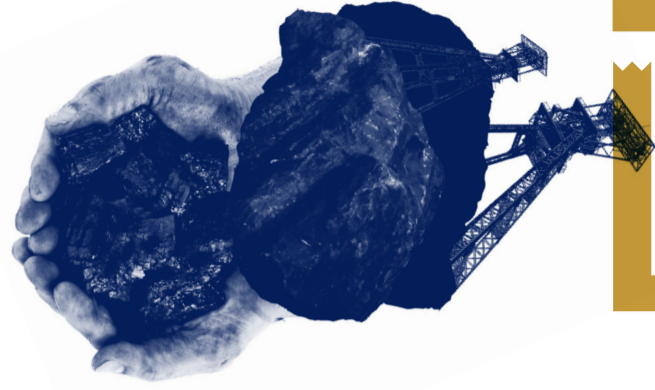




# SCAN EN ONTDEK HET DIGITALE MENU

# LE PETIT BELGE



## OCHTENDSTOND heeft goud in de mond (TOT 11U30)

<b>Pistolet</b>	
Kaas (V)	3
Hesp (P)	3
Choco (V)	3
Confituur (V)	3
<b>Croissant (V)</b>	3
Confituur of Nutella of boter	
<b>Spiegelei of roerei (V)</b>	7
Twee eitjes geserveerd met brood + spek (P)	3

<b>Le petit déjeuner (P)</b>	16
Spiegel of roerei met spek Assortiment pistolet, brood Assortiment charcuterie, confituren Vers fruitsap & koffie	
<b>Supplement prosecco</b>	7

## LES PAINS BELGES

<b>Baguette Belge (P)</b>	9
Beenham — jonge kaas — slahart — tomaat — komkommer — ei — mosterdmayonaise	
<b>Baguette kaas (V)</b>	8
Jonge kaas — slahart — tomaat — komkommer — ei — mosterdmayonaise	
<b>Club sandwich (P)</b>	14
Kip — tomaat — slahart — krokant spek — crisps — pepermayonaise	
<b>Toast champignon (V)</b>	16
Champignons — peterselie — lenteui	
<b>Croque monsieur (P)</b>	11
Beenham — jonge kaas — klassiek slaatje	
<b>Croque madame (P)</b>	13
Beenham — jonge kaas — 2 eitjes — klassiek slaatje	

ONZE KEUKEN IS DOORLOPEND OPEN VAN 11U30 TOT 20U30

## SALADES

<b>Niçoise (S)</b>	21
Salade — verse tonijn (kort gegrild) — ansjovis — tomaat — boontjes — aardappeltjes — rode ui — olijven — ei	
<b>Chicken Caesar (S)</b>	20
Zacht gegaarde kipfilet — slahart — ijsbergsla — caesardressing — Oldgroendal — zuurdesem croutons — kappers — ansjovis	
<b>Geitenkaas (V) (N)</b>	22
Salade — geitenkaas — gekarameliseerde walnoten — witloof — blauwe bessen — appel — ui — Luikse siroopdressing	

## PASTA

<b>Torentje van aubergine (V)</b>	18
Tomaat — parmezaan — mozzarella — basilicum — rucola	

## SOEP

<b>Tomatensoep (V)</b>	6
<b>Suggestiesoep</b>	7
+ kippengehaktballetjes	2

## ZOETE GOESTING

<b>Dame blanche</b>	10
Ambachtelijk vanille-ijs — chocoladesaus — chocoladecrumble	
<b>Dame noir</b>	10
Ambachtelijk chocolade-ijs — chocoladesaus — chocoladecrumble	
<b>Coupe aardbei (seizoen)</b>	11
Ambachtelijk vanille-ijs — aardbei	
<b>Coupe vanille</b>	8
Ambachtelijk vanille-ijs — speculooscrumble	
<b>Coupe Le Petit Belge</b>	11
Ambachtelijk vanille-ijs — banaan — gezouten karamel — chocoladeschilfers	
<b>Crème brûlée (A)</b>	10
Krokant suikerlaagje	



## WAFELS

<b>De gewone</b>	9
bloemsuiker	
<b>De belg</b>	10
Chocoladesaus — chocoladecrumble — bloemsuiker	
<b>Fraisez-vous (seizoen)</b>	11
Verse aardbeien — bloemsuiker	

👑 = chef's choice

Vanaf 8 personen, vragen wij je keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per tafel. Eveneens behouden wij ons recht om slechts 1 rekening per tafel te maken.

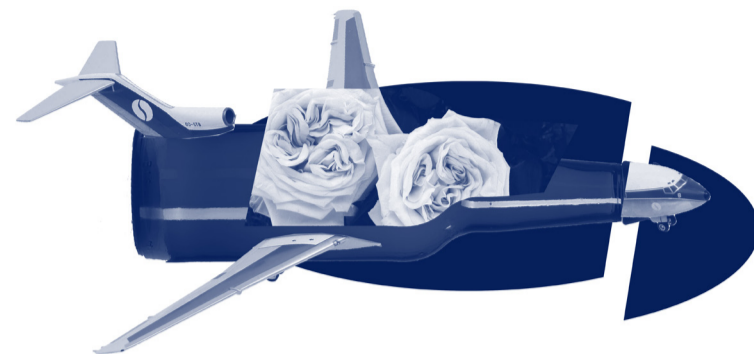
(V) vegetarian (S) seafood (A) alcohol (N) nuts (R) raw (P) pork

Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kunnen veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet ; kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten

# STARTERS *Voor jou alleen, of om te delen*

	<b>Mini La Trappe vleeskroketjes (P)</b> Tierenteynmosterd	11
👑	<b>Gepaneerde inktvis (S)</b> Calamares — tartaarsaus	15
	<b>Kaaskroketten (2 stuks) (V)</b> Gefruite peterselie — Westmalle crumble — citroen — tartaar	14
	<b>Garnaalkroketten (2 stuks) (S) (A)</b> Gefruite peterselie — grijze garnaal — citroen — cocktaildip	17
👑	<b>Carpaccio (R)</b> Truffelmayonaise — rucola — parmezaan	16

👑 **Plankje 'ik kan niet kiezen' (P) (N)** 25  
You choose, you lose. Proef het allerbeste van onze starters.



## KLASSIEKERS

Bij vlees, vis en mosselen, 1 aardappelgarnituur naar keuze.\*

VLEES	👑 <b>Kogelbiefstuk</b> Belgisch witblauw	24
	<b>Vol-au-vent</b> Hoevekip — gehaktballetjes — champignons — room — bladerdeeg	21
	👑 <b>Stoofvlees (A) (P)</b> Zacht gegaarde varkengswangetjes	21
	<b>Steak tartaar (R)</b> Handgesneden rauwe rundsfilet — kappertjes — augurk	23
	<b>Spare ribs (P)</b> Zachtgegaard en geglaceerd	23
	<b>Kip supreme</b> Krokant gegaard in de oven — appelmoes	18

VIS	<b>Fish &amp; chips (S) (A)</b> Gepaneerde kabeljauw — verse tartaarsaus	22
	👑 <b>Sliptong meunière (S)</b> Citraen — boter — peterselie	24
<b>MOSSELEN</b>		
	<b>Natuur (S)</b>	23
👑	<b>Look room (S)</b>	25
	<b>Witte wijn (S) (A)</b>	24
👑	<b>Le Petit Belge (S) (A)</b> Hoegaarden — limoen — look — gember — koriander	26

### \*AARDAPPELEN

### SAUS

### GROENTEN

Frieten	Champignonroom (A)	3	Klassiek slaatje	3
Kroketten	Peperroom (A)	3	Rode koolsla	3
Zoete aardappel frietjes	Bearnaise	3	Oventomaatjes	3
	Knoflook — chili — boter	3	Seizoensgroenten	4

## VEGAN

👑 <b>Toast champignon (V)</b> Champignons — peterselie — lenteui	16
<b>Red velvet (V)</b> Gepofte rode biet — hummus — red meat — radijs — boekweit crisps — couscous	18
<b>Tomatensoep (V)</b>	6

### AARDAPPELEN

### GROENTEN

Frieten	3	Klassiek slaatje	3
Kroketten	3	Rode koolsla	3
Zoete aardappel frietjes	3	Oventomaatjes	3
		Seizoensgroenten	4

## VEGGIE

👑 <b>Torentje van aubergine (V)</b> Tomaat — parmezaan — mozzarella — basilicum — rucola	18
👑 <b>Salade geitenkaas (V)(N)</b> Salade — geitenkaas — gekarameliseerde walnoten — witloof — blauwe bessen — appel — ui — Luikse siroopdressing	22
<b>Kaaskroketten (2 stuks) (V)</b> Gefruite peterselie — Westmalle crumble — citroen — tartaar	14



## VOOR DE ÉCHTE LES PETITS BELGES

(TOT 12 JAAR. VANAF 11U30)

<b>Vol-au-vent met frietjes of kroketjes</b>	10
<b>Kindersteak met frietjes of kroketjes</b>	14
<b>Kip met frietjes of kroketjes</b>	10

👑 = chef's choice

Vanaf 8 personen, vragen wij je keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per tafel. Eveneens behouden wij ons recht om slechts 1 rekening per tafel te maken.

(V) vegetarian (S) seafood (A) alcohol (N) nuts (R) raw (P) pork

Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kunnen veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet ; kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten

# DRANK

## BIEREN VAN HET VAT

Stella Artois 5% (25 – 33 – 50cl)	2.8 – 3.5 – 5
Leffe blond 6.6% (33 – 50cl)	4.5 – 6.8
Leffe bruin 6.5% (33 – 50cl)	4.5 – 6.8
Tripel Karmeliet 8.4% 33cl	4.5
La Chouffe blond 8% 33cl	4.5
Kompel Bovengronds 6% 33cl	4.5
Kompel Ondergronds 6% 33cl	4.5



## TRAPPISTEN OP FLES

Westmalle Dubbel 7%	4.5
Westmalle Tripel 9.5%	5
Chimay Blauw 9%	5
Chimay Tripel 8%	4.5
Rochefort 10 11.3%	5.5
Orval 6.2%	5.5

## SPECIAAL BIEREN

*Keuzestress? Laat je inspireren door onze obers*

Leffe Rituel 9%	4.6	Liefmans Fruitesse 4.2%	3.8	Kriek Belle-Vue 5.1%	3.5
Leffe Tripel 8.5%	4.6	Omer 8%	4.5	Sint Bernardus 12 10%	4.5
Leffe Ruby 5%	4.5	Brugse Zot 6%	3.8	Kasteelbier Rouge 8%	4.5
Leffe Radieuse 8.2%	4.6	Hapkin 8.5%	4.2	Palm 5.2%	3.2
Duvel 8.5%	4.5	Vliegend Varken 9%	5.2	Hoegaarden 4.9%	3
LeFort Tripel 8.8%	4.9	Cornet 8.5%	4.5	Rodenbach 5.2%	3.2
LeFort Bruin 9%	4.9	Pauwel Kwak 8.4%	4.5		
Vedett 5.2%	3.5	Wolf 7 Blond 7.4%	4.2		

## WARMEDRANKEN

Koffie	2.8
Mokka	2.8
Dubbele mokka	4
Espresso Machiatto	3
Cappuccino	3
Cappuccino slagroom	3.5
Latte Machiatto	3.2
Warme chocolademelk + slagroom	0.5
Koffie	3.6
Speculoos – Hazelnoot – Karamel – Vanille	
Ijs koffie	4.6
Irish coffee	8.5
French coffee	8.5
Italian coffee	8.5
Hasseltse koffie	8.5
Koffie met gebak	6
Gebak	3
Thee	2.8
Tropical fruit – Earl grey – Golden chamomille – Pure lemon – Rosehip – Green	
Verse thee	4
Munt – Gember	

ALLE KOFFIEVARIANTEN ZIJN OOK VERKRIJGBAAR IN DÉCAFEÏNÉ

## FRISDRANKEN

Chaudfontaine 25cl Plat – Buis	2.8
Chaudfontaine 50cl Plat – Lichtbuisend – Buis	5
Coca-Cola Light – Zero	2.8
Sprite	2.8
Fanta	2.8
Fuze Tea Black Tea – Green Tea – Peach Hibiscus	3.2
Tönisteiner Zitrone – Orange – Vruchtenkorf	3.2
Cécémel	2.8
Fristi	2.8
Vers Sinaasappelsap	5
Minute Maid Orange – Appel – Appel Kers	3
Nordic Mist Indian Tonic – Agrum – Bitter Lemon	3
Fever-Tree Indian Tonic – Mediterranean Tonic – Ginger Beer – Elderflower – Aromatic – Clementine – Ginger Ale	3.8



## APERITIEVEN

Aperol Spritz	8
Apéro de la maison	8
Crodino (n.a.)	5
Le Couchon Brut Coupe	7
Le Couchon Rosé Coupe	7.5
Bellini	8
Campari	5.8
Martini Bianco	6.5
Martini Rosso	6.5
Ricard	6
Porto Tawny	5.5
Porto White	5.5
Kirr	6
Kirr Royal	8



## SPIRITS (5CL.)

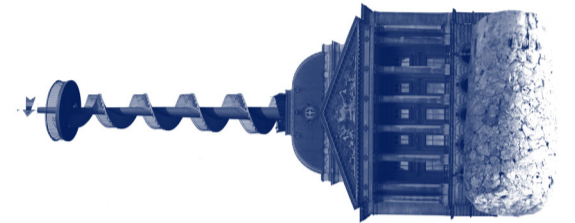
Bacardi Carta Blanca	6
Bacardi 8 Años	8
Absolut Vodka	6
Amaretto Disaronno	6
Amaro Averna	6
Limoncello	6
Baileys	6
Martel VS Cognac	8
Calvados	7
Grand Marnier	6.5
Sambuca Ramazzotti	7
Grappa Bianca	7
Smeets Extra	5
Jägermeister	6
Cointreau	6
Jack Daniëls	7
Wild Weasel	9.5

## SPECIALS

Somersby Apple	4.7%	33cl	3.8
Somersby Blackberry	4.5%	33cl	3.8
Corona	4.5%	33cl	3.8
Cubanisto	5.9%	33cl	3.8

## ALCOHOLVRIJE BIEREN

Stella Artois	0.0%	25cl	2.8
Liefmans Fruitesse	0.0%	25cl	3.8
Leffe Blond	0.0%	33cl	4.2
Leffe Bruin	0.0%	33cl	4.2



## COCKTAILS

<b>Mojito</b>	11
Bacardi Carta Blanca — limoen — munt	
<b>Cosmopolitan</b>	11
Absolut Vodka — Cointreau — cranberry — limoensap	
<b>Negroni</b>	10
Bulldog London Dry — Vermouth — Campari	
<b>Moscow Mule</b>	11
Absolut Vodka — Fever-Tree Ginger Beer — citroen — munt	
<b>Whisky Sour</b>	11
Jack Daniels — citrus — rietsuiker	

## MOCKTAILS

ALCOHOL 0,0%

<b>Crodino</b>	5
+ Nordic Mist Indian Tonic	3
<b>Strykk</b>	6
Gin — Vodka — Rum	
<b>Virgin Mojito</b>	8

## GIN-TONIC

<b>Bulldog London Dry</b>	10.5
Nordic Mist Indian Tonic	
Gedroogde sinaasappel — limoenzeste	
<b>Copperhead Original</b>	13.5
Fever Tree Mediterranean Tonic	
Kardamon — sinaasappelzeste	
<b>Gin Mare</b>	12.5
Fever Tree Mediterranean Tonic	
Kerstomaat — rozemarijn	
<b>Strykk Gin 0.0%</b>	10
Fever Tree Clementine Tonic	
Jeneverbes	

## WIJNEN

### HUISWIJN

Wit — Rood — Rosé GLAS 4.5 — FLES 23

WIT

#### Vallée du Rhône « Secret de Famille » GLAS 5.5 — FLES 26

100% Viognier — Licht en fruitig. Aroma's van mango en ananas met veel exotische accenten, de smaak is zwoel en fris. Heerlijk als aperitief, uitstekend bij fijne vleeswaren, vis, schelp- en schaaldieren.

#### Sicilia Chardonnay « Gerbino » BIO GLAS 6 — FLES 28

100% Chardonnay — Bouquet van rijpe appel tonen, rond en soepel mondgevoel met hint van perzik en citrus. Mooi als aperitief, aan tafel bij kip, wit vlees, pasta en vegetarische gerechten.

#### Rully « Montagne la Folie » FLES 39

100% Chardonnay — Bijzonder mineraal met aroma's van boter en nootjes, geel fruit en rijkelijk gevuld met exotische smaken met een sublieme afdrank. Mooie begeleider bij salades, gevogelte, kalfsvlees en asperges.

#### Côtes du Rhône « Parallèle 45 » GLAS 6 — FLES 28

55% Grenache Noir. 35% Syrah. 10% Mourvèdre — Heeft een frisse aanzet van rood en zwart fruit met een lange kruidige afdrank. Ideaal bij vleesgerechten met een krachtige smaak.

#### Chianti Colli Senesi « Fattoria San Donato » BIO GLAS 6.5 — FLES 29

95% Sangiovese. 5% Ciliegliolo — Boordevol rijpe kersen, specerijen en cederhout. Zachte aroma's en evenwichtige zuren met een lange afdrank. Verrassend lekker bij carpaccio, rundstartaar, rood vlees en kazen.

#### Saint-Emilion Grand Cru Château des Bardes FLES 39

90% Merlot. 10% Cabernet Sauvignon — Deze cuvée verleidt je met zijn fijne tannines en intensive aroma's van zwart fruit en vanille. Geniet ervan bij runds- lams- en wildgerechten.

ROOD

## BUBBELS

Le Couchon Brut Coupe	7
Le Couchon Brut 75cl	35
Le Couchon Rosé Coupe	7.5
Le Couchon Rosé 75cl	38
Moët & Chandon Brut Impérial 75cl	75

