



SCAN EN ONTDEK HET DIGITALE MENU

LE PETIT BELGE



OCHTENDSTOND

heeft goud in de mond
(TOT 11U30)

Pistolet

Kaas (V)	3.5
Hesp (P)	3.5
Choco (V)	3.5
Confituur (V)	3.5

Croissant (V)

Confituur of Nutella of boter

Spiegelei of roerei (V) 8

Twee eitjes geserveerd met brood

+ ontbijtspek (P) 3

Le petit déjeuner (P) 20

Spiegel of roerei met ontbijtspek
Pistolet & croissant
Assortiment charcuterie, confituren
Vers fruitsap & koffie

Supplement prosecco 7

LES PAINS BELGES (TOT 17U00)

Club Le Petit Belge (P) 17
Kip — krokant spek — cherrytomaat — ijsbergsla — pepermayonaise — gebakken ui
Toast champignon (V) 17
Champignons — peterselie — lente-ui — knoflook
Toast tonijn (S) 18
Tonijnsalade — rode ui — kappertjes — gebakken ui — tuinkers
Toast zalm (S) 21
Gerookte zalm — kruidenkaas — komkommer — rode ui — kappertjes
Croque monsieur (P) 14.5
Huisgemaakte croque monsieur — beenham — jonge kaas — salade
Croque madame (P) 16.5
Huisgemaakte croque madame — beenham — jonge kaas — 2 eieren — salade

ONZE KEUKEN IS DOORLOPEND OPEN VAN 11U30 TOT 20U30

SALADES

Niçoise (S) 27
Salade — verse tonijn (kort gegrild) — ansjovis — tomaat — boontjes — aardappeltjes — rode ui — olijven — ei
Chicken Caesar (S) 21
Zacht gegaarde kipfilet — ijsbergsla — caesardressing — parmazaan — zuurdesem croutons — kappers — ansjovis
Geitenkaas (V) (N) 22
Salade — geitenkaas — gekarameliseerde walnoten — witloof — blauwe bessen — appel — ui — honing mosterddressing
+ spek 1.5

SOEP

Geserveerd met brood

Tomatensoep (V) 7.5
Suggestiesoep 8.5
+ kippengehaktballetjes 2

ZOETE GOESTING

Dame blanche 10
Ambachtelijk vanille-ijs — chocoladesaus — chocoladecrumble
Coupe aardbei (seizoen) 13
Ambachtelijk vanille-ijs — aardbei — chocoladecrumble
Coupe vanille 8
Ambachtelijk vanille-ijs — chocoladecrumble
Coupe Le Petit Belge 11
Ambachtelijk vanille-ijs — gezouten karamel — chocoladecrumble — gekarameliseerde walnoten
Crème brûlée (A) 9
Krokant suikerlaagje



BRUSSELSE WAFELS

De gewone 9
bloemsuiker
De belg 11
Chocoladesaus — chocoladecrumble — bloemsuiker
Fraisez-vous 13
Verse aardbeien — bloemsuiker

👑 = 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	17
Kaaskroketten (V) 2 ambachtelijke kaaskroketten — kaasschilfers — citroen — tartaar — salade	18
Supplement extra kaaskroket	6
Garnaalkroketten (S)(A) 2 ambachtelijke garnaalkroketten — citroen — cocktaildip — salade	22
Supplement extra garnaalkroket	8
Duo kaas- en garnaalkroketten (V)(S)(A) 2 ambachtelijke kroketten — kaaskroket — garnaalkroket — salade	20
Carpaccio (R) Rundercarpaccio — truffelmayonaise — rucola — parmezaan — tomaat — pijnboompitjes	20
Tomaat mozzarella (V) Romige mozzarella — tomaat — rode ui — rucola — pijnboompitjes	17
Gelakte kippenvleugeltjes 6 stuks — gefruite peterselie — lente ui	16

Plankje « Apero » (P) 18
Gandaham — belegen kaas — tapenade — olijven

Plankje « Ik kan niet kiezen » (P)(N) 28
You choose, you lose. Proef het allerbeste van onze starters.



KLASSIEKERS

Bij vlees, vis en mosselen, 1 aardappelgarnituur naar keuze

VLEES	Kogelbiefstuk Belgisch witblauw	28
	Vol-au-vent Hoevekip — gehaktballetjes — champignons — room — bladerdeeg	23
	Stoofvlees (A) Zacht gegaarde rundsstoofsel	23
	Steak tartaar (R) Rauw versneden rundsfilet — kappertjes — augurk	24
	Spare ribs (P) Zachtgegaard en geglaceerd — witte koolsla	28
	Kip supreme Krokant gegaard in de oven — klassiek slaatje	22

VIS

Fish & chips (S) (A) Gepaneerde kabeljauw — verse tartaarsaus	26
Sliptong meunière (S) Citroen — boter — peterselie	32

MOSSELEN *seizoensgebonden*

Natuur (S)	28
Look (S)	28
Lookroom (S)	29
Witte wijn (S) (A)	29
Le Petit Belge (S) (A) Hoegaarden — limoen — look — gember	30

AARDAPPELEN

Frietten	
Kroketten	
Zoete aardappel frietjes	+1.5

SAUS

Champignonroom (A)	3.5
Peperroom (A)	3.5
Huisgemaakte Bearnaise	4.5
Kruidenboter	3.5

GROENTEN

Klassiek slaatje	3.5
Witte koolsla	3.5
Oventomaatjes	5.5
Tomatensalsa	4.5
Seizoensgroenten	6.5

VEGAN

Faux tartaar (V) Tartaar van tomaat — vegan mayonaise — rucola — appelkappertjes	18
Toast champignon (V) Champignons — peterselie — lenteui — knoflook	17
Tomatensoep (V)	7.5

AARDAPPELEN

Frietten	3.5
Kroketten	3.5
Zoete aardappel frietjes	5

GROENTEN

Klassiek slaatje	3.5
Witte koolsla	3.5
Oventomaatjes	5.5
Tomatensalsa	4.5
Seizoensgroenten	6.5

VEGGIE

Tomaat mozzarella (V) Romige mozzarella — tomaat — rode ui — rucola — pijnboompitjes	17
Salade geitenkaas (V)(N) Salade — geitenkaas — gekarameliseerde walnoten — witloof — blauwe bessen — appel — ui — honing mosterd dressing	22
Kaaskroketten (V) 2 ambachtelijke kaaskroketten — kaasschilfers — citroen — tartaar — salade	18



VOOR DE ÉCHTE LES PETITS BELGES (TOT 12 JAAR. VANAF 11U30)

Vol-au-vent met frietjes of kroketjes	12
Stoofvlees met frietjes of kroketjes	12
Kipnuggets met frietjes of kroketjes	10

👑 = 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)	3.4 – 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
Cherry Chouffe 8% 33cl	4.6
Kompel Bovengronds 6% 33cl	4.6
Hoegaarden 4.9% 33 cl	3.9



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	La Chouffe Blond 8%	4.6	Pauwel Kwak 8.4%	4.6
Leffe Tripel 8.5%	4.6	Vedett 5.2%	4	Wolf 7 Blond 7.4%	4.5
Leffe Ruby 5%	4.6	Liefmans Fruitesse 4.2%	4.2	Kriek Belle-Vue 5.1%	3.8
Duvel 8.5%	5	Omer 8%	4.6	Kasteelbier Rouge 8%	4.6
Duvel 666 6.66%	4.8	Brugse Zot 6%	4.2	Palm 5.2%	3.5
LeFort Tripel 8.8%	5	Vliegend Varken 9%	5.5	Hoegaarden Rosée 3%	3.5
LeFort Bruin 9%	5	Cornet 8.5%	4.6		

WARMER DRANKEN

Koffie	3.5
Espresso	3.5
Dubbele espresso	4.5
Espresso Machiatto	3.5
Koffie verkeerd	4
Cappuccino	4
Cappuccino slagroom	5
Latte Machiatto	4
Warme chocolademelk	3.7
+ slagroom	1
Supplement warme melk	1

Latte Machiatto	5.2
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
Earl Grey – Golden Chamomile – Mint – Pure Lemon – Green – English Breakfast – Red Fruits Infusion – Rosehip	

Verse thee	4.5
Munt – Gember	

ALLE KOFFIEVARIANTEN ZIJN OOK
VERKRIJGBAAR IN DÉCAFÉINÉ

FRISDRANKEN

Chaudfontaine 25cl	3.3
Plat – Buis	
Chaudfontaine 50cl	6
Plat – Buis	
Perrier	3.5
Coca-Cola	3.3
Light – Zero	
Sprite	3.3
Fanta	3.3

Fuze Tea	3.5
Black Tea – Green Tea – Peach Hibiscus	

Tönissteiner	3.8
Zitronen – Orange – Vruchtenkorf	

Cécémel	3.3
---------	-----

Fristi	3.3
--------	-----

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

Minute Maid	3.6
Orange – Appel – Appel Kers	

Royal Bliss	3.5
Tonic – Agrum – Bitter Lemon – Pink Berry	

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

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
+ Royal Bliss Tonic	3.5
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	3.4
Liefmans Fruitesse	0.0%	25cl	4.2
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

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 hint 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.

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% Cilieggiolo – Boordevol rijpe kersen, specerijen en cederhout. Zachte aroma's en evenwichtige zuren met een lange afdronk. Verrassend lekker bij carpaccio, rundstataar, 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.