



Lunchkaart

(verkrijgbaar van 11u00 tot 17u00)

Croque uit het vuistje	5,00
Croque monsieur	8,50
Croque madame/hawaiï	9,50
Dagsoep	5,50
Tomatensoep	5,50
Broodje kaas	7,00
Broodje ham	7,00
Broodje smos	8,00
Broodje italiaans	9,00
Lasagne	14,50
Spaghetti bolognaise	12,50
Pasta napolitana	12,00
Caesar salade met kip	17,50
Salade geitenkaas/spek/appel	18,00
Videe	15,50

Zoetigheden

(verkrijgbaar van 14u00 tot 17u00)

Pannenkoeken	4,50
Taart	3,50
Apfelstrudel	5,50
Supplement ijs	1,50
Supplement chocoladesaus	1,00
Supplement slagroom	1,00
Dame blanche (warme chocoladesaus)	7,00
Coupe brésilienne	7,00
Kinderijsje	3,50
Supplement slagroom	1,00



Frisdranken

Chaudfontaine <i>plat / bruisend (25 cl)</i>	2,10
Acqua Panna (50 cl / 100 cl)	4,50 / 8,50
San Pellegrino (50 cl / 100 cl)	4,50 / 8,50
Coca cola	2,30
Coca cola zero / light	2,30
Fanta Orange	2,30
Sprite	2,30
Minute maid <i>appel / orange / pompelmoes</i>	2,30
Lipton ice tea	2,40
Lipton ice tea green	2,40
Nordic tonic	2,40
Nordic agrum	2,40
Gini	2,40
Tönissteiner <i>orange / citroen</i>	2,40
Tönissteiner <i>vruchtenkorf / naranja</i>	2,50
Fristi	2,30
Cécémel	2,30

Warme dranken

Koffie <i>espresso / deca</i>	2,30
Thee	2,10
Warme chocolademelk	2,60
Koffie verkeerd	2,60
Cappuccino	2,60
Latte macchiato	2,90
French koffie	7,00
Hasseltse koffie	7,00
Irish koffie	7,00
Verwenkoffie	8,50



Bieren

VAT

Cristal 25 cl / 33 cl	2,10 / 2,60
Grimbergen <i>blond / dubbel</i> 25 cl / 33 cl	2,90 / 3,30
La Chouffe 25 cl / 33 cl	3,20 / 3,80
Suggestiebier	

FLES

Maes radler <i>lemon</i>	2,70
Bitburger 0%	2,70
Grimbergen <i>tripel</i>	3,90
Morte Subite <i>kriek / geuze</i>	2,70
Affligem <i>blond / donker</i>	3,60
Affligem <i>tripel</i>	4,30
Hoegaarden	2,70
Benediktiner weissbier	2,70
Liefmans <i>fruitesse (aperobier)</i>	2,80
Karmeliet <i>tripel</i>	3,90
Chimay <i>wit 8°</i>	3,90
Chimay <i>blauw 9°</i>	4,40
Cornet	4,30
Duvel	3,80
Watney scotch	3,20
Hapkin	3,40
Westmalle <i>dubbel</i>	3,60
Westmalle <i>tripel</i>	3,90
Rochefort 10	5,20
Palm	2,70
Desperados	4,30



Wijnen

Huiswijn <i>wit / rood / rosé (glas)</i>	3,60
Suggestie wijn <i>wit/ rood / rosé (glas)</i>	4,80

Aperitieven

Aperitief van het huis	8,50
Cava (glas / fles)	4,50 / 25,00
Aperol Spritz	7,00
Campari	5,00
Martini wit / rood	5,00
Kir	4,50
Kir royal	7,50
Picon vin blanc	6,50
Ricard	5,00
Pineau des charentes	4,50
Porto <i>wit / rood</i>	4,50
Sherry <i>dry / medium</i>	4,50
Crodino (alcoholvrij)	3,50

Gin en tonic

Hendrick's	13,50
Tanqueray	10,50
Tanqueray 10	12,50
Copperhead	14,50
Monkey 47	15,50
Wilderer	13,50

(aangepaste fever-tree tonic inbegrepen)

Vraag ook naar onze suggesties!



Fingerfood – Sharing

Bruschetta's (4 stuks)	8,50
Huisgemaarineerde olijven	5,50
Portie kaas	4,50
Antipasto (2 personen)	14,50
Calamares met verse tartaar	8,50
Tapasbord 't Stasjon	18,50

Voorgerechten

Dagsoep	5,50
Tomatensoep	5,50
Rundscarpaccio	13,50
Garnaalkroket (1 stuk)	12,50
Kaaskroket (1 stuk)	10,50

Salade

Buffalo mozzarella/tomaat/basilicum olie	16,00
Salade geitenkaas/spek/appel	18,00
Caesar salade met kip	17,50
Salade kaaskroketten	15,50
Salade garnaalkroketten	19,50
Supplement: frieten, kroketten, puree, pasta	2,50

Pasta

Lasagne	14,50
Spaghetti bolognaise	12,50
Pasta scampi	18,50
Pasta napolitana	12,00
Vegetarische pasta	14,50
Supplement glutenvrije pasta	2,50



Vis

Kabeljauwhaasje met witte wijnsaus	26,50
Scampi lookroom	20,50
Zalmfilet met een sausje van dille	24,50

Vlees

Videe	15,50
Souvlaki met griekse salade	21,50
Stoverij van varkenswangetjes in donker bier	18,50
Steak met saus naar keuze	26,50
Filet pur van Belgisch witblauw	34,50
Kipfilet met saus naar keuze	18,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met naar keuze: aardappelgarnituur of pasta.

Aardappelgarnituur: frieten, puree, kroketten

Sauzen: peperroom, champignonroom, provencale, champignon, kruidenboter

Vegetarisch

Pasta napolitana	12,00
Vegetarische pasta	14,50
Vegetarische wok	15,50
Buffalo mozzarella/tomaat/basilicum olie	16,00

Om de kwaliteit van de gerechten en de bediening te kunnen garanderen, mogen wij u vriendelijk verzoeken om per tafel maximaal vier verschillende gerechten per gang te bestellen.

Indien u een aanpassing wenst wegens een bepaalde allergie, gelieve dit vooraf te melden.

1 tafel = 1 rekening

Betalingen met bankkaart minder dan 10,00 euro: + 0,50 euro verwerkingskosten.



Kind

Videe met frietjes	8,00
Balletjes in tomatensaus	8,50
Kipfilet met frietjes en appelmoes	9,50
Lasagne	8,00
Spaghetti bolognaise	8,00
Steak met frietjes	13,50

Dessert

Chocolademousse	6,50
Tiramisu	7,00
Crème brûlée	7,00
Coupe vanille	6,50
Dame blanche (warme chocoladesaus)	7,00
Coupe brésilienne	7,00
Kinderijsje	3,50
Supplement slagroom	1,00
Verwenkoffie	8,50



Sterke dranken

Amaretto Di Saronno	6,00
Baileys	5,00
Licor 43	4,80
Limoncello	4,00
Grappa	7,00
Averna	5,00
Jägermeister	3,50
Smeets <i>jonge jenever</i>	3,50
Calvados <i>Boulard</i>	8,00
Martell VS	6,00
Martell VSOP	8,50
Sambucca	6,00
Bacardi	5,00
Jameson Irish Whisky	6,50
Jack Daniels	6,00
Cointreau	6,00
Grand Marnier	5,50



Suggesties

Menu van de Chef

Aangepast aan het seizoen

38,50

voorgerecht

hoofdgerecht

dessert

Lunchmenu

27,50

voorgerecht

hoofdgerecht

koffie of thee



Suggesties

Trio van pasta (k)	21,00/11,00
Spare-ribs (k)	18,50/9,50
Filet van fazant, buikspek en spruitjespuree	23,50
Konijn op grootmoederswijze	18,50
Vispannetje	22,50

Lunch

Bruine boterham, brie, rucola en walnoten (v)	11,00
---	-------



Suggestiewijnen

LA GLOIRE DE GUILLAUME – CHARDONNAY/VIIGNIER – LANGUEDOC

Glas: 4,80 - Fles: 24,00



Land: Frankrijk

Herkomst: Languedoc-Roussillon

Wijnhuis: Luigi Bosca

Druivensoort: 70% Chardonnay

Kleur: wit

30% Viognier

Alcoholgehalte: 11,5%

Schenken op: 6-8°C

Lekker bij: vis, zeevruchten, schaal- en schelpdieren en als aperitief

Karakteristieken: goudgele wijn met een bouquet van citrus, appeltjes en een beschaafde vanilletoon die duidt op een kortstondige lagering op eikenhout en een volle, tikje 'boterige' smaak. Verassende kwaliteit uit dit mooie wijngedebied op de uitlopers van het Andes-gebergte.

LENOTTI – CAPOMASTRO – VENETO IGT

Glas: 4,80 - Fles: 24,00



Land: Italië

Herkomst: Veneto

Wijnhuis: Cantine Lenotti

Druivensoort: 50% Corvina

Kleur: rood

50% Rebo

Alcoholgehalte: 12,5%

Schenken op: 16-18°C

Lekker bij: soepen, antipasti, vlees en kaasschotels

Karakteristieken: deze kersenrode en naar veel rood fruit geurende wijn is goed gestructureerd en pittig terwijl in de afdronk het fruit blijft hangen. Door zijn fraaie zuren komt deze wijn aangenaam fris over. Mag ook licht gekoeld gedronken worden.

CAP GRIS – GRENACHE ROSE – PAYS D'OC

Glas: 4,80 - Fles: 24,00



Land: Frankrijk

Herkomst: Languedoc - Roussillon

Kleur: rosé

Druivensoort: 100% Grenache

Alcoholgehalte: 12,5%

Schenken op: 8-10°C

Lekker bij: gegrilde vis, salades, pasta en als aperitief

Karakteristieken: een rosé wijn met een heldere, delicate zalmachtige kleur. Een fijne elegante neus met aangename toetsen van bessen en frambozen. In de mond levendig en fris met hints van bosaardbeitjes, frambozen, witte perzik en rozenblaadjes. Zeer fruitige en verfrissende wijn met evenwichtige zuren

Vraag gerust vrijblijvend naar onze uitgebreide wijnkaart!