

## CARTA DE ALMUERZO

Hasta las 17.00 h.

### Sándwiches

Elaborados con pan del fondo del horno, blanco o integral

#### Pasta untable de salmón ahumado

cebollitas en vinagre estilo Ámsterdam | 9.5

Queso curado de la granja (veg) | mostaza | 5.5

Ensalada de atún casera | 6.5

Albóndiga | Queso trapense | salsa de tomate | 7.5

Smos | sándwich | queso suave | jamón | 7

Carpaccio de ternera | queso parmesano | pepitas variadas | aliño de pesto | 9

### Croques

Sándwiches de queso gratinados al horno

Croque Sándwich pollo ahumado | jamón | tomate | queso | ensalada | verde y mayonesa de mostaza | 10

Croque Fromage (veg) | queso | 5.5

Croque Monsieur jamón | queso | 6

Croque Madame jamón | queso | huevo frito | 6.5

Croque Bruxelles (veg) queso brie | miel | piñones | 7

### PLATOS DEL DÍA

Filete 180 gramos | 16.5

pan | tocino | cebolla | setas | salsa

Pulled pork | 8

bríoche bun | cajunmayonaise

### SOPAS

Sopa de tupinambo (veg) | 6.5

Sopa de tomate de la abuela (veg) | cherrytomaat | basilicum | 5.5

### CROQUETAS

Servidas con pan del fondo del horno, blanco o integral

Croquetas de gambas | mayonesa de mostaza | 11.5

Croquetas de ternera | mostaza | 8

Kaaskroketten | mosterdmayonaise | 8.5

Croquetas vegetarianas (veg) | mayonesa cajún | 7.5

### HUEVOS

Servidos con pan del fondo del horno, blanco o integral

Tortilla a la Flamenca tocino | verduras | patata Roseval | 9

'Uitsmijter' huevos fritos | tocino, queso | tomate | 8.5

'Uitsmijter' huevos fritos | jamón y/o queso | 7.5

Ingredientes adicionales | 0.5

### Para comenzar con

Rebanadas de pan con pastas untables | 4.5

aioli | tapenade | mantequilla de hierbas

### ENTRANTES

Carpaccio de ternera 11.5

queso parmesano | pepitas variadas | aliño de pesto

Sugerencia de cerveza: De Koninck | ámbar | 5% | picante | amarga

Croqueta de queso y gambas 9.5

un panecillo crujiente | mayonesa de mostaza

Sugerencia de cerveza: Seef | rubia | 6,5 % | fresca | cítricos | ligeramente amarga

Albóndiga 8.5

queso trapense

Sugerencia de cerveza: Rodenbach | roja de Flandes | 5,2% | afrutada |

ligeramente ácida | sorprendente

Melón y jamón serrano | 10

mozzarella | menta verde

Sugerencia de cerveza: Hoegaarden Grand Cru | 8,5% | ámbar | complejo | dulce | amarga

Rollo de salmón ahumado | 9

patatas | crème fraîche con eneldo | aliño de cerveza Oude Geuze y pepino

Sugerencia de cerveza: St. Bernardus Witbier | blanca | 5,5 % | cítricos |

cilantro

Carpaccio de remola (veg) | 9

molacha chioggia | pistachos | pan de higos | crema de queso de cabra (V)

Sugerencia de cerveza: Leffe Bruin | doble | 6.5% | dulce | malta

### Ensalada

Ensalada verde (veg) | 16.5

guisantes | tirabeques | espárragos verdes | menta | queso feta | aliño de lima

Ensalada César | 15.5

lechuga romana | pollo | anchoas | picatostes | queso parmesano | aliño César

### SEGUNDOS

Servidos, por supuesto, con patatas fritas a la Flamenca

y una generosa porción de mayonesa

Entrecot | 21.5

endivia caramelizada | puré de patatas a la francesa | salsa de ajos ahumados

Sugerencia de cerveza: Chimay Blauw | trapense oscura | 9 % | ciruelas | oscura pero fresca

Cuello de cerdo ibérico | 19

crutones de panceta confitada | chorizo chutney | verduras asadas |

patatas fritas | mayonesa

Sugerencia de cerveza: Corsendonk Pater | doble | 7,5 % | cerveza de abadía

oscura | dulce | afrutada | malteada

Estofado de ternera | 18.5

verduras de temporada | patatas fritas gruesas

Sugerencia de cerveza: Westmalle Dubbel | marrón | 7% | malta | afrutado | plátano

Jamón cocido con hueso | 19.5

uselina de apio nabo | verduras de Lieja | salsa de tomillo

Sugerencia de cerveza: Olivier Tripel | cerveza de la casa | 8% | malta |

tipo La Chouffe

Polluelo | 18.5

pollito de granja | la Bonne Femme

Sugerencia de cerveza: Bootjesbier | 7 % | ámbar | especiada | jengibre | cilantro

Guiso cremoso estilo Ostende | 18.5

Bacalao con beicon | patatas Roseval | verduras | cremosa

salsa elaborada con cerveza Chimay Tripel

Sugerencia de cerveza: OMER | rubia | 8% | ligeramente dulce | fresca | lúpulo

Ravioli de berenjenas (veg) | 16.5

espinacas | aceitunas negras | tomates | queso parmesano |

aceite de hierbas verdes

Sugerencia de cerveza: Cornet | rubia fuerte | 8,5% | roble | vainilla |

suavemente amarga

Lubina | 18

Asado a la espalda | puré de trucha ahumada | calabacín | hinojo | aliño de cha-

lotas y tomate | patatas fritas | mayonesa

Sugerencia de cerveza: Weihestephan | blanca estilo Hefe-weizen | 5,4% | trigo |

plátano | calma la sed

Fondue de queso (veg) | 17.5

verduras crudas | pan

Sugerencia de cerveza: Tripel Karmeliet | tripel | 8,4% | hierba refrescante | perfecta

### Para los peques

## Menú a elegir 10,-

Filete de pollo, fritura de bacalao o pequeña cazuela de mejillones  
Guarnición de patatas fritas, ensalada, mayonesa y compota de manzana  
De postre: ¡un delicioso helado no puede faltar!

## MEJILLONES

Pretendemos ofrecer mejillones de alta calidad durante todo el año. Sin embargo, puede que no se encuentren disponibles entre abril y junio, debido a su calidad. Nuestro personal le informará al respecto.

#### Mejillones Olivier

a la cerveza Olivier Tripel | tocino | cebolla | champiñones | 20.5

#### Mejillones al natural | 18

#### Mejillones al vino blanco | 19.5

#### Mejillones al ajo | 19.5

Servidos con pan o patatas

### POSTRES

Tabla de quesos | 11.5

Cheddar Oak Smoked | Morbier Perrin | queso de cabra Utrecht |

Le Petit Doruval

Gofre de Lieja | 8

cerezas calientes | helado de vainilla | nata montada

Gofre de Lieja con nutella | 8

Helado de vainilla y nata montada

Mousse de chocolate | 6.5

espresso | helado de almendras | nueces azucaradas | n

ata con licor Frangelico

Tartaleta de manzana al horno | 7.5

helado de brandy y pasas | nata montada

Trifle | 8

mango | fruta de la pasión | piña | gofre bruselense | chocolate blanco | coco

Crème brûlée | 6.5

elaborada con licor Chouffe

Pastel de queso | 7

chocolate blanco | servido con frutos rojos



# BEBIDAS

## CAFÉ

Dubbele Espresso\* 4  
Café\* 2.5  
Cappuccino\* 2.7  
Café con leche\* 2.8  
Latte Macchiato\* 3.1  
Espresso\* 2.5  
Pickwick "Slow Tea" 2.6  
Té de menta fresca 3.1  
Té de jengibre fresco 3.1  
Chocolate caliente 3.3  
Sin crema batida 2.6  
(\* ) descafeinado posible

## LÁCTEOS

Fristi 2.6  
Chocomel 2.6  
Leche (s) 2,00 - (l) 2.9  
Suero de manteca (s) 2,00 - (l) 2.9

## FRISDRANKEN

Ice Tea 2.8  
Ice Tea Green 2.8  
Coca Cola 2.6  
Coca Cola Light 2.6  
Coca Cola Zero 2.6  
Bitterlemon 2.6  
Fanta Cassis 2.6  
Fanta Orange 2.6  
Chaudfontaine con gas 2.6  
Chaudfontaine con gas 0,75 4.7  
Chaudfontaine sin gas 2.6  
Chaudfontaine sin gas 0,75 4.7  
Sprite 2.6  
Ginger Ale 2.6  
Rivella Light 2.8  
Tonic 2.6

## JUGOS

Schulp Appel-Saúco 2.7  
Schulp Appel-Pera 2.7  
Schulp Appel-Frambuesa 2.7  
MinuteMaid jugo de manzana 2.7  
MinuteMaid jugo de tomate 2.7  
Jus d'orange (s) 3.8 - (l) 5.6

## LICOR

Licor 43 4.7  
DiSaronno Amaretto 4.7  
Frangelico 4.7  
Tia Maria 4.7  
Drambuie 4.7  
Cointreau 4.7  
Sambuca 4.7  
DOM Benedictine 4.7  
Kahlua 4.7

## P.S.V.

Croft Port Tawny 3.7  
Croft Port Ruby 3.7  
Croft Port White 3.7  
Martini Bianco 3.6  
Martini Extra Dry 3.6  
Martini Rosso 3.6  
Campari 3.6  
Sherry Medium 3.6  
Sherry Dry 3.6  
Sherry Vina 25 PX 6.1  
Pernod 4.6  
Ricard 4.6

## DESTILADO

Bacardi Reserva 5.3  
Bacardi Black 5  
Jonge Jenever Bols 3.2  
Oude Jenever Bols 3.2  
Corenwijn Bols 3.2  
Bessen Coebergh 3.6  
Apfelkorn Lindauer 3.6  
Vieux Hoppe 3.2  
Eristoff Vodka 4.7  
Bacardi Superior 5  
Bombay Sapphire 5.1  
Beerenburg 3.6  
Jägermeister 3.6  
Tequila Sauza Gold 5

## ALCOHOL KOFFIE

Café irlandés 7.1  
Café español 7.1  
Café italiano 7.1  
Café francés 7  
Café Utrecht 7.1  
Café de Hasselt 7.1  
Café Chouffe 7.1  
Café de Bruselas 7.1  
Café de Jamaica 7.1

## COGNAC E.D.

Remy Martin V.S.O.P. 7.6  
Courvoisier VS 6.3  
Calvados Père Magloire 5.3  
Armagnac Clés de Duacs 5.3

## WHISKEY

Dead Guy 10.5  
Tullamore Dew 4.7  
The Famous Grouse 4.8  
The Black Grouse 5.7  
Glenfiddich 6.2  
Highland Park 7.3  
Dalwhinnie 6.5  
Lagavullin 7.5

## PROSECCO

La Tordera Prosecco 6 | 30

## VINOS

### Blanco

Sedosa Organic Blanco 3.7 | 18.5  
España  
fresco | pomelo amarillo | melocotón

Chardonnay Reserva, Viu Manent 4.7 | 23.5  
Chile  
tropical | envejecido en madera

### Rosé

Maison Virginie Ma Cuvée Rosé 3.7 | 18.5  
Francia  
fresco | fruta roja

### Rood

Tempranillo, Ramón Roqueta 3.7 | 18.5  
España  
fruta roja | chocolate | laurel | cremoso

Merlot Reserva, Viu Manent 4.7 | 23.5  
Chile  
rojo oscuro | fruta fresca

## Cerveza de'l momento

## DUVEL DE BARRIL

¿Más cervezas? Mira nuestro rolodex!



# Olivier



# APERITIVOS

## Tapas

**Plato de aperitivos Olivier** | 16.5  
tapas variadas a la d'n Toog | frías y calientes

**Croquetas de queso y gambas** | 8.5  
mayonesa a la mostaza

**Tabla de quesos** | 11.5  
Cheddar Oak Smoked | Morbier Perrin | queso de cabra Utrechtse | Le Petit Doruval

**Pan con alioli** | 4

**Pan con acompañamiento** | 4.5  
alioli | mantequilla con Duvel | mantequilla con sal marina

**Ración de queso** | 5.5  
curado con mostaza

**Salchicha de buey "ossenworst"** | 6.5  
mayonesa de trufas

**Patatas fritas "flamencas"** | 3.5  
mayonesa

## Se pueden pedir hasta las 23.55 horas

**Aperitivos variados** | 20  
30 unidades, distintas tapas calientes

**Aperitivos variados** | 10  
15 unidades, distintas tapas calientes

**Ración de aceitunas** | 3.5

**Ración de croquetas de carne redondas "Bitterballen"** | 6  
8 unidades

**Ración de croquetas de carne redondas "Bitterballen"** | 12  
16 unidades

**Palitos de queso** | 7  
8 unidades

**Aperitivos vegetarianos variados** | 7  
palitos de queso | mini rollitos de primavera

