

# LUNCH

*te bestellen tot 17:00 uur*

**Sandwiches** keuze uit: wit of donker vloerbrood

**Rundercarpaccio** | 10.7  
parmezaan | pittenmix | mesclun | truffelmayonaise  
**Gegrilde biet (veg)** | 8.5  
little gem | tomaat | avocado | roomkaas | Arabische specerijen  
**Tonijnsalade** | 6.5  
**Smos avocado (veg)** | 8.2  
paprika | vadouvan | sesam | ei | kruidensla | hummus

**Croques** *gegratineerde dikke boterhammen van wit desembrood*

**Croque Sandwich** kip | bacon | tomaat | kaas | mesclun | mosterdmayonaise | 11  
**Croque Monsieur** ham | kaas | 6.8  
**Croque Madame** ham | kaas | spiegelei | 7.3  
**Croque Bruxelles (veg)** brie | honing | pittenmix | 7.5

## Speciaaltjes

**Burger Olivier** (ook vega verkrijgbaar) | 17.2  
brioche bol | MRIJ burger | oude kaas | tomatenrelish | spek | uienringen in bierbeslag | piccalillymayonaise | frites  
**Upgrade je burger met langzaam gegaarde short rib +2.5**  
Onze hamburgers worden medium bereid.  
Wil je jouw burger “well done”? Laat het ons weten.  
**Surf & Turf** | 10.5  
hotdogbroodje | little gem | gekonfijte kippendij | tomaat | wasabi furikake | garnalencurrycrème  
**Pulled pork** | 8  
brioche bol | cajunmayonaise

**Soepkes** *met brood*

**Soep van de chef** | 7.5  
**Uiensoep** runderbouillon | uien | tijm | kaascrouton | 7  
**Bomma's tomatensoep (veg)** cherrytomaat | basilicum | 6.2

**Kroketten** *keuze uit: wit of donker vloerbrood*

**Garnalenkroketten** mosterdmayonaise | 11.5  
**Runderkroketten** mosterd | 8.3  
**Kaaskroketten (veg)** mosterdmayonaise | 8.5  
**Groentekroketten (veg)** cajunmayonaise | 7.5

**Eiergerechten** *keuze uit: wit of donker vloerbrood*

**Olivier omelet** | 9.5  
spek | groenten | roseval-aardappels  
**Uitsmijter naturel** | 7  
extra beleg vanaf 0.5 per item | ham | kaas | spek | tomaat

**ZIN IN EEN MAALTIJDSALADE OF MOSSELEN?  
DEZE ZIJN OOK TE BESTELLEN TIJDENS DE LUNCH.**

# DINER

*te bestellen vanaf 17:00 uur*

## Voorgerechten

**Rundercarpaccio** | 11.8  
parmezaan | pittenmix | mesclun | truffelmayonaise  
**Grotere trek? Carpaccio XL 16.8**  
Biertip: De Koninck | amber | 5,2% | kruidig | bitter

**Kaas- en garnalenkroket** | 9.5  
brood | mosterdmayonaise  
Biertip: Seef | blond | 6,5% | fris | citrus | licht bitter

**Gehaktbrood** | 9  
gegratineerd met Orval kaas | brood | tomatensaus  
Biertip: Rodenbach | Vlaams bruin | 5,2% | fruitig | licht zuur | verrassend

**Gerookte eendenborst** | 9.5  
pompoen | rode biet | pepita | mandarijn | kroepoek | kimchimayonaise  
Biertip: Bootjesbier | amber | 7% | kruidig | gember | koriander

**Zalm gemarineerd in bietjes** | 10.5  
radijs | rettich | krokant flatbread | mesclun | yuzu-jalapeñomayonaise  
Biertip: Weihenstephaner | weizen | 5,4% | romig | fris | banaan

**Bietencarpaccio (veg)** | 8.5  
chioggia biet | pistachenoten | vijgenbrood | crème van geitenkaas  
Biertip: Maneblusser | blond | 5,8% | doordrinkbaar | fris

**Hollandse garnalen** | 11.5  
aardappel | mesclun | Granny Smith | cocktailsaus  
Biertip: Blanche de Namur | witbier | 4,5% | citrus | koriander

**Ravioloni paddenstoelen (veg)** | 11.5  
salieboter | kaaskrokant  
Biertip: Corsendonk Pater | dubbel | 6,5% | lichtzoet | subtiel

**Soepkes** *met brood*

**Soep van de chef** | 7.5  
**Uiensoep** runderbouillon | uien | tijm | kaascrouton | 7  
**Bomma's tomatensoep (veg)** | 6.2  
cherrytomaat | basilicum

## Maaltijdsalades

**Caesar** | 15.5  
kip | little gem | ei | parmezaan | croutons | caesardressing  
Biertip: Deugniet | blonde tripel | 7,5% | groene appel | hoppig | zoet

**Geitenkaas (veg)** | 14.5  
witlof | peer | mandarijn | granaatappel | rucola | pistachenoten | balsamicovinaigrette  
Biertip: Weihenstephan | hefweizen | 5,4% | lichtzoet | zomers | fruitig aroma

(veg) = Vegetarisch (enkele vegetarische gerechten kunnen ook veganistisch bereid worden)  
**Heeft u een allergie, laat ons het weten!**

# DINER

*te bestellen vanaf 17:00 uur*

## Hoofdgerechten

**Vlaamse ribbekes** | 19.8  
spareribs | bierlak | salade | frites  
Biertip: Vedett Blond | pilsener | 5,2% | lichtbitter | fris

**Burger Olivier** (ook vega verkrijgbaar) | 17.2  
brioche bol | MRIJ burger | oude kaas | tomatenrelish | spek | uienringen in bierbeslag | piccalillymayonaise | frites  
**Upgrade je burger met langzaam gegaarde short rib +2.5**  
Onze hamburgers worden medium bereid.  
Wil je jouw burger “well done”? Laat het ons weten.  
Biertip: Olivier Tripel | 8% | huisbier | lichtbitter

**Kalfsstoof** | 18.8  
salade | frites  
Biertip: Westmalle dubbel | bruin | 7% | moutig | fruitig | banaan

**Beenhammetje** | 19.5  
knolselderijmousseline | Luikse groenten | tijmjus  
Biertip: La Chouffe | blond | 8% | vol | kruidig | zoet

**Poussin** | 18.5  
boerderijkip | salade | appelcompote | frites  
Biertip: Bootjesbier | 7% | amber | kruidig | gember | koriander

**Oostendse waterzooi** | 18.7  
kabeljauw | spek | groenten | roseval | romige Chimay Tripelsaus  
Biertip: OMER | blond | 8% | licht zoet | fris | hoppig

**Knolselderij steak (veg)** | 18  
paddenstoelen-truffelragout | kaasschuim  
Biertip: De Koninck | amber | 5,2% | moutig | lichtzoet

**Snoekbaarsfilet** | 19  
op de huid gebakken | kerrie-zuurkoolstampot | citrus beurre blanc  
Biertip: Saison Dupont | saison | 6,5% | droog | prikkelend

**Kaasfondue (veg)** | 17.5  
rauwe groenten | brood  
Biertip: Mooie Nel | IPA | 6,5% | tropisch fruit | stevig bitter

## Bijgerechten

**Bierbrood met smeersels** alioli | tapenade | kruidenboter | 7.5  
**Bierbrood met kruidenboter** | 6.5  
**Frites met mayonaise** | 3.5  
**Gemengde salade** | 3.5

# PROEFPLANKEN

**Charcuterie** | 18.5  
diverse worstjes | ham | appelstroop

**Proefplank Olivier** | 9.8 p.p. | vanaf 2 personen | **te bestellen tussen 17-22 uur**  
verrassend en lekker, een goed gevulde hapjesplank vol variatie

# STEAKS

*Alle steaks worden geserveerd met gegrilde groenten of salade, frites en een keuze uit: beurre de paris | bearnaise | knoflookjus*

**Dry Aged Entrecote 300 gr** | 32.5  
Vol, intens en mals MRIJ rundvlees. Door het rijpingsproces krijgt dit vlees zijn unieke smaak.

**Black Angus steak** 250 gr 25.8 | 180 gr 19.8  
Smaakvol, sappig, graan gevoerd rundvlees.

Beurre de paris biertip: Karmeliet | tripel | 8,4% | fris | lichtzoet | granig  
Bearnaise biertip: Gouden Carolus Tripel | 9% | kruidig | zoet | sprankelend  
Knoflookjus biertip: Chimay Rood | dubbel | 7% | kruidig | zoet | gedroogd fruit

# MOSSELEN

*keuze uit: wit of donker vloerbrood of frites*

Wij proberen het hele jaar door goede kwaliteit mosselen in te kopen. Het is mogelijk dat wij geen mosselen op voorraad hebben in de maanden april, mei en juni in verband met de kwaliteit.

De bediening zal u hierover informeren.

**Mosselen Olivier** | 20.5  
gekookt in Olivier Tripel | spek | ui | champignons  
**Mosselen naturel** | 18  
**Mosselen in witte wijn** | 19.5  
**Mosselen met look** | 19.5



**Mosselen zijn ook te bestellen tijdens de lunch**

# DESSERT

*Biertje erbij? Uw kastelein adviseert u graag.*

**Kaasplank** | 11.5  
4 soorten kaas | kletsenbrood | appelstroop

**Luikse wafel Olivier** | 8.5  
warme kersen | vanille-ijs | slagroom

**Luikse wafel met Nutella** | 8  
vanille-ijs | slagroom

**Mont Blanc** | 7.5  
vanillemousse | kastanje-chocoladespaghetti | muntsuiker

**Appeltaartje uit de oven** | 7.5  
boerenjongens-ijs | slagroom

# DRANKJES

## Koffie

Alle koffies zijn ook als decafé te bestellen. Onze koffiebonen zijn afkomstig van UTZ gecertificeerde koffieboeren.

Dubbele Espresso | 4  
Koffie | 2.7  
Cappuccino | 3  
Koffie Verkeerd | 3.1  
Latte Macchiato | 3.2  
Espresso | 2.7  
Warme chocolademelk | 2.8  
met slagroom | 3.5  
Appeltaart | 4  
met slagroom | 4.7

Wij hebben natuurlijk ook veel lekkers voor bij de koffie.

## Speciale koffie 7.1

Ierse koffie Tullamore D.E.W.  
Spaanse koffie Licor 43  
Italiaanse koffie Amaretto Di Saronno  
Franse koffie Cointreau  
Utrege koffie DOM Benedictine  
Kloosterkoffie DOM Benedictine | dubbele espresso  
La Chouffe koffie La Chouffe koffielikeur  
Jamaicaanse koffie Tia Maria

## Thee

Verse gember-sinaasappelthee | 4.1  
gember | sinaasappel | citroen | kaneel | honing  
Verse gember-munt-appelthee | 4.1  
gember | munt | citroen | appel | honing  
Verse gember-citroentheo | 3.6  
gember | citroen | honing  
Verse gember-muntthee | 3.6  
gember | munt | citroen | honing  
Verse muntthee | 3.1  
munt | honing  
Verse gemberthee | 3.1  
gember | honing  
Pickwick slow tea | 2.7

## Sappen

Jus d'orange | 5 3.9 | L 5.6  
Schulp Appel-Vlierbes | 3.2  
Schulp Appel-Peer | 3.2  
Schulp Appel-Framboos | 3.2  
Appelsap | 2.9  
Tomatensap | 2.9

## Koude dranken

Fuze Tea | 2.9  
green | peach | mango | sparkling  
Coca Cola | 2.8  
Coca Cola Light | 2.8  
Coca Cola Zero | 2.8  
Red Bull Energy Drink | 4.1  
regular | sugarfree  
Finley | 2.8  
bitterlemon | tonic | ginger ale  
Fanta Cassis | 2.8  
Fanta Orange | 2.8  
Sprite | 2.8  
Chaudfontaine Rood | 5 2.7 | L 4.9  
Chaudfontaine Blauw | 5 2.7 | L 4.9  
Fristi | 2.9  
Chocomel | 2.9  
Melk | 5 2 | L 2.9  
Karnemelk | 5 2 | L 2.9

## Likeuren 4.7

Disaronno Amaretto  
Frangelico  
Licor 43  
Tia Maria  
Drambuie  
Cointreau  
Sambuca  
DOM Benedictine  
La Chouffe Coffee likeur  
Villa Massa Limoncello

## Gedistilleerd

Bacardi Blanca | 5  
Bacardi Carta Negra | 5  
Bacardi Oakheart | 5  
Bols Jonge Jenever | 3.2  
Bols Oude Jenever | 3.2  
Bols Corenwijn | 3.2  
Coebergh Bessen | 3.6  
Lindauer Apfeln | 3.6  
Hoppe Vieux | 3.2  
Eristoff Vodka | 4.7  
Bombay Sapphire | 5.1  
Beerenburg | 3.6  
Jägermeister | 3.6  
Jose Cuervo Gold | 5

## Cognac e.d.

Remy Martin V.S.O.P. | 7.6  
Courvoisier VS | 6.3  
Calvados Père Magloire | 6.3  
Armagnac Clés des Ducs | 6.3

## Whiskey

Lagavulin | 7.5  
Tullamore D.E.W. | 4.8  
The Famous Grouse | 4.8  
The Naked Grouse | 6.5  
The Black Grouse | 5.7  
Jack Daniels | 6.5  
Glenfiddich | 6.2  
Highland Park | 7.3  
Maker's Mark | 6.3

## P.S.V.

Martini Bianco | 3.6  
Martini Rosso | 3.6  
Campari | 3.6  
Sherry Vina 25 PX | 6.1  
Pernod | 4.6  
Port Tawny | 3.7  
Port Ruby | 3.7

## Met een bubbel

Champagne brut Théophile Roederer, Frankrijk 65  
fris | fruitig | fijne mousse | droog

Prosecco brut spumante, Scavi & Ray, Italië 30  
bloemig | fris | peer | appel

## Witte wijn

Chardonnay, Domaine Lalonde, Frankrijk 22.5 | 4.5  
mild | fruitig | appel | citroen

Colombard, St Lannes Gascogne, Frankrijk 20 | 4  
lichtgeel | rabarber | pruimen | zeer fris

## Rosé wijn

Grenache, Monteclain rosé, Frankrijk 20 | 4  
fris | rood zomerfruit

## Rode wijn

Cabernet Sauvignon, Villa Don Carlos, Chili 22.5 | 4.5  
dieprood | vers fruit

Merlot, Croix d'Or, Frankrijk 20 | 4  
rond | licht vanille | bessen | bramen

# MET EEN BLIK OP DE TOEKOMST


Misschien is het u al opgevallen, maar wij van Café Olivier serveren tegenwoordig ook enkele bieren in blik. Er zijn immers alleen maar voordelen te noemen voor bier in blik, namelijk:

- Het bier komt niet in aanraking met uv-straling waardoor de smaak beter behouden blijft en het bier langer houdbaar is.

- Het is beter voor het milieu, vooral als je kijkt naar gewicht en vorm tijdens het transport. Er is minder transport nodig want tijdens één transport kan meer bier worden vervoerd.

- Bier in blik koelt sneller doordat de wand minder dik is dan glas. Altijd lekker koud dus!

- Op een blik kan de brouwer meer informatie kwijt. Hij hoeft zich niet meer te beperken tot alleen het etiket. Dus we weten dadelijk nog meer over het bier te vertellen.

100% CO2-neutraal papier   
Voor deze menukaart zijn geen bomen gekapt.



# MENUKAART



# HAPJES

te bestellen tot 00:00 uur

1 meter worst | 25  
varkensworst van de grill | BBQ saus | 2 share

Charcuterie | 18.5  
diverse worstjes | ham | appelstroop

Proefplank Olivier | 9.8 p.p. | vanaf 2 personen | te bestellen tussen 17-22 uur  
verrassend en lekker, een goed gevulde hapjesplank vol variatie

Borrelplateau Olivier | 16.8  
mix van hapjes aan d'n toog, warm en koud

Kaasplank | 11.5  
4 soorten kaas | kletsenbrood | appelstroop

Kaastengels | 7  
8 stuks

Portie oude kaas mosterd | 5.5

Kaaskrokot en garnalenkrokot | 8.5  
mosterdmayonaise

Bierbrood met smeersels | 7.5  
alioli | tapenade | kruidenboter

Bierbrood met kruidenboter | 6.5

Portie gemengde olijven | 3.5

Frites mayonaise | 3.5

Bittergarnituur | 21.6  
30 stuks | verschillende warme hapjes

Bittergarnituur | 10.8  
15 stuks | verschillende warme hapjes

Portie bitterballen | 7  
8 stuks | mosterd

Portie bitterballen | 14  
17 stuks | mosterd

Vegetarische borrelmix | 7  
4 kaasstengels | 4 mini loempia's

Vegan balletjes | 7  
8 stuks | plantaardige groenteballetjes | mosterd

# BIERPROEVERIJ

Wilt u alles weten over Belgische speciaalbiertjes of bent u op zoek naar een leuke activiteit tijdens een avondje uit? Dan bezorgen onze proeverijen u een gezellige en leerzame avond. Het is al mogelijk om een proeverij te reserveren vanaf 6 personen (afhankelijk van beschikbaarheid, tijdig reserveren word aangeraden) Een proeverij duurt 1,5 tot 2 uur.

