

Menu

d'AVANT

Notre fameuse «planche Rillettes» (au picalily Camps)	10,50
Assiette de fromage (Manchego et fromage à la bière)	10,30
Hummus avec des crudités et des croquants	8,90
Des olives à l'ail	7,50
Suggestions	Voir tableaux

Menu

PRINCIPAL

Parce que nous changeons le menu régulièrement et parce que nous utilisons toujours des produits de saison fraîches, les plats ne sont plus sur cette carte, mais ils sont affichés sur les tableaux au mur.

Tous les plats sont entièrement faits maison par Heidi et sont servis en standard avec une salade de légumes frais et vinaigrette (séparée) et avec des frites ou de la purée (ou du riz). Si vous voulez une salade supplémentaire ou une portion de frites extra, vous pouvez les commander.

Extra Salade (en plus de la salade standard)	3,50
Extra Frites (en plus de la portion normal)	2,90

Si vous avez des allergies, demandez Geert pour savoir quels allergènes sont dans quels repas.

Menu

d'APRES

Tout les desserts sont fait maison par boulangère Heidi et sont aussi différents tout les weekends. L'offre de cette semaine est sur les tableaux. Nous avons toujours :

Advocat fait maison	7,90
Irish coffee ou autres	9,80
Nous avons aussi des digestifs sur pag. 3	
Tarte/suggestion du jour	Voir tableau

Menu

GOSSES

Poulet croquant, compote et purée ou frites	12,90
Fishsticks, compote et purée ou frites	12,90
Ces 2 plats sont aussi possibles en portion plus large	+ 5,-
Visage de Clown (œuf sur le plat et pain grillé)	11,90
Tartine au Choco Nutella	5,90

Menu à boire

FORT

Cocktails (à l'alcool)

Cocktail Geert (Genèvre Cuberdon, Rhum, violets ... <i>sucré mais fort</i>)	12,20
Cocktail Heidi (limoncello, liqueur, gingembre, ... <i>amer et piquant</i>)	13,50

Mocktails (sans alcool)

Mocktail Geert (pastèque, menthe, fleurs de sureau, ... <i>plutôt sucré</i>)	10,90
Mocktail Heidi (pamplemousse, thym, tonic, ... <i>plutôt amer</i>)	9,90

Apéritives et autres

Picon Vin Blanc (avec e.a. Cointreau ...)	9,20
Roomer (apéritif au fleurs de sureau)	6,90
Gin Hendrickx (+ Fever Tree Tonic)	11,-
Gin Arduenna (Gin Belge épicé des Ardennes, + Fever Tree Tonic)	12,-
Martini Blanc	6,10
Ricard	5,90
Kirr (Royal = + 1,- €)	6,10

Digestives

Limoncello	6,-
Porto Rouge	5,-
Bailey's	6,-
Amaretto	6,-
Cointreau	6,-

Menu à boire

VINS

Vin Maison

Le vin maison « Buitengewoon » (traduit : extraordinaire) est d'origine Sud Africaine et est aussi extraordinairement bon ...

- Blanc : Chenin, goût frais et fruité
- Rozé : Pinotage, fraîche et florale
- Rouge : Grenache, Shiraz, arômes de fruits noirs, herbes et légèrement fumé

Verre	5,50
Pichet (1/2 Litre)	16,50
Bouteille	24,70

Les Vins « ça-peut-(c)(g)outer-un-peu-plus »

Parfois nous avons aussi d'autres vins encore plus bon et savoureux, que nous sélectionnons en collaboration avec Luc Desmet, le sommelier passionnel de Renaix. Ces vins de la semaine sont aussi noté sur les tableaux

Cava

Mont Marçal Brut Réserve : Ce savoureux Cava de la meilleure région de Cava, Penedes, présente de fines bulles et un bouquet de pommes mûres, de bananes et d'ananas. Il est bien équilibré, frais et élégant.

Verre	6,90
Bouteille 37.50 cl	21.90
Bouteille 70 cl	34.90

Menu à boire

BIERES

Rebel Local	Blond 8,5°	Bière amère d'une brasserie d'Anzegem	4,70
Super Noah	Blond 4,9°	Peu d'alcool, beaucoup de gout (très amère)	4,30
Keun Blond	Blond 7,5°	Bière délicieuse de Renaix, au houblon local !	5,40
Keun Bruin	Brune 9°	Bière brune épicée de Renaix	5,40
Fiertelbier	Blond 7°	Bière Rennaisien au « Buuntsies Neutsies »	4,50
Omer	Blond 8°	Bière de haute fermentation populaire	4,50
Kwaremont	Blond 6,6°	Une blonde au même pente que le mont	4,20
Barbar	Blond 8°	Bière au miel	4,60
Brugse Zot Blond	Blond 6°	Brassée avec 4 différentes sortes de malt	4,50
Brugse Zot Bruin	Brune 7,5°	Et la brune même avec 6 sortes	4,50
Quintine Blond	Blond 8°	Bière sorcière robuste d'Ellezelles	5,40
St. Bernardus 12	Brune 10°	presque identique au Westvleteren	5,20
Westmalle Tripel	Blond 9,5°	Le Trappiste le plus connu	4,90
Westmalle Dubbel	Brune 7°	Aussi en brune	4,10
Orval	Ambr 6,2°	Bière populaire, bas en degrés, riche en gout	4,90
Duvel	Blond 8,5°	Le classique des classiques	4,20
Export Pils (33cl)	Blond 5,2°	Une meilleure pils que tout le AB-Inbev-brol	2,90
Kriek Lindemans	Rouge 3,5°	Une bière aux cerises sucrée et rafraichissant	3,50
Oude Gueuze Boon	Ambr 7°	Gueuze aigre, fraîche et vieilli (37,5 cl)	6,50
Sportzot	Blond 0,4°	Bière sans alcool très savoureuse	4,40

Menu à boire

DOUX

Nous avons un offre original et savoureux, avec l'accent sur les entreprises petites et locales (donc un minimum de big business...)

Sans Gaz

Firefly Kiwi Menthe	Très rafraichissent, à base de jus citronvert	4760
Firefly Citr Gingembre	Au gout gingembre subtil (33cl)	4760
Firefly Pommegrenade	Le plus sucré des trois (33cl)	4,70
Looza Jus de pommes	Jus venant de pommes 😊	2,90
Looza Jus d'orange	La même chose mais différent 😊	2,90
Ice Tea Arizona Peach	Bon alternatif pour le mainstream ice tea	2,90
Lait au Nesquick	Nostalgie ... (aussi possible au lait d'amandes)	2,90

Au Gaz

Ritchie Orange	Limonade Belge, comparable au Fanta	3,90
Ritchie Pamplemousse	Comparable au Schweppes Agrum	3,90
Belvoir Gingembre	Limonade au goût gingembre <i>fort</i> !	4,60
Belvoir Fleur Sureau	Limonade plutot doux	4,60
Almdudler	La limonade aux herbes d'Autriche	2,90
Tonic	La boisson amère de l'Inde	2,90
Coca Cola	Ne cedez pas au big business ...	2,80
Cola Zero	... et buvez quelque chose de ci-deesus	2,80

Eau

Eau Lala plat/gaz	Eau de source des Vlaamse Ardennen	2,60
Eau Lala plat/gaz (50 cl)	Pour le grand soif	5,90

Menu à boire

CHAUD

Les Péchés Sucrés

Chocolat Chaud	Du lait chaud avec du vrai chocolat	5,90
Café Bouchée	Du café avec un bouchée dedans, très bon!	6,20
Chai Latte	Lait aux amandes, thé et herbes	6,20

Les Cafés

Un café	Une jatte à café normal	2,80
Espresso	Petit mais fort	2,80
Doppio	Un double espresso	2,90
Deca	Un café pour dormir bien	2,90
Cappuccino	Espresso au lait à la vapeur	3,70
Latte Machiato	Encore plus de lait à la vapeur + espresso	3,90
Panna Montana	Café à la crème fouettée	3,70

Les Forts

Café Irlandais	Café au Whisky	9,80
Café Normand	Café au Calvados	9,80
Café Italien	Café au Amaretto	9,80
Ronsische koffie	Café liqueur de Renaix	9,80

Les Thés

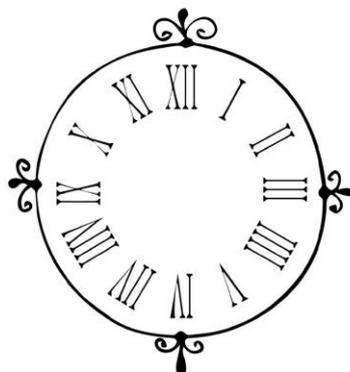
Darjeeling	Thé noir	3,70
Japan Banacha	Thé vert	3,70
Menthe	Thé à la menthe (fraiche)	3,70
Thé Joues Rouges	Thé aux fruits	3,70
Thé Ventre Tranquile	Thee aux herbes	3,70

Menu remercié

LES FOURNISSEURS

Nous travaillons toujours avec des produits frais et locaux des fournisseurs suivants :

- Viande : **Boucherie VandeWalle, Kluisbergen**
Boucherie honnête avec de la viande cultivée abattue localement.
- Poisson : **Gastromarin, Ronse**
Meilleure poissonnerie de Renaix au accueil chaleureux de Cathy
- Fromages : **Vandenabeele, Ronse**
The place to be pour tous vos fromages
- Légumes : **Buywell, Ronse**
Légumes frais provenant directement du champ
- Pain : **Boulangerie Lapin, Ronse**
Des pains frais et sains, fait maison par Hanne
- Vin : **Vins Luc Desmet, Ronse**
Le sommelier flamboyant par excellence à Renaix



Le Temps Perdu

van vroeger en nu