



SCAN EN ONTDEK HET DIGITALE MENU

LE PETIT BEET LE

WARMER DRANKEN

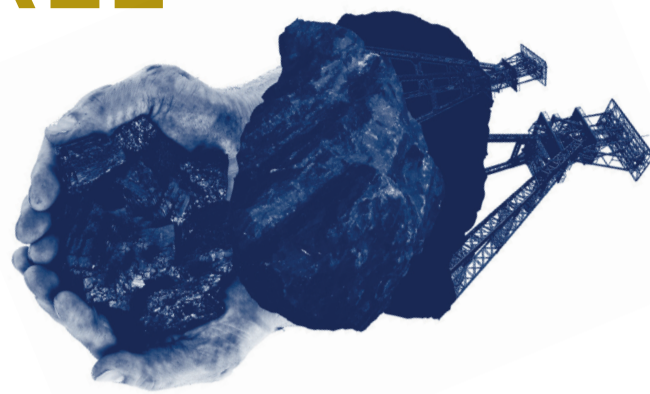
Koffie	3.5
Espresso	3.5
Dubbele espresso	4.5
Espresso Machiatto	3.5
Koffie verkeerd	4
Cappuccino	4
Cappuccino slagroom	5
Latte Machiatto	4
Warme chocolademelk	3.7
+ slagroom	1
Supplement warme melk	1
Spiced Chai Latte	5
Latte Machiatto	5
Speculoos — Hazelnoot — Karamel — Vanille	
Irish coffee	8.5
French coffee	8.5
Italian coffee	8.5
Hasseltse koffie	8.5

GEBAK

4

Thee	3.7
Earl Grey — Golden Chamomile — Mint — Pure Lemon — Green — English Breakfast — Red Fruits Infusion — Rosehip	
Verse thee	5.2
Munt — Gember	

ALLE KOFFIEVARIANTEN ZIJN OOK
VERKRIJGBAAR IN DÉCAFÉINÉ



FRISDRANKEN

Chaudfontaine 25cl	3.5	Fuze Tea	3.8
Plat — Bruis		Black Tea — Green Tea — Peach Hibiscus	
Chaudfontaine 50cl	6	Tönissteiner	3.8
Plat — Bruis		Zitrone — Orange — Vruchtenkorf — Naranja	
Perrier	3.6	Cécémel	3.5
Coca-Cola	3.5	Fristi	3.5
Light — Zero		Vers Sinaasappelsap	5
Sprite	3.5	Minute Maid	3.7
Fanta	3.5	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	



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
Suggestie Bier		33cl	4.8
St Barbara Salvatoris	8.5%	33cl	5.5
Kompel Alcoholvrij	0.2%	33cl	5

BIEREN OP FLES

BLOND

Westmalle Tripel	9.5%	5.5
Chimay Tripel	8%	5.2
Leffe Tripel	8.5%	4.6
Leffe Rituel	9%	4.6
Duvel	8.5%	5.2
Duvel 666	6.66%	4.8
LeFort Tripel	8.8%	5.2
La Chouffe Blond	8%	4.8
Fourchette	7.5%	5.5
Vedett	5.2%	4.5
Omer	8%	4.8
Brugse Zot	6%	4.6
Vliegend Varken	9%	5.5
Cornet	8.5%	4.6
Corona	4.5%	5
Hoegaarden	4.9%	4.2

BRUIN

Westmalle Dubbel	7%	5.2
LeFort Bruin	9%	5.2
Chimay Blauw	9%	5.5
Rochefort 10	11.3%	5.8
Orval	6.2%	5.8
Sint Bernardus 12	10%	5.5

FRUIT

Leffe Ruby	5%	4.6
Cherry Chouffe	8%	4.8
Liefmans Fruitesse	4.2%	4.2
Kriek Belle-Vue	5.1%	4.2
Hoegaarden Rose	3%	4.2
Somersby Apple	4.7%	5
Somersby Blackberry	4.5%	5

ALCOHOL VRIJE 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
Brugse Zot Sportzot	0.4%	33cl	4.6



Keuzestress?
Laat je inspireren door onze obars



SCAN EN ONTDEK HET DIGITALE MENU

LES PAINS BELGES

(TOT 17U00)



👑 Toast Le Petit Belge (P)	21
Kip — spek — tomaat — lente ui — sesamzaad — pepermayonaise	
👑 Toast tonijn (S)(N)	20
Huisgemaakte tonijnsalade — rode ui — kappertjes — zongedroogde tomaat — rucola	
Toast brie (V)(N)	20
Brie — walnoot — blauwe bes — honingmosterd	
+ spek	2
Croque monsieur (P)	16
Huisgemaakte croque monsieur — beenham — jonge kaas — salade	
Croque madame (P)	18
Huisgemaakte croque madame — beenham — jonge kaas — 2 eieren — salade	

ONZE KEUKEN IS DOORLOPEND OPEN VAN 11U30 TOT 20U30



STARTERS *Voor jou alleen, of om te delen*

👑 Gepaneerde inktvis (S)	18	Burrata (V)(GF)	20
Calamares — tartaarsaus		Romige mozzarella — zongedroogde tomaat — rode ui — rucola — pijnboompitjes — zwarte olijven — balsamico	
Kaaskroketten (V)	18	Kippenspiesjes (GF)	16
2 ambachtelijke kaaskroketten — kaasschilfers — citroen — tartaar — salade		7 stuks — lenteui — sesamzaad — peterselle	
Supplement extra kaaskroket	6		
Garnaalkroketten (S)(A)	22		
2 ambachtelijke garnaalkroketten — citroen — cocktaildip — salade			
Supplement extra garnaalkroket	8		
Duo kaas- en garnaalkroketten (V)(S)(A)	20		
2 ambachtelijke kroketten — kaaskroket — garnaalkroket — salade			
👑 Carpaccio (R)(GF)	21		
Rundercarpaccio — truffelmayonaise — rucola — parmezaan — zongedroogde tomaat — pijnboompitjes — kappertjes			
Carpaccio van knolselder (VG)(N)(GF)	21		
Traaggegaarde knolselder — rucola — walnoot — tomaat — balsamico			

👑 Plankje « Apéro » (P)(N)	22
Fijne vleeswaren en kazen — tapenade — olijven	
👑 Plankje « Ik kan niet kiezen » (P)(N)	28
You choose, you lose. Proef onze selectie van warme en koude starters	

SALADES

👑 Niçoise (S)(GF)	28	SOEP	
Verse tonijn (kort gegrild) — ansjovis — tomaat — boontjes — aardappeltjes — rode ui — olijven — ei		Geserveerd met brood en boter	
Chicken Caesar (S)	25	Tomatensoep (VG)(GF)	7.5
Gepaneerde kipfilet — slahart — caesardressing — parmezaan — croutons — kappers		Suggestiesoep (GF)	8.5
Geitenkaas (V)(N)	25	+ kippengehaktballetjes	2
Geitenkaas — gekarameliseerde walnoten — roodlof — blauwe bessen — appel — ui — honing mosterd dressing			
Supplement spek	+2		

KLASSIEKERS*

Bij vlees, vis en burgers, 1 aardappelgarnituur naar keuze.

VLEES	👑 Kogelbiefstuk (GF)	30
	Belgisch witblauw (±250 gr)	
	Vol-au-vent	25
	Hoevekip — gehaktballetjes — champignons — room — bladerdeeg	
	👑 Stoofvlees (A)	25
	Zacht gegaarde rundsstoofsel	
	Steak tartaar (R)(GF)	26
	Rauw versneden rundsfilet — kappertjes — augurk	
	Spare ribs (P)(GF)	30
	Zachtgegaard en geglaceerd — salade	
Kipbrochette (GF)	26	
Gemarineerde kipfilet — sesamzaad — salade		
Balletjes in tomatensaus (GF)	25	
Rundergehaktballetjes — huisgemaakte tomatensaus		

VIS	👑 Fish & chips (S)(A)	26
	Kabeljauw — bierbeslag — tartaarsaus	
	Zeetong meunière (S)(GF)	38
	Citraen — boter — peterselle	
	Zeetong tartaar (S)(GF)	38
Verse tartaarsaus		
Tonijnsteak (S)(GF)	28	
Kort gegrilde rode tonijn — salade		

BURGERS

Crispy Chicken burger	26
Krokante kip — witte koolsla — tomaat — salade — pepermayonaise	
👑 Le Petit Belge burger	27
Angus beef — cheddar — salade — tomaat — barbecuesaus	

*AARDAPPELEN	WARMESAUZEN	GROENTEN
Frietten (GF)	Champignonroom (A)	Klassiek slaatje (GF)
Kroketten	Peperroom (A)	Roodlof salade (GF)
Zoete aardappel frietjes (GF) +1.5	Huisgemaakte Bearnaise (GF) 4.5	Warme groenten (GF)
Ovenkrietjes (GF) +1.5		



VOOR DE ÉCHTE LES PETITS BELGES (TOT 12 JAAR)

Vol-au-vent met frietjes of kroketjes	14
Stoofvlees met frietjes of kroketjes	14
Balletjes in tomatensaus met frietjes of kroketjes	14
Kipnuggets met frietjes of kroketjes	12

ZOETE GOESTING

Dame blanche	10
Ambachtelijk vanille-ijs — chocoladesaus — chocoladecrumble	
Coupe Karamel	11
Ambachtelijk vanille-ijs — gezouten karamel — chocoladecrumble — gekarameliseerde walnoten	
Crème brûlée (A)(GF)	9.5
Krokant suikerlaagje	
👑 Dessert van de chef	14



BRUSSELSE WAFELS

De gewone bloemsuiker	9
👑 De belg	11
Chocoladesaus — chocoladecrumble — bloemsuiker	
Le Petit Belge	12
Gezouten karamel — gekarameliseerde walnoten	
+ Supplement slagroom	1
+ Supplement ijs	1.5
+ Supplement chocoladesaus	1.5

👑 = 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 (VG) vegan (S) seafood (A) alcohol (N) nuts (R) raw (P) pork (GF) gluten free
Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kunnen veranderen.
De allergenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet ; kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

APERITIEVEN

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

SPRITZ

Aperol Spritz	9.5
Campari Spritz	10
Limoncello Spritz	10

WIJNEN

LE PETIT BELGE WIJN

« Le Petit Belge » Wit Fraktique Vin Blanc — Sauvignon/Grenache	GLAS 5.5 — FLES 25
« Le Petit Belge » Rood Fraktique Vin Rouge — Syrah/Grenache	GLAS 5.5 — FLES 25
« Le Petit Belge » Rosé Fraktique Rosé Gris — Méditerranée	GLAS 5.5 — FLES 25



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	
Crazy Red Cheeks	11
Framboos — aardbei — cranberry — limoen — violet	
Ginger Lemon	10
Fever-Tree Ginger Beer — limoensap — Crodino	

COCKTAILS

Mojito	13
Bacardi Carta Blanca — soda — limoen — munt — rietsuiker	
Strawberry Mojito	14
Bacardi Carta Blanca — soda — munt — limoen — rietsuiker — aardbeien	
Lazy Red Cheeks	14
Absolut Vodka — suiker — limoensap — frambozen	
Pornstar Martini	14
Absolut Vodka — vanille — passievrucht	
Moscow Mule	14
Absolut Vodka — Fever-Tree Ginger Beer — limoen — munt	

WIT

Côtes de Gascogne « Eté 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.

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.

Le Couchon « Pinot Grigio » GLAS 6 – FLES 26

100% Pinot Grigio – Wijn op basis van de Pinot Grigio zijn uitstekend verfrissend en ideaal als aperitief. De smaken van groene appel, kiwi, limoen en rijpe citrusvruchten maken deze Pinot Grigio tot een van de populairste wijnen die Italië kent.

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.

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 26

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.

Le Couchon « Primitivo IGP » GLAS 6.5 – FLES 28

100% Primitivo, Deze dieprode, pittige wijn ruikt intens met aroma's van donkere pruim, zwarte bes en braam met zwoele tabak en sandelhoutkruiden in de finale! In de mond vind je een mooie ronde sappigheid met fijne rijpe en zure smaken in de finale. Perfect om te combineren met alle vleesgerechten om een avondje weg te mijmeren met je beste vrienden!

Le Couchon « Puglia Rosso » GLAS 7 – FLES 32

33,3% Primitivo, 33,3% Negroamaro, 33,3% Nero di Troia. Dit pareltje heeft een diepe bordeauxrode kleur met heerlijke toetsen van bosbes, braam, rode bessen en kaneel. Door de rijping in eiken vaten heeft deze wijn ook een kruidige toets. Een goddelijke en verfijnde rode wijn om te combineren met rood (gegrild) vlees, maar ook wildvlees, heerlijke rijke pasta's en gerijpte kazen.

ROOD

GIN-TONIC

Bulldog London Dry	12
Royal Bliss Tonic	
Gedroogde sinaasappel — limoenzeste	
Copperhead Original	14
Fever-Tree Mediterranean Tonic	
Kardamon — sinaasappelzeste	
Gin Mare	14
Fever-Tree Mediterranean Tonic	
Kerstomaat — rozemarijn	
Ibisensa	14
Fever-Tree Mediterranean Tonic	
Ibiza Mediterranean Gin — rozemarijn — limoenzeste	

BUBBELS

Le Couchon Brut Coupe	7
Le Couchon Brut 75cl	35
Le Couchon Rosé 75cl	40
Moët & Chandon Brut Impérial 75cl	95