruitsla
- 9.50 Tarte tatin met ijs

Ijsjes

- 9.50 Trio van sorbet met vers fruit
- 9.50 Dame Blanche
- 4.50 Ijsje op een hoorntje (1 bol)
- 4.50 Kinderijsje

aramark 
reach for remarkable