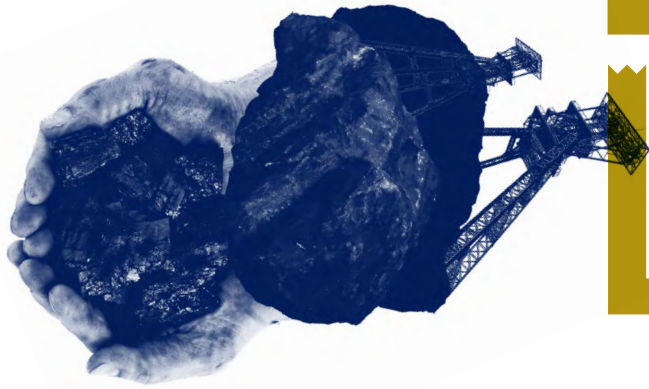




SCAN EN ONTDEK HET DIGITALE MENU



LE PETIT
BELGE



OCHTENDSTOND

heeft goud in de mond
(TOT 11U30)

Pistolet

- Kaas (V) 3
- Hesp (P) 3
- Choco (V) 3
- Confituur (V) 3

Croissant (V)

Confituur of Nutella of boter 3

Spiegelei of roerei (V)

Twee eitjes geserveerd met brood 7
+ ontbijtspek (P) 3



Le petit déjeuner (P) 19

Spiegel of roerei met ontbijtspek
Assortiment pistolet, brood
Assortiment charcuterie, confituren
Vers fruitsap & koffie

Supplement prosecco 7

LES PAINS BELGES (TOT 17U00)

Baguette Belge (P)

Beenham — jonge kaas — slahart — tomaat — komkommer — ei — mayonaise 9

Baguette kaas (V)

Jonge kaas — slahart — tomaat — komkommer — ei — mayonaise 8

Baguette ham (P)

Beenham — slahart — tomaat — komkommer — ei — mayonaise 8



Club sandwich (P)

Kip — tomaat — slahart — krokant spek — crisps — pepermayonaise 16



Toast champignon (V)

Champignons — peterselie — lenteui 16

Croque monsieur (P)

Beenham — jonge kaas — klassiek slaatje 13

Croque madame (P)

Beenham — jonge kaas — 2 eitjes — klassiek slaatje 15

ONZE KEUKEN IS DOORLOPEND OPEN VAN 11U30 TOT 20U30

SALADES



Niçoise (S)

Salade — verse tonijn (kort gegrild) — ansjovis — tomaat — boontjes — aardappeltjes — rode ui — olijven — ei 25

Chicken Caesar (S)

Zacht gegaarde kipfilet — slahart — ijsbergsla — caesardressing — parmazaan — zuurdesem croutons — kappers — ansjovis 21



Geitenkaas (V) (N)

Salade — geitenkaas — gekarameliseerde walnoten — witloof — blauwe bessen — appel — ui — honing mosterddressing 22

+ spek

1.5

SOEP

Geserveerd met brood

Tomatensoep (V)

7.5

Suggestiesoep

8.5

+ kippengehaktballetjes

2

ZOETE GOESTING



Dame blanche

Ambachtelijk vanille-ijs — chocoladesaus — chocoladecrumble

Coupe aardbei (seizoen)

Ambachtelijk vanille-ijs — aardbei

Coupe vanille

Ambachtelijk vanille-ijs — chocoladecrumble



Coupe Le Petit Belge

Ambachtelijk vanille-ijs — gezouten karamel — chocoladeschilfers — gekarameliseerde walnoten

Crème brûlée (A)

Krokant suikerlaagje

10

13

8

11

9



WAFELS

De gewone

bloemsuiker 9



De belg

Chocoladesaus — chocoladecrumble — bloemsuiker 10

Fraisez-vous

Verse aardbeien — bloemsuiker 13

= chef's choice

Wij vragen de keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per tafel.
Eveneens behouden wij ons recht om slechts 1 rekening per tafel te maken.

(V) vegetarian (S) seafood (A) alcohol (N) nuts (R) raw (P) pork

Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kunnen veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet ; kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten



STARTERS

Voor jou alleen, of om te delen

- Gepaneerde inktvis (S)**
Calamares — tartaarsaus

Kaaskroketter (2 stuks) (V)
Gefruite peterselie — kaasschilfers — citroen — tartaar — salade

Supplement extra kaaskrokret

Garnaalkroketter (2 stuks) (S)(A)
Gefruite peterselie — grijze garnaal — citroen — cocktaildip — salade

Supplement extra garnaalkrokret

Duo kaas- en garnaalkroketter (2 stuks) (V)(S)(A)
Gefruite peterselie — kaaskrokret — garnaalkrokret
- Carpaccio (R)**
Truffelmayonaise — rucola — parmezaan — tomaat — pijnboompitjes

Tomaat mozzarella (V)
Romige mozzarella — tomaat — rode ui — rucola — pijnboompitjes

Gelakte kippenvleugeltjes
Gefruite peterselie — lente ui

16

16

6
20

8
18

18

16

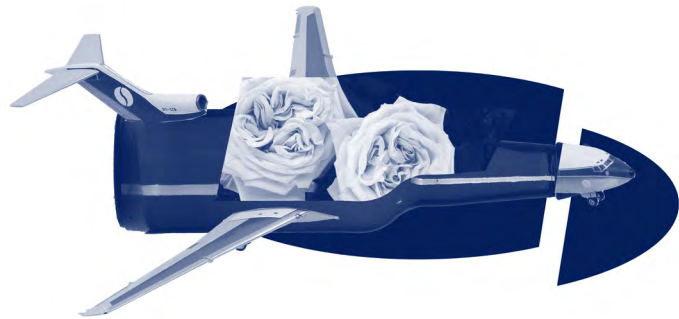
14

Plankje « Apero » (P)
Assortiment van de lekkerste kazen en fijne vleeswaren

18

Plankje « Ik kan niet kiezen » (P)(N)
You choose, you lose. Proef het allerbeste van onze starters.

25



KLASSIEKERS

Bij vlees, vis en mosselen, 1 aardappelgarnituur naar keuze.*

- Kogelbiefstuk**
Belgisch witblauw

Vol-au-vent
Hoevekip — gehaktballetjes — champignons — room — bladerdeeg

Stoofvlees (A)
Zacht gegaarde rundsstoofsel

Steak tartaar (R)
Rauw versneden rundsfilet — kappertjes — augurk

Spare ribs (P)
Zachtgegaard en geglaceerd — witte koolsla

Kip supreme
Krokant gegaard in de oven — klassiek slaatje
- 26

21

21

24

24

21
- ## VIS
- Fish & chips (S) (A)**
Gepaneerde kabeljauw — verse tartaarsaus

24

Sliptong meunière (S)
Citroen — boter — peterselie

28
- # MOSSELEN

seizoensgebonden
- Natuur (S)**
Look (S)

Lookroom (S)
Witte wijn (S) (A)

Le Petit Belge (S) (A)
Hoegaarden — limoen — look — gember

25
26
27
27
28
- ## *AARDAPPELEN
- ## SAUS
- ## GROENTEN
- | | | | | | |
|--------------------------|------|------------------------|-----|------------------|---|
| Friten | | Champignonroom (A) | 3.5 | Klassiek slaatje | 3 |
| Kroketter | | Peperroom (A) | 3.5 | Witte koolsla | 3 |
| Zoete aardappel frietjes | +1.5 | Huisgemaakte Bearnaise | 4.5 | Oventomaatjes | 4 |
| | | Kruidenboter | 3.5 | Tomatensalsa | 3 |
| | | | | Seizoensgroenten | 5 |
- # VEGAN
- Faux tartaar (V)**
Tartaar van tomaat — dillemayonaise (vegan) — rucola — appelkappertjes

Toast champignon (V)
Champignons — peterselie — lenteui

Tomatensoep (V)

18

16

6
- # VEGGIE
- Tomaat mozzarella (V)**
Romige mozzarella — tomaat — rode ui — rucola — pijnboompitjes

Salade geitenkaas (V)(N)
Salade — geitenkaas — gekarameliseerde walnoten — witloof — blauwe bessen — appel — ui — Luikse siroopdressing

22

Kaaskroketter (2 stuks) (V)
Gefruite peterselie — Westmalle crumble — citroen — tartaar

16
-
- ## VOOR DE ÉCHTE LES PETITS BELGES (TOT 12 JAAR. VANAF 11U30)
- Vol-au-vent met frietjes of kroketjes**
Stoofvlees met frietjes of kroketjes
Kipnuggets met frietjes of kroketjes

10
10
9
- = chef's choice
- Wij vragen de keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per tafel.
Eveneens behouden wij ons recht om slechts 1 rekening per tafel te maken.
- (V) vegetarian (S) seafood (A) alcohol (N) nuts (R) raw (P) pork
Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kunnen veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet ; kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten



DRANK

BIEREN VAN HET VAT

Stella Artois 5% (25 – 33 – 50cl)	3.2 – 3.9 – 6
Leffe blond 6.6% (33 – 50cl)	4.6 – 6.8
Leffe bruin 6.5% (33 – 50cl)	4.6 – 6.8
Tripel Karmeliet 8.4% 33cl	4.6
La Chouffe blond 8% 33cl	4.6
Kompel Bovengronds 6% 33cl	4.6
Kompel Ondergronds 6% 33 cl	4.6



TRAPPISTEN OP FLES

Westmalle Dubbel 7%	5
Westmalle Tripel 9.5%	5.3
Chimay Blauw 9%	5.3
Chimay Tripel 8%	5
Rochefort 10 11.3%	5.8
Orval 6.2%	5.8
Sint Bernardus 12 10%	5.3

SPECIAALBIEREN

Keuzestress? Laat je inspireren door onze obers

Leffe Rituel	9%	4.6
Leffe Tripel	8.5%	4.6
Leffe Ruby	5%	4.6
Duvel	8.5%	5
Duvel 666	6.66%	4.8
LeFort Tripel	8.8%	5
LeFort Bruin	9%	5

Cherry Chouffe	8%	5
Vedett	5.2%	3.9
Liefmans Fruitesse	4.2%	4.1
Omer	8%	4.6
Brugse Zot	6%	4.1
Vliegend Varken	9%	5.5
Cornet	8.5%	4.6

Pauwel Kwak	8.4%	4.6
Wolf 7 Blond	7.4%	4.5
Kriek Belle-Vue	5.1%	3.8
Kasteelbier Rouge	8%	4.6
Palm	5.2%	3.5
Hoegaarden Rosé	3%	3.5

WARME DRANKEN

Koffie	3.2
Espresso	3.2
Dubbele espresso	4.5
Espresso Machiatto	3.5
Cappuccino	3.7
Cappuccino slagroom	4.5
Latte Machiatto	3.7
Warme chocolademelk	3.7
+ slagroom	1
Supplement warme melk	1

Latte Machiatto	5
Speculoos — Hazelnoot — Karamel — Vanille	
Irish coffee	8.5
French coffee	8.5
Italian coffee	8.5
Hasseltse koffie	8.5

GEBAK

3

Thee	3.5
Tropical Fruit — Earl Grey — Golden Chamomile — Pure Lemon — Rosehip — Green — English Breakfast	

Verse thee	4.5
Munt — Gember	

ALLE KOFFIEVARIANTEN ZIJN OOK
VERKRIJGBAAR IN DÉCAFEÏNÉ

FRISDRANKEN

Chaudfontaine 25cl	3.2
Plat — Bruis	

Chaudfontaine 50cl	6
Plat — Bruis	

Perrier	3.5
---------	-----

Coca-Cola	3.2
Light — Zero	

Sprite	3.2
--------	-----

Fanta	3.2
-------	-----



Fuze Tea	3.5
Black Tea — Green Tea — Peach Hibiscus	

Tönissteiner	3.8
Zitrone — Orange — Vruchtenkorf	

Cécémel	3.2
---------	-----

Fristi	3.2
--------	-----

Vers Sinaasappelsap	5.2
---------------------	-----

Minute Maid	3.6
Orange — Appel — Appel Kers	

Nordic Mist	3.2
Indian Tonic — Agrum — Bitter Lemon	

Fever-Tree	4.5
Indian Tonic — Mediterranean Tonic — Ginger Beer — Elderflower — Ginger Ale	



APERITIEVEN

Apéro de la maison	8
Crodino (n.a.)	6
Le Couchon Brut Coupe	7
Bellini	8
Campari	6
Martini Bianco	6.5
Martini Rosso	6.5
Ricard	7
Porto Tawny	5.5
Porto White	5.5
Kirr	6
Kirr Royal	8



SPRITZ

Aperol Spritz	9
Campari Spritz	9
Limoncello Spritz	9

WIJNEN

HUISWIJN

- « Le Petit Belge » Wit
Fraktique Vin Blanc — Sauvignon/Grenache
- « Le Petit Belge » Rood
Fraktique Vin Rouge — Syrah/Grenache
- « Le Petit Belge » Rosé
Fraktique Rosé Gris – Méditerranée

GLAS 5 — FLES 22

GLAS 5 — FLES 22

GLAS 5 — FLES 22



SPIRITS (5CL.)

Bacardi Carta Blanca	7
Bacardi 8 Años	8
Absolut Vodka	6
Amaretto Disaronno	7
Amaro Averna	7
Limoncello	7
Baileys	6
Martel VS Cognac	8
Grand Marnier	6.5
Sambuca Ramazzotti	7
Grappa Bianca	7
Smeets Extra	5
Jägermeister	6
Cointreau	7
Jack Daniëls	7
Wild Weasel	9.5

MOCKTAILS

ALCOHOL 0,0%

Virgin Mojito	10
Soda — limoen — munt — rietsuiker	
Virgin Strawberry Mojito	11
Soda — limoen — munt — rietsuiker — aardbei	
Crodino	6
+ Nordic Mist Indian Tonic	3.2
Ginger Lemon	10
Fever-Tree Ginger Beer — limoensap — Crodino	

SPECIALS

Somersby Apple	4.7%	33cl	4.5
Somersby Blackberry	4.5%	33cl	4.5
Corona	4.5%	33cl	4.5

ALCOHOLVRIJE BIEREN

Stella Artois	0.0%	25cl	3.2
Liefmans Fruitesse	0.0%	25cl	4.1
Leffe Blond	0.0%	33cl	4.6
Leffe Bruin	0.0%	33cl	4.6

COCKTAILS

Mojito	13
Bacardi Carta Blanca — soda — limoen — munt — rietsuiker	
Strawberry Mojito	14
Bacardi Carta Blanca — soda — munt — limoen — rietsuiker — aardbeien	
Cosmopolitan	13
Absolut Vodka — Cointreau — cranberry — limoensap	
Cuba Libre	13
Bacardi Carta Blanca — Coca-Cola — limoen	
Moscow Mule	14
Absolut Vodka — Fever-Tree Ginger Beer — limoen — munt	

GIN-TONIC

Bulldog London Dry	12
Nordic Mist Indian Tonic	
Gedroogde sinaasappel — limoenzeste	
Copperhead Original	14
Fever-Tree Mediterranean Tonic	
Kardamon — sinaasappelzeste	
Gin Mare	14
Fever-Tree Mediterranean Tonic	
Kerstomaat — rozemarijn	
Copperhead 0.0%	14
Fever Tree Elderflower — tijm	

BUBBELS

Le Couchon Brut Coupe	7
Le Couchon Brut 75cl	35
Le Couchon Rosé 75cl	38
Moët & Chandon Brut Impérial 75cl	75

WIT

Vallée du Rhône « Secret de Famille »

GLAS 6 – FLES 26

100% Viognier – Licht en fruitig. Aroma's van mango en ananas met veel exotische accenten, de smaak is zwoel en fris. Heerlijk als aperitief, uitstekend bij fijne vleeswaren, vis, schelp- en schaaldieren.

Sicilia Chardonnay « Gerbino » BIO

GLAS 6.5 – FLES 28

100% Chardonnay – Bouquet van rijpe appel tonen, rond en soepel mondgevoel met hinten van perzik en citrus. Mooi als aperitief, aan tafel bij kip, wit vlees, pasta en vegetarische gerechten.

Côtes de Gascogne « Été Gascon » Domaine Pellehaut 2021

GLAS 5.5 – FLES 23

70% Gros Manseng, 10% Petit Manseng, 20% Chardonnay — Een frisse, zoete wijn met rijp wit fruit, florale aroma's en een vleugje citrus.

Rully « Montagne la Folie »

FLES 49

100% Chardonnay – Bijzonder mineraal met aroma's van boter en nootjes, geel fruit en rijkelijk gevuld met exotische smaken met een sublieme afdronk. Mooie begeleider bij salades, gevogelte, kalfsvlees en asperges.

ROOD

Côtes du Rhône « Parallèle 45 »

GLAS 6 – FLES 28

55% Grenache Noir, 40% Syrah. 5% Mourvèdre – Heeft een frisse aanzet van rood en zwart fruit met een lange kruidige afdronk. Ideaal bij vleesgerechten met een krachtige smaak.

Chianti Colli Senesi « Fattoria San Donato » BIO

GLAS 6.5 – FLES 28

95% Sangiovese. 5% Ciliegiole – Boordevol rijpe kersen, specerijen en cederhout. Zachte aroma's en evenwichtige zuren met een lange afdronk. Verrassend lekker bij carpaccio, rundstartaar, rood vlees en kazen.

Jumilla « Monastrell » Casa Castillo BIO

GLAS 6.5 – FLES 32

60% Monastrell, 30% Garnacha, 10% Syrah – Een volle rode wijn met aroma's van zwarte bessen, kruiden en ceder. Mooi in balans gehouden door een hoge aciditeit. Om van te genieten bij een stevig stukje vlees.