

BRASSERIE
DE KLYNHOEVE

MENU

2023

APÉRITIFS

Apertief maison	11,80
Kirr / Kirr royal	7,00 / 9,00
Verre de cava / Bouteille de cava	7,30 / 29,00
Ricard	8,10
Porto blanc / rouge	6,50
Martini blanc / rouge / fiero	6,50
Sherry sec / demi-sec	6,50
Pineau de Charentes	6,50
Rhum Barcelo Gran Anejo sur glace / cola	7,00 / 9,90
Vodka Nemiroff sur glace / orange	7,50 / 9,90
Campari sur glace / orange / soda	7,00 / 9,90
Whiskey irlandais Busker Triple Cask sur glace / cola	8,00 / 11,30

CHAMPAGNE DE LA MAISON (RECOMMANDATION)

Nicolas Feuillatte brut Millésimé cuvée spéciale(France – Chouilly)	85,00
Joseph Perrier (brut) cuvee royal 20 cl	24,50

VIN DE MAISON / DEMANDEZ NOTRE CARTE DES VINS!

Rouge / Blanc / Rosé / Blanc doux	
Par verre	5,20
Par carafe de 0,5 l	21,00
Par bouteille	29,00
Suggestion de vin au verre: <i>Calmel&joseph</i> blanc / rouge/ Rosé Minuty	7,40

GIN

Bombay Sapphire / fever tree gold tonic	13,50
Hendricks / fever tree gold tonic	13,50
Double You / tonic fever tree à la fleur de sureau	13,50
Bulldog / tonic fever tree aromatique	13,50
Maré / tonic fever tree méditerranéen	14,50
Bobby's / Fever Tree Gold Tonic	14,50
Lady Gin Buss N°509 / tonic fever tree aromatique	15,50

COCKTAILS

Aperitif Maison <i>Saint-Germain/cava/eau gazeuse</i>	11,80
Lazy red cheeks <i>Vodka/framboise/citron/sucre de canne</i>	13,20
Pornstar Martini <i>Vodka/fruits de la passion/vanille/citron vert</i>	14,20
Mojito <i>Mojito/rhum/citron vert/menthe/sucre/eau gazeuse</i>	13,20
Negroni <i>Campari/martini rosso/bombay sapphire</i>	15,20
Limoncello spritz <i>Limoncello/cava/eau gazeuse</i>	12,00
Aperol spritz <i>Aperol/cava/eau gazeuse</i>	10,80

COCKTAILS SANS ALCOOL

Lazy red cheeks <i>Framboise/citron vert/sucre de canne/eau gazeuse</i>	9,00
Gin-tonic <i>Nona gin/tonic méditerranéen Fever Tree</i>	12,50
"Aperol" spritz <i>Sirop d'orange sanguine/tonic</i>	6,90
Crodino <i>Sirop d'orange sanguine/tonic</i>	6,20
Mojito vierge <i>Mojito vierge/citron vert/menthe/sucre/eau gazeuse</i>	9,00

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Coca Cola	3,30
Coca Cola zero	3,30
Coca Cola light	3,30
Fanta	3,30
Sprite	3,30
Ice Tea	3,70
Ice Tea vert	3,70
Ice Tea zero	3,70
Limonade amère	3,70
Nordic tonic	3,70
Nordic agrum	3,70
Tönisteiner Citron	3,60
Tönisteiner Orange	3,60
Tönisteiner aux fruits	3,60
Tonic de luxe (Fever tree).	4,50
Pomton	7,20
Chocolat chaud	3,60

JUS DE FRUITS FRAIS

Jus d'orange	6,50
Jus de citron	6,50
Mélange naturel	7,50

EAU

Perrier	3,50
San Pellegrino 50 cl	6,10
Chaudfontaine plate 25cl	3,30
Chaudfontaine pétillante 25cl	3,30
Chaudfontaine plate 50 cl	6,10
Chaudfontaine pétillante 50 cl	6,10

MINUTE MAID

Jus de pomme / Jus de tomate / Jus d'orange / Jus de pamplemousse	3,50
---	------

BIÈRES

AU FÛT

Campina 25 cl	3,20
Bolleke	4,50
Tripel d'Anvers	4,90
Grimbergen blond	4,50
Grimbergen donker	4,50

À LA BOUTEILLE

Duvel	4,90
Pater	4,90
Agnus	4,90
Omer	4,90
Postel Blond	4,70
Postel Donker	4,90
Karmeliet tripel	5,20
Westmalle tripel	5,10
Westmalle dubbel	5,20
Liefmans Kriek	4,50
La Chouffe	5,20
Brugse Witte	3,60

NON ALCOOLIQUE

Maes Pils 'bouteille'	3,20
Bittburger	4,90

BOISSONS CHAUDES



Espresso Royal

Espresso	3,30
Café au lait	3,50
Café moka	3,30
Double moka	6,30
Latte macchiato	3,70
Cappuccino italien	3,80
Cappuccino à la crème chantilly	3,50

Également disponible en décaféiné

SPÉCIALITÉS À LA CRÈME FRAÎCHE

Café Baileys / Baileys	11,90
Café Irlandais / Whisky	11,90
Café Royal / Cognac	11,90
Café Espagnol / 43	11,90
Café Italien / Amaretto	11,90
Café d'Amour / Cointreau	11,90

Également disponible en décaféiné

THÉ

Thé à la menthe fraîche	4,40
Lait / menthe / tilleul / camomille / vert / citron / églantier	3,30
Earl Grey / fruits des bois / rooibos	3,50

BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud	4,00
Lait chaud avec du miel	4,00
Chocochino avec de la crème chantilly	4,40

DEGUSTATIONS

Disaronno Amaretto	7,90
Disaronno Velvet Creamy	9,10
Tia Maria liqueur de café	8,10
Isobella Sambuca	7,90
Isobella Limoncello	8,30
Grappa blanc/brun (vieilli en fût)	8,10 / 10,30
Cointreau	8,90
Grand Marnier	8,90
Baileys	8,20
43 Quarente Tres	8,20
Barcelo Rum Imperial 10Y	18,30
Barcelo Rum 40Y	36,00
Boulard Calvados	8,20

WHISKY 5CL

Busker irlandais Whiskey Single Malt <i>Fruité, notes de chocolat, mûr</i>	10,90
Whiskey irlandais Busker, Single Pot Still <i>Nez floral, goût épicé</i>	10,90
Whiskey irlandais Busker, Single Grain <i>Vanille douce et bois de chêne</i>	10,90
Glenfiddich, Single Malt <i>Vanille sèche et épices</i>	9,40
Blend écossais Chivas Regal <i>Fruité avec des notes de miel</i>	9,20
Templeton Whiskey de Seigle Américain 10 ans <i>Bois de chêne foncé, fleurs douces et épices</i>	18,40
Bourbon Jack Daniels <i>Goût sucré et de chêne</i>	8,10
Islay Mist 10 ans <i>Tourbe fumée et algues, malt et chêne</i>	13,10

GENIÈVRE

Genièvre jeune/vieux	6,50 / 6,90
----------------------	-------------

COGNAC 5 CL

Frapin Grande Champagne VS	13,00
Frapin Grande Champagne VSOP	16,30
Frapin Grande Champagne XO (vieilli au minimum 16 ans)	36,00
Martell VS	11,00

MENU 1



€57

Duo de croquettes au fromage et aux crevettes

Ou

Carpaccio de bœuf

Filet de porc avec sauce aux champignons/poivre

Frites/croquettes

Ou

Cassolette de poisson avec frites/croquettes

Dame blanche

Ou

Crème brûlée

Café ou thé

Ce menu est servi exclusivement par table. Le menu 1 et le menu 2 ne peuvent pas être combinés

MENU 2



€68

Carpaccio de bœuf

Ou

Cocktail de crevettes

Chateaubriand avec sauce aux champignons/poivre

Frites/croquettes

Ou

*Cabillaud avec purée de poireaux et sauce à la moutarde
aux grains*

Moelleux au chocolat

Ou

Tiramisu

Café ou thé

Ce menu est servi exclusivement par table. Le menu 1 et le menu 2
ne peuvent pas être combinés

TAPAS (LE PAIN INCLUS)

Portion de jambon espagnol (paleta Mangalica)	14,50
Portion de Chorizo (ibérique)	14,50
Portion de fromage espagnol (Manchego)	14,50
Assiette de tapas mixtes.	24,00
Assiette de tapas chaudes (calamars/sardines/torpilles) Avec sauce tartare maison	22,00

PLATS POUR ENFANTS (JUSQU'À 12 ANS)

Filets de sole (2 pièces) avec des frites	25,00
Saucisse à la curry avec des frites	9,50
Idée pour enfants avec des frites	15,00
Spaghetti bolognaise pour enfants	10,50
Filet de poulet avec compote de pommes chaude et des frites	14,00
Travers de porc avec des frites	15,00

CHAISES HAUTES POUR ENFANTS DISPONIBLES



CROQUES FERMIERS À LA BOURGUIGNONNE

Pain de ferme / lard / cheddar / sauce barbecue	17,00
Pain de ferme / pesto / saumon fumé / mozzarella.	18,00
Pain de ferme / jambon de Parme / camembert / noix / miel	17,00

Ces plats sont disponibles du mardi au samedi de 12h à 17h.
Indisponibles le dimanche et les jours fériés.

SOUPE FAITE MAISON (LE PAIN INCLUS)

Soupe à la crème de tomates avec des boulettes	8,50
Soupe aux fruits de mer richement garnie (Specialité!)	18,00

ENTRÉES FROIDES (LE PAIN INCLUS)

Sashimi de thon avec une vinaigrette orientale (Specialité!)	20,00
Assiette de saumon fumé	17,50
Salade avec Camembert grillé, chutney et pain aux raisins	17,00
Carpaccio de bœuf	18,00
Cocktail de crevettes	19,50
Huîtres (6 pièces - saison - creuses)	23,00
Assiette de tapas variées	24,00
Vitello tonato	19,00

ENTRÉES CHAUDES (LE PAIN INCLUS)

Croquettes au fromage	16,00
Croquettes aux crevettes	18,00
Duo de croquettes au fromage et aux crevettes	17,50
Scampis à l'ail	18,50
Scampis à l'ail à la crème	19,00
Scampis au curry et aux pommes	19,50
Scampis diablo (épicés)	19,00

PLATS SAUTÉS AU WOK (LE PAIN INCLUS)

Wok de morceaux de poulet épicés	24,00
Wok de scampis avec des légumes de saison	28,00
Wok de légumes végétarien	22,50

PÂTES (LE PAIN INCLUS)

Lasagnes (faites maison)	21,50
Lasagnes végétariennes (faites maison)	21,00
Spaghetti à la bolognaise	19,50
Pâtes à la carbonara	20,60
Pâtes au pesto	18,00
Tagliatelles aux scampis poêlés / poireaux / curry et crevettes grises (Recommandé !)	28,00

SALADES (PAIN OU PLAT DE POMMES DE TERRE INCLUS)

Tomate aux crevettes (1 pièce / 2 pièces)	23,00 / 31,00
Salade César	23,50
Salade de saumon fumé	24,00
Salade de scampis et de lard	25,00
Salade de poulet et d'ananas	23,50
Salade de chèvre, lard fumé et vinaigrette au miel	24,50
Salade Folle avec saumon / crevettes / chèvre / scampis et jambon de Gand	32,00

PLATS DE VIANDE

Chateaubriand	37,00
Filet de poulet	27,00
Entrecôte (Rib Eye)	38,00
Filet de porc	29,00
Tournedos de bœuf	31,00
Spare ribs marinées	28,00
Filet pur	39,00
Steak tartare (préparation crue ! - coupé à la main)	31,00
Carbonade (préparée maison avec de la Grimbergen brune)	26,00
Vol-au-vent (préparé maison)	26,00

SAUCE ET PLAT DE POMMES DE TERRE INCLUS

Sauce au poivre / sauce aux champignons / sauce curry / sauce béarnaise / sauce stroganoff / sauce provençale / sauce roquefort / jus nature

Frites / croquettes / purée / pommes de terre sautées / gratin / pâtes

SUPPLÉMENT

Frites / croquettes / purée / pommes de terre sautées / pâtes	4,00
Gratin	5,00
Sauce / béarnaise + 1 €	3,50
Champignons sautés	5,50
Salade de chicons (endives)	5,00
Salade mélangée	5,00

Nous vous prions aimablement de limiter votre choix à quatre plats à partir de huit personnes

PLATS DE POISSON

Scampi à l'ail et au beurre / à l'ail et à la crème	26,00/26,50
Scampi diablo (épicé)	26,50
Scampi à la sauce pommes-curry	27,50
Gratin de poisson (Spécialité !)	29,50
Saumon grillé avec sauce à la ciboulette	29,50
Sole meunière avec une salade fraîche et sauce au beurre	37,40
Filet de cabillaud cuit sur la peau avec purée de poireaux et sauce à la moutarde à l'ancienne	35,50

PLAT DE POMMES DE TERRE INCLUS

Frites / croquettes / purée / pommes de terre sautées / gratin / pâtes

SUPPLÉMENT

Frites / croquettes / purée / pommes de terre sautées / pâtes	4,00
Gratin	5,00
Sauce / béarnaise + 1 €	3,50
Champignons sautés	5,50
Salade de chicons (endives)	5,00
Salade mélangée	5,00

Nous vous prions aimablement de limiter votre choix à quatre plats à partir de huit personnes

DESSERTS

Mousse au chocolat	10,00
Sabayon (fraîchement fouetté)	12,50
Crème Brulée	9,00
Salade de fruits frais	11,50
Strudel aux pommes (2 pièces)	10,00
Tarte aux pommes	9,00
Tiramisu	11,50
Riz au lait avec cassonade (tiède).	11,00
Moelleux au chocolat (Specialité!)	14,00
Café/thé gourmand avec 4 petites douceurs	14,00

SUPPLÉMENT

Chantilly	1,70
Glace à la vanille	2,00
Sauce au chocolat	1,80

GLACE ARTISANALE

Glace pour enfants	Glace chocolat-vanille	6,00
Coupe à la Vanille	Coupe traditionnelle de glace à la vanille	8,50
Coupe Café Glacé	Glace moka arrosée de café frais	9,90
Coupe à l'Avocat Coupe	Coupe traditionnelle de glace à la vanille avec de l'avocat	10,50
Moka Coupe	Coupe traditionnelle de glace à la vanille et moka	9,00
Brésilienne	Un classique, glace vanille et moka avec des noix fines et de la sauce caramel	9,90
Coupe Dame Blanche	Glace à la vanille avec sauce au chocolat	9,90
Coupe Dame Noire	Pour les amateurs de chocolat : le nom parle de lui-même !	9,90
Coupe Jubilée	Cette coupe est d'époque grand-mère ! Glace à la vanille avec des griottes chaudes	10,30
Coupe Banana Split	Glace à la vanille avec banane et sauce au chocolat	10,90
Coupe aux Fruits Frais	Glace à la vanille avec fruits frais coupés	13,50

SUPPLÉMENT

Chantilly	1,70
Sauce au chocolat	1,80
Glace à la vanille	2,00

CES PLATS SONT DISPONIBLES CHAQUE JOUR

DE 14H À 17H

GAUFRE BRUXELLOISE

Avec sucre glace	7,20
Avec fruits frais (recommandé !)	10,20
Avec cerises chaudes	10,20

SUPPLÉMENT

Chantilly	1,70
Sauce au chocolat	2,00
Glace à la vanille	1.80

CRÊPES (2 PIÈCES)

Avec sucre / confiture / sirop	7,50
Avec glace à la vanille et cerises chaudes	10,50
Avec glace à la vanille et sauce au chocolat	10,00
Avec glace au chocolat et sauce au chocolat	10,00

SUPPLÉMENT

Chantilly	1,70
Sauce au chocolat	2,00
Glace à la vanille	1,80