



• DE BRIELSCHE AAP •

TAARTJES

Ja, wij hebben Koekela! Ook lekker als dessert.

<i>Cheesecake</i>	5
<i>Dadel cheesecake</i>	5
<i>Citroen meringue</i>	5
<i>Brownie</i>	4
<i>Worteltaart</i>	5
<i>Naked Velvet</i>	5
<i>Appelkruimel</i>	5
<i>Seizoenstaart</i>	5

+ slagroom 0,50

ONTBIJT

van 10:00 tot 12:00 uur

<i>Breakfast bowl</i>	9
Yoghurt, granola en vers fruit	
<i>American pancakes</i>	8
Vers fruit en stroop	
<i>Uitsmijter</i>	7
Van scharreleieren op maïs- of bruinbrood Optioneel: ham, kaas en/of spek + 1.00 p.st.	
<i>DBQ tosti</i>	6
Platbrood met ham, kaas en ketchup	
<i>Croissant</i>	4
Jam en boter	
<i>Banmetje</i>	4
Jam, pindakaas, hagelslag of chocopasta met fruit spies	

SALADES

vanaf 12:00 uur, ook mogelijk voor diner

<i>Salade feta</i>	13
Rode biet, tomaat, cress en basilicum	
<i>Salade spicy chicken</i>	14
Komkommer, zoetzure groenten en chili-mayonaise	
<i>Salade tonijn tataki</i>	18
Soja-uitjes, sesam, wakame en wasabi-mayonaise	

Alle salades worden geserveerd met brood

LUNCH

van 12:00 tot 16:00 uur

<i>Poké bowl</i> [∇]	19
Tonijn of tempeh, sojabonen, Wakame, zoetzure groenten, rode ui, komkommer, wortel en wasabi-mayonaise	
<i>Platbrood tonijn</i>	11
Huisgemaakte tonijnsalade met gerookte zalm	
<i>Platbrood "de Brielsche aap"</i>	11
Gebakken kip, bosui, spek, chili-mayonaise	
<i>Platbrood feta</i> [∇]	12
Geroosterde groenten, rode biet, pistachenoten en baharat-mayonaise (Arabische kruiden)	
<i>Runderrollade</i>	11
Rollade van Westvoornes Weidevlees op maïs- of bruinbrood, met rucola, huisgemaakte pesto en piccalilly	
<i>Twee luxe kroketten</i> [∇]	9
Op maïs- of bruinbrood met mosterd Ook veggie mogelijk!	
<i>Avocado toast</i> [∇]	9
Gepocheerd ei, hollandaisesaus en tuinkers Optioneel: gerookte zalm of pata negra + 5,00	
<i>Pasta nero carpaccio</i> [∇]	20
Met huisgemaakte pesto Optioneel: carpaccio van tomaat.....	13
<i>Rundvlees Hamburger</i>	18
200 gr. Westvoornes Weidevlees met cheddar, bacon gemarkerd in whiskey-honing, rode ui, piccalilly, little gem, gefrituurd eitje en chips	
<i>Kaasfondue 2 pers.</i> [∇]	30
Div. groenten en brood	
<i>Kindermenu</i>	5
Frietjes met mayonaise Keuze uit: kroket, kipnuggets of kaassoufflé Ook als diner mogelijk!	
<i>DBQ tosti</i>	6
Platbrood met ham, kaas en ketchup	

[∇] = vegetarisch gerecht / of vegetarisch mogelijk

Al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten.

(NOT) TO SHARE

vanaf 17:00 uur

<i>Citroen-zeezout brood</i> \mathcal{V}	8
Met olijfolie en kruidenboter	
<i>Pata negra</i>	15
50 g. met olijfolie en geroosterd brood	
<i>Rundercarpaccio</i>	14
Westvoornes Weidevlees carpaccio met spekjes, truffelmayonaise, pittenmix en Parmezaan	
<i>Tonijn tataki</i>	14
Soja-uitjes, wasabi-mayonaise, zoetzure groenten en furikake (Japanse kruiden)	
<i>Oosters gemarineerd buikspek</i>	9
Japanse mayonaise, jalapeño peper en rode ui	
<i>Heet geblakerde tomaatjes</i> \mathcal{V}	11
Geroosterde cherrytomaatjes met mediterrane kruiden en Griekse yoghurt dressing	
<i>Thaise kipsaté</i>	14
Met huisgemaakte zoetzure groenten, krokante ui en satésaus	
<i>Tiger gamba's</i>	12
4 st. in knoflook met paksoi en bosui	
<i>Burrata</i> \mathcal{V}	15
Met geroosterde druiven en basilicum	
<i>Geroosterde aubergine</i> \mathcal{V}	9
Uit de oven met ansjovis, knoflook en oregano	
<i>Kaasfondue 2 pers.</i> \mathcal{V}	30
Div. groenten en brood	
<i>Hele zeebaars</i>	25
Paksoi, bosui, witte kool en koriander	
<i>Gebrande zalm</i>	11
Yuzu marinade, Wakame en kameya kruiden	
<i>Pasta nero carpaccio</i> \mathcal{V}	20
Met huisgemaakte pesto Optioneel: carpaccio van tomaat.....	13

Vraag naar onze specials van de dag!

BASTARD

<i>Rundvlees Hamburger</i>	18
200 g. Westvoornes Weidevlees met cheddar, bacon gemarineerd in whiskey-honing, rode ui, piccalilly, little gem, gefrituurd eitje en chips	
<i>Rib eye</i>	25
200 g. Westvoornes Weidevlees met geroosterde groenten en sjalottensaus	

\mathcal{V} = vegetarisch gerecht / of vegetarisch mogelijk
Al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten.

BORREL

vanaf 12:00 uur

<i>Yakitori kipspiesjes</i>	8
8 st. met zoetzure rode ui, sesam	
<i>Kaasstengels</i> \mathcal{V}	7
6st. Oude kaas, chili-dip	
<i>Bitterballen</i>	7
6st. De Bourgondiër bitterballen met mosterd	
<i>Calamaris</i>	7
Gefrituurde inktvisringen, aioli	
<i>Duck springrolls</i>	9
5st. Pekingeend, hoisinsaus, komkommersticks	
<i>Bietenballen</i> \mathcal{V}	8
6st. Vegetarische 'bitterballen' met roze yoghurt dip	
<i>Chicken crunchies</i>	8
5st. met Japanse mayonaise	
<i>Luxe borrelplank</i>	25
Geschikt voor 2 pers.	

SOEP

<i>Tomaat-paprikasoep</i> \mathcal{V}	5
Met room en basilicum	
<i>Romige kreeftenbisque</i>	12
Rivierkreeftstaartjes, cognac en bosui	

SIDES

<i>Verse friet</i>	4
Met mayonaise	
<i>Zoete aardappel friet</i>	5
Met mayonaise	
<i>Groene salade</i>	5
<i>Geroosterde groenten</i>	5

DESSERT

<i>Eton Mess</i>	8
<i>Vers seizoensfruit</i>	8
<i>Crème brûlée</i>	8
<i>Lauwwarme brownie</i>	8
Blauwe bessen-ijs van Twlce met vanillesaus	
<i>Ice surprise</i>	8
Wisselende ijssmaken van Twlce	
<i>Kaasplank</i>	14