



Le Panier d'Or

Brasserie — Restaurant

SMAKELIJK

BON APPETIT

**ENJOY
YOUR MEAL**

OPEN 7/7 VAN 9u TOT 23u



Verwarmd terras
Terrasse chauffée
Heated terrace

Heeft u een allergie? Meld het ons
Avez-vous une allergie alimentaire? Dis le nous
Do you have a food allergy? Tell us

Aparte zalen voor groepen
Salles séparées pour les groupes
Separate rooms for groups

1 tafel - table = 1 rekening - addition - bill

CREDIT CARD min. € 35.00
Services inc. tip free

Le Panier d'Or
Markt 28
8000 Brugge

050 96 29 62
reservations@panierdor.be
info@panierdor.be
www.panierdor.be





Le Panier d'Or

Bieren van't vat – Bieres pression – Draft beer

	33cl	50cl	1l
Bel Pils	€ 5,50	€ 10,00	€ 20,00
La Chouffe	€ 7,00	€ 11,50	€ 22,00
Local beer	€ 7,00	€ 11,50	€ 22,00
Cherry Chouffe rouge	€ 7,00	€ 11,50	€ 22,00
Panier d'Or beer (seasonal)	€ 7,00	€ 11,50	€ 22,00
Tripel d'Anvers	€ 7,00	€ 11,50	€ 22,00
Maredsous 6° blond	€ 7,00	€ 11,50	€ 22,00
Maredsous 8° bruin	€ 7,00	€ 11,50	€ 22,00
Tank 7	€ 8,00	€ 12,00	€ 22,00
Liefmans Fruitesse (On the Rocks)	€ 7,00	€ 11,50	€ 22,00
Vedett India Pale-Ale	€ 7,00	€ 11,50	€ 22,00
Vedett Witbier (Extra White)	€ 7,00	€ 11,50	€ 22,00

	S	M
Shandy	€ 7,00	€ 11,50
Monaco	€ 7,00	€ 11,50
Bier 0,0%	€ 6,00	€ 11,50
Gluten free beer	€ 7,00	€ 12,00

Degustatie van 3 Belgische bieren € 15,00

Flessen bier – Bieres bouteilles – Bottles beer

	33cl	50cl	1l
Duvel	€ 7,00	€ 11,50	€ 22,00
Duvel tripel Hop	€ 7,00	€ 11,50	
Brugse Zot	€ 7,00	€ 11,50	
Mc Chouffe	€ 7,00	€ 11,50	€ 22,00
Houblon Chouffe IPA	€ 7,00	€ 11,50	
Wild Jo	€ 7,00	€ 11,50	
De Coninck bolleke	€ 6,00	€ 11,50	
Liefmans Kriek Brut	€ 7,00	€ 11,50	





Le Panier d'Or

Frisdranken - Boissons froides - Soft drinks

37cl

Cola	€ 6,00
Cola Zero	€ 6,00
Fanta	€ 6,00
Sprite	€ 6,00
Ice tea	€ 6,00
Bitter Lemon	€ 6,00
Tonic	€ 6,00
Sinasappelsap	€ 6,00
Appelsap	€ 6,00
Plat water fl.50cl	€ 6,00
Bruis water fl.50cl	€ 6,00
Supplement munt of grenadine	€ 2,00

Warme dranken - Boissons chaude - Hot drinks

Espresso / Déca / Mokka / Ristreto	€ 4,00
Dubbel espresso	€ 7,00
Kan koffie (1p.) - <i>pot de café - pot of coffee</i>	€ 8,00
Thee - <i>thé - tea</i>	€ 4,50
Kan thee (1p.) - <i>pot de thé - pot of tea</i>	€ 8,00
Cappuccino	
small	€ 6,00
medium	€ 11,00
Koffie verkeerd - <i>café latté</i>	
small	€ 6,00
medium	€ 11,00
Warme chocolade - <i>chocolat chaud - hot chocolate</i>	€ 6,00
Warme chocolade met slagroom	€ 7,00
<i>Chocolat chaud, chantilly</i>	
<i>Hot chocolate, chantilly cream</i>	
Kan warme choco (1p.) - <i>pot de chocolat chaud - pot of hot chocolate</i>	€ 9,00
Warme wijn - <i>vin chaud - hot wine (gluhwein)</i>	€ 8,00
Kan warme wijn (1p.) - <i>pot vin chaud - pot hot wine (gluhwein)</i>	€ 13,00
Irish koffie (whisky)	€ 13,00
French koffie (Grand Marnier / cognac)	€ 13,00
Italian koffie (Amaretto)	€ 13,00
Baileys koffie	€ 13,00
Choco	€ 13,00



Le Panier d'Or

Apero

Huisaperitief - Aperitif maison	
<i>Kirr royale</i>	€ 11,00
Aperlo - spritz	€ 11,00
Mojito	€ 11,00
Summer Cocktail	€ 15,00
Porto wit / rood	€ 8,00
<i>Porto blanc / rouge</i>	
<i>Porto white / red</i>	
Martini wit / rood	€ 9,00
<i>Martini blanc / rouge</i>	
<i>Martini white / red</i>	
Sherry dry - Sherry sec	€ 8,00
Kirr witte wijn - cassis	€ 8,00
<i>Kir vin blanc - cassis</i>	
<i>Kir white wine - cassis</i>	
Pineau de Charentes	€ 8,00
Cava / Cava methode champenoise	€ 9,00
Prosecco	€ 10,00
Picon, witte wijn	€ 10,00
<i>Picon, vin blanc / Picon, white wine</i>	
Ricard	€ 9,00
Campari	€ 10,00
J & B	€ 10,00
Glenfiddich	€ 12,00
Jack Daniels	€ 12,00
Johnnie Walker Black	€ 12,00
Johnnie Walker Red	€ 10,00
Gin / Bacardi / Wodka	€ 10,00
Jenever jong / oud / citroen	€ 8,00
Tequila / Limoncello	€ 10,00
Cointreau / Calvados / Cognac	€ 12,00
Grand Marnier / Tia Maria / Baileys	€ 12,00
Amaretto / Grappa / Sambuca	€ 11,00
Glas wijn wit / rosé / rood	€ 6,50
<i>Verre de vin blanc / rosé / rouge</i>	
<i>Glass of wine white / rose / red</i>	
Glas wijn wit / rosé / rood (Medium)	€ 12,00
<i>Verre de vin blanc / rosé / rouge (Medium)</i>	
<i>Glass of wine white / rose / red (Medium)</i>	
Sangria vers fruit tijdens de zomer	€ 11,00
<i>Sangria fruits frais pendant l'été</i>	
<i>Sangria fresh fruit during summer</i>	
Sangria vers fruit 1L	€ 23,00
<i>Sangria fruits frais 1L / Sangria fresh fruit 1L</i>	

Hapjes - Tapas

Bruchetta (4x) tomaat	€ 8,00
Bruschetta (4x) gerookte ham	€ 9,00
<i>Bruschetta jambon fumé</i>	
<i>Bruschetta smoked ham</i>	
Bruschetta (4x) gerookte zalm	€ 10,00
<i>Bruschetta saumon fumé</i>	
<i>Bruschetta smoked salmon</i>	
Bruschetta (4x) met paté	€ 10,00
<i>Bruschetta avec pâté</i>	
<i>Bruschetta with pate</i>	
Loempia met kip	€ 10,00
<i>Rouleau avec poulet</i>	
<i>Spring roll with chicken</i>	
Bitterballetjes	€ 11,00
<i>Boulettes de viande amères</i>	
<i>Bitter meatballs</i>	
Portie kaas, mosterd	€ 8,50
<i>Portion de fromage, moutarde</i>	
<i>Portion of cheese, mustard</i>	
Portie salami, mosterd	€ 8,50
<i>Portion de salami, moutarde</i>	
<i>Portion of salami, mustard</i>	
Groene olijven	€ 8,00
<i>Olives vertes</i>	
<i>Green Olives</i>	
Knoflookbrood met kaas	€ 8,00
<i>Pain à l'ail avec du fromage</i>	
<i>Garlic bread with cheese</i>	
Special mix TAPAS (Panier d'Or)	€ 25,00





Le Panier d'Or

Koude voorgerechten - Entrées froides - Cold starters

Tomaat met buffelmozzarella

€ 19,00

Tomate, buffle mozzarella, salade

Tomato with buffalo mozzarella, salad

Licht gerookte zalm met dressing

€ 20,00

Saumon fumé doux et vinaigrette

Light smoked salmon with dressing

Carpaccio van rund

€ 21,00

Carpaccio de boef

Carpaccio of beef

½ kreeft Belle-vue (koud met cocktailsaus)

€ 36,00

½ homard avec cocktailsauce (froid)

½ lobster with coctailsauce (cold)





Le Panier d'Or

Soepen - Potages - Soups

Verse soep van de dag	€ 8,00
<i>Soupe fraîche du jour</i>	
<i>Fresh soup of the day</i>	
Uiensoep met toast	€ 10,00
<i>Soupe à l'oignons</i>	
<i>Onion soup</i>	
Vissoep "Royale"	€ 18,00
<i>Soupe de poisson "Royale"</i>	
<i>Fish soup "Royale"</i>	

Warme voorgerechten - Entrées chaudes - Warm starters

Kaaskroketten 2x/3x	€ 17,00/€ 21,00
<i>Croquettes aux fromage de Bruges</i>	
<i>Bruges cheese croquettes</i>	
Garnaalkroketten 2x/3x	€ 19,00/€ 23,00
<i>Croquettes de crevettes</i>	
<i>Shrimp croquettes</i>	
Duo kroket kaas-garnaal 2x/3x	€ 19,00/€ 23,00
<i>Duo croquettes de fromage-crevettes</i>	
<i>Duo croquette cheese-shrimp</i>	
½ portie mosselen	€ 17,00
<i>½ portion moules</i>	
<i>½ portion mussels</i>	
Scampi met look boter (5x)	€ 19,00
<i>Scampi à l'ail</i>	
<i>Scampi garlic</i>	
Scampi chef (5x)	€ 21,00
½ kreeft met botersaus	€ 36,00
<i>½ homard sauce au beurre</i>	
<i>½ lobster with buttersauce</i>	



Le Panier d'Or

Hoofdgerechten vlees - Plats principaux viande - Main courses meat

Hamburger met frietjes	€ 20,00
<i>Hamburger avec frites</i>	
<i>Hamburger with fries</i>	
Kipfilet met champignonsaus en friet	€ 26,00
<i>Filet de poulet aux sauce champignons et avec frites</i>	
<i>Chicken filet with mushroom sauce and fries</i>	
Biefstuk, friet en salade	€ 29,00
<i>Steak, frites et salades</i>	
<i>Steak, fries and salad</i>	
Gegrilde gemengde vleesschotel (mix grill)	€ 32,00
<i>Différents morceaux de viande grillées</i>	
<i>Mixed grill</i>	
Côte à l'os voor 1 persoon met bearnaise en frietjes	€ 36,00
<i>Côte à l'os pour 1 personne, béarnaise et frites</i>	
<i>Côte à l'os for 1 person, bearnaise and fries</i>	
Biefstuk rossini (ganzenlever, rode wijn saus) en kroketten	€ 33,00
<i>Steak (foie gras, sauce vin rouge) et croquettes</i>	
<i>Steak (gooseliver, red wine sauce) and croquettes</i>	

Lokale gerechten - Plats regionaux - Local dishes

Witloof met ham, kaas en puree	€ 22,00
<i>Chicorée au jambon et fromage, puree</i>	
<i>Chicory with ham, cheese, and mashed potatoes</i>	
Waterzooi van kip	€ 23,00
<i>Waterzooi de poulet</i>	
<i>Waterzooi of chicken</i>	
Vlaamse stoverij met frietjes	€ 25,00
<i>Carbonnades Flamande, sauce à la bière brune et frites</i>	
<i>Flemish beefstew, dark beer sauce and fries</i>	
Varkensribben met salade en frietjes	€ 25,00
<i>Côtes de porc, salade et frites</i>	
<i>Ribs, salad and fries</i>	
Koninginnenhapje met kip en friet	€ 25,00
<i>Vol au vent de poulet avec frites</i>	
<i>Puff pastry with chicken and fries</i>	
Konijn in abdij bier met frieten	€ 25,00
<i>Lapin, sauce à la bière d'abbaye et frites</i>	
<i>Rabbit in abbey beer sauce and fries</i>	
Hammetje met mosterdsaus en frieten	€ 29,00
<i>Jambonneau, sauce moutarde avec frites</i>	
<i>Ham nuckle, mustard sauce and fries</i>	



Le Panier d'Or

Hoofdgerechten vis - Plats principaux poisson - Main courses fish

Gepaneerde vis met tartaar saus en frietjes	€ 21,00
<i>Poisson pané, sauce tartare et frites</i>	
<i>"Fish and chips" with tartare saus</i>	
Scampi lookboter (8st)	€ 26,00
<i>Scampi à l'ail</i>	
<i>Scampi garlic</i>	
Scampi Chef (8st)	€ 28,00
Tongrolletjes in currysaus met puree	€ 28,00
<i>Roulés de sole en sauce curry avec puree</i>	
<i>Sole rolls in curry sauce with mashed potatoes</i>	
Vispannetje in getomateerde witte wijnsaus	€ 29,00
<i>Poêle à poisson en sauce vin blanc tomate</i>	
<i>Fishpan in tomato white wine fish sauce</i>	
Kabeljauw met witte wijnsaus en puree	€ 29,00
<i>Cabillaud, sauce au vin blanc et puree</i>	
<i>Cod with white sauce and mashed potatoes</i>	
Gebakken zalm met Dijonnaise saus en puree	€ 29,00
<i>Saumon cuit, sauce Dijonnaise et purée</i>	
<i>Baked salmon, mustard sauce and mashed potatoes</i>	
Slibtongetjes (3) met tartaar en frietjes	€ 31,00
<i>Solettes (3), tartare sauce et frites</i>	
<i>Slipsoles (3) with tartare sauce and fries</i>	
Gebakken paling met tartaar saus en frietjes	€ 33,00
<i>Anguilles meunière avec sauce tartare et frites</i>	
<i>Baked eel with tartare sauce and fries</i>	
Gebakken paling in de room met frietjes	€ 33,00
<i>Anguilles à la crème et frites</i>	
<i>Eel in cream sauce and fries</i>	



Le Panier d'Or

Mosselen - Moules - Mussels

Mosselen natuur	€ 24,00
<i>Moules nature</i>	
<i>Mussels nature</i>	
Mosselen met witte wijn	€ 26,00
<i>Moules vin blanc</i>	
<i>Mussels white wine</i>	
Mosselen look	€ 26,00
<i>Moules beure à l'ail</i>	
<i>Mussels garlic butter</i>	
Mosselen room	€ 26,00
<i>Moules à la crème</i>	
<i>Mussels in cream</i>	
Mosselen met wit bier	€ 27,00
<i>Moules bière blanche</i>	
<i>Mussels white beer</i>	
Mosselen look – room	€ 27,00
<i>Moules à l'ail - crème</i>	
<i>Mussels in garlic - cream</i>	

Kreeft - Homard - Lobster

½ kreeft l'armoricaine (tomaten saus)	€ 36,00
<i>½ homard l'armoricaine (sauce tomate)</i>	
<i>½ lobster l'armoricaine (tomatoe sauce)</i>	
½ kreeft met botersaus	€ 36,00
<i>½ homard sauce au beurre</i>	
<i>½ lobster buttersauce</i>	
½ kreeft Belle-vue (koud met cocktailsaus)	€ 36,00
<i>½ homard froide avec sauce cocktail</i>	
<i>½ lobster cold with cocktail sauce</i>	
1 kreeft l'armoricaine (tomaatsaus, cognac)	€ 69,00
<i>1 homard l'armoricaine (sauce tomate, cognac)</i>	
<i>1 lobster l'armoricaine (tomatoe sauce, cognac)</i>	
1 kreeft met botersaus	€ 69,00
<i>1 homard sauce au beurre</i>	
<i>1 lobster with buttersauce</i>	
1 kreeft Belle-vue (koud met cocktailsaus)	€ 69,00
<i>1 homard froide avec sauce cocktail</i>	
<i>1 lobster cold with cocktail sauce</i>	



Le Panier d'Or

Salade - Salad

Salade met buffelmozzarella	€ 21,00
<i>Mozarella, balsamico</i>	
<i>Mozarella, balsamico</i>	
Salade met geroosterde kip, spek en geitenkaas	€ 25,00
<i>Poulet grillé, lardon et fromage de chèvre</i>	
<i>Grilled chicken salad, bacon and goatcheese</i>	
Caesar salade met kip en vinaigrette	€ 23,00
<i>Poulet, vinaigrette</i>	
<i>Chicken, dresssing</i>	
Salade Niçoise met tonijn	€ 24,00
<i>Salade Niçoise aux thon</i>	
<i>Tuna salade</i>	
Italiaanse salade met gerookte ham, mozzarella en olijven	€ 25,00
<i>Jambon fumé, mozzarella, olives</i>	
<i>Smokes ham, mozzarella and olives</i>	
Salade gerookte zalm met buffelmozzarella en dressing	€ 25,00
<i>Saumon fumé, mozzarella, vinaigrette</i>	
<i>Smoked salmon, mozarelle, dressing</i>	
Salade scampi met cocktailsaus	€ 25,00
<i>Scampi, sauce cocktail</i>	
<i>Scampi, coctailsauce</i>	

Vegetarisch - Végétariens Vegetarian

Spaghetti veggie	€ 17,00
Tagliatelle veggie	€ 20,00
Penne all' Arrabiata	€ 18,00
Croque veggie	€ 18,00
Salade met kaaskroket	€ 21,00
<i>Salade à la croquette de fromage</i>	
<i>Salad, cheese croquette</i>	
Veggie burger + frietjes - frites - fries	€ 21,00



Le Panier d'Or

Pasta

Spaghetti bolognaise	€ 16,00
Penne/Spaghetti carbonara	€ 17,00
Lasagne bolognaise	€ 18,00
Lasagne zalm - saumon - salmon	€ 20,00
Ravioli met spek en kaassaus	€ 22,00
<i>Ravioli au sauce fromage et lardon</i>	
<i>Ravioli in cheese sauce with bacon</i>	
Tagliatelle met gerookte zalm	€ 25,00
<i>Tagliatelle avec saumon fumé</i>	
<i>Tagliatelle with smoked salmon</i>	
Tagliatelle met kip en pesto	€ 24,00
<i>Tagliatelle avec poulet et pesto</i>	
<i>Tagliatelle with chicken and pesto</i>	
Tagliatelle met scampi en groene pesto	€ 25,00
<i>Tagliatelle avec scampi et au pesto vert</i>	
<i>Tagliatelle with scampi and green pesto</i>	

Pizza

Margherita met mozarella, oregano	€ 15,00
Peperoni met mozarella, ui, paprika	€ 18,00
<i>Peperoni, mozarella, ognion, poivron</i>	
<i>Peperoni, mozarella, onion, paprika</i>	
4 kazen	€ 18,00
<i>Quatre fromages</i>	
<i>Four cheeses</i>	





Le Panier d'Or

Sauzen – Sauces

Mayonnaise / Ketchup / Barbecue / Mosterd	€ 1,00
Groene pepersaus - Champignonsaus - Béarnaisesaus	€ 4,00
<i>Sauce poivre vert - sauce champignon - sauce béarnaise</i>	
<i>Green pepper sauce - Mushroom sauce - Béarnaise sauce</i>	
Tartaarsaus	€ 3,00

Supplementen extra - Suppléments extra - Side orders extra

Portie brood - <i>Portion de pain - portion bread</i>	€ 2,00
Gemengde salade - <i>Salade mixte - mixed salad</i>	€ 7,00
Frietjes, kleine portie - <i>frites, petite portion - fries, small portion</i>	€ 7,00
Frietjes, medium portie - <i>frites, portion moyenne - fries, medium portion</i>	€ 12,00
Kroketten of pasta - <i>croquettes ou pasta - croquettes or pasta</i>	€ 6,00
Extra couvert - <i>Extra cutlery</i>	€ 4,00

Kids

Kippennuggets met frietjes	€ 15,00
<i>Poulet pané et frites</i>	
<i>Chicken nuggets and french fries</i>	
Kinderpasta bolognaise	€ 13,00
<i>Pasta enfants</i>	
<i>Childrens pasta</i>	
Frikandellen met frietjes	€ 15,00
Pizza margherita	€ 15,00



Le Panier d'Or

Croques

Croque monsieur met ham en kaas	€ 14,00
<i>Fromage de Bruges et jambon</i>	
<i>Bruges cheese and ham</i>	
Croque Hawaiï	€ 16,00
<i>Fromage, jambon, ananas</i>	
<i>Cheese, ham, pineapple</i>	
Croque madame	€ 16,00
<i>Fromage, jambon, oeuf</i>	
<i>Cheese, ham, fried egg</i>	
Croque boem-boem	€ 17,00
<i>Fromage, jambon, sauce bolognaise</i>	
<i>Cheese, ham, bolognaise sauce</i>	

Omeletten

Omelet natuur - nature - plain	€ 13,00
Omelet ham - jambon - ham	€ 14,00
Omelet kaas - fromage - cheese	€ 14,00
Omelet ham en kaas - jambon et fromage - ham and cheese	€ 16,00
Omelet spek en tomaat - lardon et tomate - bacon and tomato	€ 17,00
Omelet gerookte zalm - saumon fumé - smoked salmon	€ 17,00

Broodjes - Sandwiches

Ham - Jambon - Ham	€ 12,00
Kaas - Fromage - Cheese	€ 12,00
Ham/Kaas - Jambon/Fromage - Ham and cheese	€ 13,00
Gerookte zalm - Saumon fumé - Smoked Salmon	€ 14,00



Le Panier d'Or

Dessert

Warme appeltaart - <i>tarte aux pommes</i> - <i>appelpie</i>	€ 11,00
Crème brûlée	€ 12,00
Tiramisu	€ 12,00
Moelleux van chocolade - <i>Moelleux au chocolat</i>	€ 14,00
Chocolademousse - <i>Mousse au chocolat</i> - <i>Chocolate mousse</i>	€ 12,00
Taart "keuze van de chef" - <i>Tarte au choix du chef</i> - <i>Chefs pie</i>	€ 16,00

Ijs - Glace - Icecream

Dame Blanche	€ 12,00
Dame Noir	€ 12,00
Banana Split	€ 14,00
Coupe Brésilienne	€ 13,00
Coupe aardbei (seizoen)	€ 14,00





Le Panier d'Or

Tearoom

Pannenkoek (x2) suiker en boter	€ 8,00
<i>Crêpes au sucre et beurre</i>	
<i>Pancakes with sugar and butter</i>	
Pannenkoek (x2) banaan	€ 12,00
<i>Crêpes banane</i>	
<i>Pancakes banana</i>	
Pannenkoek (x2) aardbeien (seizoen)	€ 13,00
<i>Crêpes fraises (saison)</i>	
<i>Pancakes strawberries (season)</i>	
Pannenkoek (x2) krieken	€ 12,00
<i>Crêpes cérisés</i>	
<i>Pancakes cherries</i>	
Wafel suiker en boter	€ 9,00
<i>Gaufre sucre et beurre</i>	
<i>Waffle with sugar and butter</i>	
Wafel banaan	€ 13,00
<i>Gaufre banane</i>	
<i>Waffle banana</i>	
Wafel krieken	€ 13,00
<i>Gaufre cérisés</i>	
<i>Waffle cherries</i>	
Wafel aardbeien (seizoen)	€ 14,00
<i>Gaufre fraises (saison)</i>	
<i>Waffle strawberries (season)</i>	

Toppings

Slagroom - Chantilly - whipped cream	€ 2,50
Vanille ijs - glace vanille - icecream	€ 2,50
Chocolade - chocolate - chocolat	€ 2,50
Aardbeien (seizoen) - fraises - strawberries	€ 4,00
Banaan - banane - banana	€ 4,00





Le Panier d'Or

MENU JAN BREYDEL - PIETER DE CONINCK
(€ 51,00)

Duo van Kaas- en garnaalkroket

Duo de croquette de fromage et crevettes

Duo cheese croquette and shrimp

Kabeljauw met witte wijnsaus en puree

Cabillaud, sauce au vin blanc et purée

Cod white wine sauce and mashed potatoes

of/ou/or

Biefstuk rossini (ganzenlever, rode wijn saus) en kroketten

Steak (foie gras, sauce vin rouge) et croquettes

Steak (gooseliver, red wine sauce) and croquettes

Tiramisu

of/ou/or

Crème brûlée



Le Panier d'Or

Bubbels

	glas	bottle
Cava « Lard el Plata <i>Macabeo / Parellada - Extramadura - Spanje</i>	€9,00	€ 39,00
Prosecco La Jara <i>Glera, Veneto - Italië</i>	€10,00	€ 45,00
Champagne Deheurles « Réserve » <i>Pinot Noir / Chardonnay - Celles sur Ourse- Frankrijk</i>		€ 75,00
Champagne Lanson « Le Black Label Brut » <i>Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier - Frankrijk</i>		€ 85,00

Wijnen van het huis - Maison Virginie Languedoc

	glas s	glas m	karaf	bottle
Glas witte huiswijn Colombard / Sauvignon <i>Verre de vin blanc - glass of white wine</i>	€ 6,50	€12,00	€20,00	€ 29,00
Glas rosé huiswijn Cinsault / Syrah <i>Verre de rosé - glass of rosé</i>	€ 6,50	€12,00	€20,00	€ 29,00
Glas rode huiswijn Merlot / Grenache <i>Verre de vin rouge - glass of red wine</i>	€ 6,50	€12,00	€20,00	€ 29,00
Cellier du Prieur bottle ¾				€ 29,00
Terroir et Vignobles “Gros Manseng Moelleux” <i>2020 - Frankrijk</i>	€ 7,00	€13,00		€ 36,00

Uitzonderlijke wijnen - Exceptional wines

Domaine du Pré Semelé - Sancerre Blanc 2020 – Loire - Frankrijk <i>Sauvignon Blanc</i>	€ 46,00
Domaine Dampit - Chablis 2020 – Bourgogne – Frankrijk <i>Chardonnay</i>	€ 52,00
Fleur de badette - St-Emilion Grand cru – Bordeaux – Frankrijk <i>Merlot/Cabernet Sauvignon</i>	€ 63,00



Le Panier d'Or

Rosé wijnen - Rosé wines

Gris d'Amélie Hommage 2021 - Languedoc – Frankrijk € 38,00

Witte wijnen - White wines

Les Trois Lunes 2020 – Languedoc - Frankrijk € 39,00

Chardonnay

Pinot Grigio delle Venezie – Venetië – Italië € 39,00

Pinot Grigio

“Chenin” 2021 – Stellenrust - Zuid-Afrika € 42,00

Chenin Blanc

Cantilena Vinho Verde 2021 – Portugal € 41,00

Vinho Verde

DOCG Gavi 2021 – Piëmont - Italië € 45,00

Cortese

Rode wijnen - Red wines

Prestige de Laborie rouge 2020 – Languedoc – Frankrijk € 41,00

Cabernet Sauvignon

Château Belvue 2020 – Bordeaux – Frankrijk € 44,00

Cabernet Sauvignon/Malbec

Stellenrust “Simplicity” – Stellenbosch - Zuid-Afrika € 44,00

Merlot/Shiraz

Rioja “Bozeto de Exopto” Tinto 2020 – Rioja - Spanje € 43,00

Garnacha/Tempranillo/Graciano

Primitivo « 40 » - Puglia – Italië € 45,00

Primitivo



Le Panier d'Or

OUR SPECIAL BEERS

ICON

DUVEL - 8,5% - IBU 33

Een subtiel bitter bier, geraffineerd van smaak en met duidelijke toetsen van hop. Uniek brouwproces van 90 dagen. 'Puur en perfect gebalanceerd'. Dit bier werd op de Brussels Beer Award 2018 uitgeroepen tot het beste Strong Blond ter wereld.



Amertume subtile, goût raffiné et caractère houblonné typique. Processus de brassage unique de 90 jours. « Pure et parfaitement équilibrée ». Élu meilleure blonde forte du monde lors des Brussels Beer Awards 2018.

DUVEL 666 - 6,66% - IBU 20

Een aromatisch en fruitig bier met een volmondig, zachte afdronk. Levendige en fruitige aroma's dankzij het gebruik van sinaaszaad en dry-hopping. Een bière aromatique, douce



et équilibrée par une fine amertume. Ses arômes sont vibrants et fruités grâce à l'utilisation de zeste d'orange et de la technique du dry-hopping

AMBER ALE

BOLLEKE - 5,2% - IBU 23

Een lichte hop-karameltoets met een vleugje kaneel. Santé!



Touche de caramel légèrement houblonnée avec une pointe de cannelle. Santé.

STRONG BLOND

TANK 7 - 8,5% - IBU 38

Een fruitig aroma en toetsen van hop en pompoelmoes. Complexe smaken met een droge afdronk. Dit juweeltje van Boulevard Brewery komt rechtstreeks uit Kansas City.



Notes aromatiques fruitées et touches houblonnées de pamplemousse, saveurs complexes, longueur en bouche sèche. Le joyau de la brasserie Boulevard, en provenance directe de Kansas City.

LA CHOUFFE - 8,0% - IBU 20

Citrusstoetsen gevolgd door een verfrissend, aangenaam kruidig aroma dat zorgt voor een heerlijke lichtheid. Een grappige fles met daarin een verbluffend lekker bier.



Notes d'agrumes suivies d'une touche rafraîchissante et délicieusement épicée pour une agréable légèreté. Amu-sante à l'extérieur, incroyable à l'intérieur.

TRIPLE D'ANVERS - 8,0% - IBU 23

Een subtiel spel van kruidige en lichtzoete noten met een frisse en volle afdronk. In één woord: FANTASTISCH.



Jeu subtil de notes épicées et légèrement sucrées avec un arrière-goût frais et rond. Rien à dire, si ce n'est : FAN-TASTIQUE.

RED BEER

CHERRY CHOUFFE - 8,0% - IBU 10

Een bier met een ronde, zachte en delicate smaak die fijnproevers ongetwijfeld zal bekoren. De unieke smaak van Chouffe, met kersen als extraatje.



Ronde, douce et délicate, cette bière ravira tous les gourmets. Le goût unique de La Chouffe avec une pointe de cerise.

BROWN

MC CHOUFFE - 8,0% - IBU 20

Een donker en ongefilterd bier met een fruitig boeket, een delicate smaak van karamel en een licht bittere afdronk.



Aspect sombre et non filtré, bouquet fruité, arrière-goût délicatement caramélisé, avec une légère amertume.

MAREDSOUS BROWN - 8,0% - IBU 24

Een slimme mix van karamel en fruitige accenten. Ge-brouwen volgens de benedictijnse traditie.



Mélange subtil de caramel et de notes fruitées. Bras-sée selon la tradition bénédictine.

BLOND ALE

CHOUFFE SOLEIL

SPECIALTY BEER AT ONLY 6,0% - IBU 20

Al het vakmanschap van Chouffe met de smaak van citrus-vruchten en een lager alcoholgehalte. Een troebel bier, delicaat, fruitig en verfrissend. Laat het zonnetje maar komen!



Tout le savoir-faire de La Chouffe avec des saveurs d'agrumes et un degré d'alcool plus faible. Trouble, délicate, fruitée et rafraîchissante. Laissez entrer le soleil!

MAREDSOUS BLOND - 6,0% - IBU 29

Een heerlijk blond bier. Fris-fruitig van smaak met een zacht moutaroma en een lichtjes droge afdronk van hop. Woorden schieten tekort.



Délicieuse bière blonde avec des saveurs fruitées et prin-tanières, maltage doux et longueur en bouche légèrement sèche et délicatement houblonnée. En un mot : Amen.

HOUBLON CHOUFFE - 9% - IBU 47

Sterk bier met een bittere en fruitige smaak. De eerste Belgische IPA.



Bière forte au goût amer et fruité. Première IPA belge.

FOR THE CONNOISSEURS

LIEFMANS GOUDENBAND - 8,0%

Een bier met een volle smaak en aroma's van gegrild fruit. Dit bier wordt lekkerder met de jaren — of dacht je dat enkel wijnen hun 'grand cru' hadden?



Arômes ronds de fruits cuits, meilleurs d'année en année. Les vins ne sont pas les seuls à avoir leurs grands crus.

LIEFMANS KRIEK BRUT - 6,0%

De perfecte combinatie van frisse accenten en een lichtzure kersensmaak. Liefmans Kriek rijpt maar liefst 18 maanden: een bier dat enig is in zijn soort.



Mariage parfait entre des notes fraîches et l'acidité de la cerise. Maturée pendant 18 mois. Unique en son genre.

WILD JO - 5,7% - IBU 28

Een bier met karakter: niet voor slappelingen! Een lichtzoete neus, maar met een bittere afdronk. 'Born to be wild'.



Un caractère unique, déconseillé aux âmes sensibles. Légèrement sucrée au début avec un arrière-goût amer. « Born to be wild ».