

BRASSERIE

*Les
Fous
de Bruges*

Menu
RESTAURANT

LES FOUS DE BRUGES



BRUGGE | BELGIUM



VLAAMS MENU

€ 25,00

Soep of Kaaskrokette

Stovertij of Gegratineerd witloof
of Balletjes in tomatensaus of Vol au vent

Koffie of Thee of Wafel



MENU FLAMAND

€ 25,00

Potage ou Croquette au fromage

Ragoût de boeuf ou Chicon gratiné
ou Boulette à la sauce tomate ou Vol au vent

Café ou Thé ou Gaufre



FLÄMISCHE MENU

€ 25,00

Suppe oder Käsekrokette

Flämischer Rindereintopf oder Überbackene zichorie
oder Bälle in tomatensauce oder Vol au vent

Kaffee oder Tee oder Waffel

VLEES MENU

€ 20,00

Soep of Lookbroodjes

1/2 Kip of Steak

Koffie of Thee of Dessert

MENU DE VIANDE

€ 20,00

Potage ou Pain à l'ail

1/2 Poulet ou Steak

Café ou Thé ou Dessert

FLEISCHMENU

€ 20,00

Suppe oder look brot

1/2 Huhn oder Steak

Kaffee oder tee

VIS MENU

€ 28,00

Garnaalkrokette of Gerookte zalm

Vispannetje of Slibtongetjes of Mosselen

Koffie of Thee of Dessert

MENU DE POISSON

€ 28,00

Croquette de crevettes ou Saumon fumé

Cassoulet de poissons ou Solettes meunière ou Moules

Café ou Thé ou Dessert

FISCHMENU

€ 28,00

Garnalen kroketten oder Geräucherter lachs

Gratinert fischeintopf oder Seezunge oder Muscheln

Kaffee oder Tee oder Dessert

VEGETARISCH MENU

€ 25,00

Dagsoep of Linsensoep of Salade Caprese

Falafelschotel met frietjes of Vegetarische tajine

Ijscoupe

Koffie of Thee

MENU VÉGÉTARIEN

€ 25,00

Soupe du jour ou Soupe aux lentilles ou Salade Caprese

Plat de falafel avec frites ou Tajine végétarien

Coupe de crème glacée

Café ou thé

VEGETARISCHES MENU

€ 25,00

Tages suppe oder Linsensuppe oder Salat Caprese

Falafel mit pommes oder Vegetarische tajin

Eisbecher

Kaffee oder Tee



p 4



p 6



p 8



FLEMISH MENU

€ 25,00

Soup or Cheese croquette

Beef stew or Chicory & ham gratin
or Meat balls in tomato sauce or Vol au vent

Coffee or Tea or Waffle



MENÚ FLAMENCO

€ 25,00

Sopa o Croqueta de queso

Guiso flamenco (carne de vaca pura) o Achicoria
gratinada o Bolas en salsa de tomate o

Café o Té o Gofre



MENU FLAMMINGO

€ 25,00

Zuppa o Crocchetta di formaggio

Stuffato fiammingo (manzo puro) o Cicoria smerciata
o Palla in salsa di pomodoro o

Café o Té o Cialda

MEAT MENU

€ 20,00

Soup or Garlic bread

1/2 chicken or steak

Coffee or Tea or Dessert

MENÚ DE CARNE

€ 20,00

Sopa o Pan de ajo

1/2 Pollo o Carne

Café o Té o Postre

MENU DI CARNE

€ 20,00

Minestra o Pane dell'aglio

1/2 Pollo o Bistecca

Café o Té o Dessert

FISH MENU

€ 28,00

Shrimp croquette or Smoked salmon

Fish pie or Small soles or Mussels

Coffee or Tea or Dessert

MENÚ DE PESCADO

€ 28,00

Camarones Kroketa o Salmón ahumado

Bandeja de pescado o Lenguado pequeño o Mejillones

Café o Té o Postre

MENU DI PESCE

€ 28,00

Gamberetti crocchetta o Salmone affumicato

Padella di pesce gratinata o Sogliola o Cozze

Café o Té o Dessert

VEGETARIAN MENU

€ 25,00

Soup of the day or Lentil soup or Salad caprese

Falafel dish with French fries or Vegetarian tajine

Ice cream

Coffee or Tea

MENÚ VEGETARIANO

€ 25,00

Sopa diurna o Sopa de lentejas o Ensalada caprese

Plato de falafel con papas fritas o Tajin vegetariano

Helado taza

Café o Té

MENU VEGETARIANO

€ 25,00

Zuppa giornaliera o di lenticchie o Insalata caprese

Piatto di falafel con patatine fritte o Tagina vegetariana

Tazza di gelato

Café o Té



p 10



p 12



p 14

Menu

BORRELHAPJES

01	Kaas	5,00
02	Salami	5,00
03	Kaas en salami	8,00
04	Olijven	6,00
05	Warm assortiment 1 pers.	8,00
06	2 pers.	14,00
07	3 pers.	18,00

SOEPEN

10	Dagsoep	6,00
11	Linzensoep	10,00
12	Vissoep	12,00

SNACKS

13	Croque monsieur	9,00
14	Croque madame (spiegelei)	11,00
15	Croque Hawai	11,00
16	Croque zalm (gerookte zalm, ajuin, kaas)	13,00
17	Croque bolognese	13,00
18	Hamburger (huisgemaakt, zuiver runds) + frietjes	13,00

PASTA

19	Spaghetti bolognese	11,50
20	Spaghetti carbonara (spek, parmezaan, ei, roomsaus)	12,50
21	Spaghetti quattro formaggio	12,50
22	Tagliatelle zalm en asperges	15,00
23	Tagliatelle zeevruchten	15,00
24	Lasagne bolognese (huisgemaakt)	12,50
25	Lasagne verde (vegetarisch)	13,00

OMELETTEN

26	Natuur	10,00
27	Kaas of ham of champignons	11,00
28	Kaas + ham	12,00
29	Boerenomelet (kaas, ham, ajuin, tomaat, champignons, paprika)	14,00

SALADES

Speksalade	15,00	30
Salade Nicoise	18,00	31
Salade Caprese (tomaat, mozzarella, basilicum)	16,00	32
Gerookte zalm	18,00	33

VOOR DE KINDEREN

Kinderspaghetti bolognaise	8,00	34
Kinderpizza	8,00	35
Kinderhamburger met frietjes	8,00	36
Frikandel met frietjes	8,00	37
Balletjes in tomatensaus met frietjes	10,00	38

VOORGERECHTEN

Lookbrood	6,00	39
Bruschetta di pomodori	8,50	40
Huisgemaakte garnaalkroketten	15,50	41
Huisgemaakte kaaskroketten	13,50	42
Duo garnaal- en kaaskrokot	14,50	43
		44

VLEES & VLAAMSE STREEKGERECHTEN

Vlaamse stoofcarbonades (zuiver runds)	17,50	45
Konijn op Vlaamse wijze (met pruimen)	24,00	46
Gegratineerd witloof	17,00	47
1/2 Braadkip met frietjes	16,00	48
Vol au vent met frietjes	17,50	49
Gehaktballetjes in tomatensaus	17,00	50
Steak (1ste kwaliteit) natuur met frietjes	17,50	51
+ saus (champignon-, peper-, béarnaise-)	+ 3,50	52
Lamskroontjes	28,00	53

VISGERECHTEN

Gegratineerd vispannetje met rijst	23,50	54
Scampi's v/h huis met rijst (pesto, room)	25,00	55
Scampi's met knoflook en rijst	23,50	56
Gegrilde zalm met witte wijnsaus, sla & kroketjes	25,00	57
Kabeljauwhaasje op wijze v/d chef met aardappelpuree	25,00	58
Gebakken slibtongetjes met sla en frietjes	23,50	59
Gebakken paling	25,00	60
Paling provençale	28,00	61

SUPPLEMENTEN

62	Peperroomsaus, béarnaisesaus, archiducsaus	3,50
63	Friet, rijst, kroketten, brood	2,50
64	Mayonaise, ketchup, mosterd	1,00
65	Appelmoes	2,00
66	Extra gemengde salade	3,50

VEGETARISCHE GERECHTEN

67	Vegetarische pizza	12,00
68	Vegetarische pasta	12,50
69	Vegetarische hamburger	13,00
70	Omelet natuur	10,00
71	Omelet kaas	11,00
72	Omelet kaas + champignons + paprika + uien + tomaten	13,00
73	Salade caprese	16,00
74	Vegetarische croque	12,00
75	Vegetarische lasagne	13,00
76	Vegetarische tajine met rijst	19,00
77	Falafelschotel met frietjes, salade en looksaus	17,00

GLUTENVRIJ

Op aanvraag kunnen de meeste gerechten zoals omeletten, salades, vlees- of visgerechten met rijst of aardappelen naar keuze.

MOSSELEN

78	Natuur	19,00
79	Witte wijn	22,00
80	Look roomsaus	22,00
81	Provençale	22,00

**OM JULLIE BETER EN SNELLER
TE BEDIENEN
GELIEVE JULLIE KEUZE TE BEPERKEN
VANAF 6 PERSONEN TOT 4 GERECHTEN**

**KEUKEN DOORLOPEND OPEN
VAN 11u TOT 21u**

1 TAFEL = 1 REKENING

PIZZA'S (VERS GEMAAKT)

Margherita	10,00	82
Salami	12,00	83
Funghi (champignons)	11,50	84
Verdura (vegetarisch)	12,00	85
Caprese (mozzarella, tomaat)	13,50	86
Hawai (ham, ananas)	13,50	87
Napolitana (ansjovis, kappertjes en olijven)	12,00	88
Thonno (tonijn en ui)	13,00	89
Salmone (zalm)	14,50	90
Diavola (pikante salami)	13,50	91
Quattro formaggio	14,00	92
Quattro stagioni (ham, salami, paprika en champignons)	14,00	93
Calzone (dubbelgevouwen)	14,50	94
Bolognese (gehakt, tomatensaus)	14,00	95
Garnalen	16,00	96
Pitta	15,00	97

IJSBEKERS

Kinderijsje vanille	5,00	98
Coupe vanille	8,00	99
Dame blanche	10,00	100
Coupe bresillienne	10,00	101
Banana split	12,00	102
Coupe met aardbeien	12,00	103

GEBAK & NAGERECHTEN

Koude appeltaart	7,00	104
Warme appeltaart	7,50	105
Kersentaart	7,00	106
met vanilleijs & slagroom	+3,00	107
Chocolademousse	8,00	108
Tiramisu	9,00	109
Supplement slagroom	+2,00	110

WAFELS & PANNENKOEKEN
(vers gebakken: 14u - 18u)

Suiker	6,00	111
Slagroom	8,00	112
Vanilleijs	8,00	113
Banaan & chocoladesaus	12,00	114
Vers fruit	11,00	115
Aardbeien	11,00	116
Appels	11,00	117
Nutella choco	10,00	118
Supplement vanilleijs of saus naar keuze	+2,00	119

PETITE ASSIETTE

01	Fromage	5,00
02	Salami	5,00
03	Fromage et salami	8,00
04	Olives	6,00
05	Assortiment chaud 1 pers.	8,00
06	2 pers.	14,00
07	3 pers.	18,00

LES POTAGES

10	Soupe du jour	6,00
11	Soupe aux lentilles	10,00
12	Soupe au poisson	12,00

PETIT RESTO

13	Croque monsieur	9,00
14	Croque madame (+ oeuf)	11,00
15	Croque Hawaï (ananas)	11,00
16	Croque saumon (saumon fumé, oignon, fromage)	13,00
17	Croque bolognese	13,00
18	Burger king-size (fait maison, pûr boeuf) + frites	13,00

PÂTES

19	Spaghetti bolognese	11,50
20	Spaghetti carbonara (bacon, parmesan, oeuf, sauce à la crème)	12,50
21	Spaghetti quatre fromages	12,50
22	Tagliatelles au saumon et asperges	15,00
23	Tagliatelles fruits de mer	15,00
24	Lasagne bolognese (fait maison)	12,50
25	Lasagne verte (végétarien)	13,00

OMELETTES

26	Nature	10,00
27	Fromage ou jambon ou champignons	11,00
28	Fromage + jambon	12,00
29	Omelette Paysanne (fromage, jambon, oignons, tomates, champignons, paprika)	14,00

SALADES

Salade de bacon	15,00	30
Salade Nicoise	18,00	31
Salade Caprese (tomate, mozzarella, basilicum)	16,00	32
Saumon fumé	18,00	33

POUR LES ENFANTS

Spaghetti bolognaise	8,00	34
Pizza	8,00	35
Hamburger enfant avec des frites	8,00	36
Fricandel avec des frites	8,00	37
Boulettes de viande à la sauce tomate avec frites	10,00	38

ENTRÉES

Pain à l'ail	6,00	39
Bruschetta di pomodoro	8,50	40
Croquettes de crevettes maison	15,50	41
Croquettes au fromage maison	13,50	42
Croquettes de crevettes et de fromage duo	14,50	43

VIANDES & PLATS RÉGIONAUX FLAMANDS

Ragoût flamand (boeuf pur)	17,50	45
Lapin d'une manière flamande (avec pruneaux)	24,00	46
Chicon au gratin	17,00	47
1/2 Poulet griller avec frites	16,00	48
Vol au vent avec frites	17,50	49
Boulettes de viande hachées à la sauce tomate	17,00	50
Steak (1st quality) nature avec des frites	17,50	51
+ sauce (champignon-, poivre-, béarnaise-)	+ 3,50	52
Côtelettes d'agneau (Couronne)	28,00	53

PLATS DE POISSON

Cassoulette au poisson gratinée avec du riz	23,50	54
Scampi maison avec du riz (pesto, crème)	25,00	55
Scampi à l'ail et au riz	23,50	56
Saumon grillé avec sauce au vin blanc, laitue et croquettes	25,00	57
Filet de morue à la manière du chef avec purée de pommes de terre	25,00	58
Petite sole frit avec de la laitue et des frites	23,50	59
Anguille frit	25,00	60
Anguille provençale	28,00	61

SUPPLEMENTS

62	Sauce au poivre, béarnaise, sauce archiduc	3,50
63	Frites, le riz, croquettes, les pains	2,50
64	Mayonnaise, ketchup, moutarde	1,00
65	Compote de pommes	2,00
66	Extra salade mix	3,50

PLATS VÉGÉTARIENS

67	Pizza végétarienne	12,00
68	Pâtes végétarienne	12,50
69	Burger végétarien	13,00
70	Omelette nature	10,00
71	Omelette fromage	11,00
72	+ champignons + poivrons + oignons et tomates	13,00
73	Salade caprese	16,00
74	Croque végétarien (fromage, oignons, poivrons, tomates)	12,00
75	Lasagne végétarienne	13,00
76	Tajine végétarien avec riz, pain et salades	19,00
77	Plat de falafel avec frites, pain, salade et sauce à l'ail	17,00

SANS GLUTEN

Sur demande, la plupart des plats tels que des omelettes, des salades, des plats de viande ou de poisson peuvent être servis avec du riz ou des pommes de terre de votre choix

LES MOULES

78	Nature	19,00
79	Vin blanc	22,00
80	Ail + sauce à la crème	22,00
81	Provençale	22,00

PIZZAS (FRAÎCHEMENT PRÉPARÉES)

Margherita	10,00	82
Salami	12,00	83
Funghi (champignons)	11,50	84
Verdura (végétarien)	12,00	85
Caprese (mozzarella, tomates)	13,50	86
Hawaï (jambon, ananas)	13,50	87
Napolitana (anchois, câpres et olives)	12,00	88
Thonno (thon et oignon)	13,00	89
Salmone (saumon)	14,50	90
Diavola (salami épicé)	13,50	91
Quattro formaggio (4 fromages)	14,00	92
Quattro stagioni (jambon, salami, poivrons, champignons)	14,00	93
Calzone (double plié)	14,50	94
Bolognese (viande hachée à la sauce tomate)	14,00	95
Crevettes	16,00	96
Pitta	15,00	97

CRÈME GLACÉE

Glace enfant vanille	5,00	98
Coupe vanille	8,00	99
Dame blanche	10,00	100
Coupe bresillienne	10,00	101
Banana split	12,00	102
Coupe fraises	12,00	103

PÂTISSERIES ET DESSERTS

Tarte aux pommes froide	7,00	104
Tarte aux pommes chaude	7,50	105
Tarte aux cerises	7,00	106
avec crème glacée vanille & chantilly	+3,00	107
Mousse au chocolat	8,00	108
Tiramisu	9,00	109
Supplément chantilly	+2,00	110

GAUFRES ET CRÊPES

(fraîchement cuites: 14h - 18h)

Sucre	6,00	111
Chantilly	8,00	112
Glace à la vanille	8,00	113
Banane et sauce au chocolat	12,00	114
Fruits frais	11,00	115
Fraises	11,00	116
Des pommes	11,00	117
Nutella choco	10,00	118
Supplément glace à la vanille / chantilly	+2,00	119

**POUR MIEUX VOUS SERVIR ET PLUS
VITE S'IL VOUS PLAÎT LIMITER VOTRE
CHOIX DE 6 PERSONNES À 4 PLATS**

**CUISINE OUVERTE CONTINU
DE 11H À 21H**

1 TABLE = 1 COMPTE

GETRÄNK SNACKS

01	Käse	5,00
02	Salami	5,00
03	Käse und salami	8,00
04	Oliven	6,00
05	Heißes Sortiment 1 pers.	8,00
06	2 pers.	14,00
07	3 pers.	18,00

SUPPEN

10	Tagesuppe	6,00
11	Linsen Suppe	10,00
12	Fischsuppe	12,00

SNACKS

13	Croque monsieur (käse und schinken)	9,00
14	Croque madame (spiegelei)	11,00
15	Croque Hawai (ananas)	11,00
16	Croque lachs (räucherlachs, zwiebeln, käse)	13,00
17	Croque bolognese	13,00
18	King-size-burger (hausgemachtes, reines Rindfleisch) + pommes	13,00

PASTAS

19	Spaghetti bolognese	11,50
20	Spaghetti carbonara (speck, parmesan, ei, sahneseauce)	12,50
21	Spaghetti quattro formaggio	12,50
22	Tagliatelle lachs und spargei	15,00
23	Tagliatelle mit meeresfrüchte	15,00
24	Lasagne bolognese (hausgemacht)	12,50
25	Lasagne verde (vegetarische)	13,00

OMELETTEN

26	Natur	10,00
27	Käse oder schinken oder pilze	11,00
28	Käse und schinken	12,00
29	Bauern omelette (käse, schinken, tomaten, pilze und paprika)	14,00

SALATE

Speck Salat	15,00	30
Salade Nicoise	18,00	31
Salade Caprese (tomaat, mozzarella, basilicum)	16,00	32
Geräucherter lachs	18,00	33

FÜR DIE KINDER

Kinderspaghetti bolognese	8,00	34
Kinderpizza	8,00	35
Kinderhamburger mit pommes	8,00	36
Frikandel mit pommes	8,00	37
Fleischbällchen in tomatensauce mit pommes	10,00	38

VORSPEIZEN

Look brot	6,00	39
Bruschetta di pomodoro	8,50	40
Hausgemachte garnelen krokette	15,50	41
Hausgemachte käse krokette	13,50	42
Duo garnelen und käse krokette	14,50	43
		44

FLEISCH UND FLÄMISCHE
REGIONALE GERICHTE

Flämischer rindereintopf (reines rindfleisch)	17,50	45
Kaninchen in Flämischer Mode (mit pflaumen)	24,00	46
Gratinierte chicorée	17,00	47
1/2 Brathähnchen mit pommes frites	16,00	48
Vol au vent (hühner stücke in einer schinken soße)	17,50	49
Hackfleischbällchen in tomatensauce	17,00	50
Steak (1. qualität) natur mit pommes frites + sauce (champignon-, pfeffer-, béarnaise-)	17,50 + 3,50	51 52
Lammkronen	28,00	53

FISCHGERICHTE

Gratinierte fischeintopf mit reis	23,50	54
Haus scampi mit reis (pesto, sahnese)	25,00	55
Scampi mit knoblauch und reis	23,50	56
Gegrillter lachs mit weißer wein sauce, salat und kroketten	25,00	57
Kabeljaufilet auf dem weg des küchenchefs mit kartoffelpuree	25,00	58
Gebratener sliptong mit salat und pommes	23,50	59
Gebratener aal	25,00	60
Aal provenzalisch	28,00	61

ERGÄNZUNGEN

62	Pfeffersauce, bearnaisesauce, pilzsauce	3,50
63	Pommes, reis, kroketten, brot	2,50
64	Mayonaise, ketchup, maguire	1,00
65	Apfelmus	2,00
66	Extra gemische salate	3,50

VEGETARISCHE GERICHTE

67	Vegetarische pizza	12,00
68	Vegetarische pasta	12,50
69	Vegetarische hamburger	13,00
70	Omelett natur	10,00
71	Omelettkäse	11,00
72	Omelettkäse + champignons + paprika + zwiebeln + tomaten	13,00
73	Salade caprese	16,00
74	Vegetarische croque (käse, zwiebeln, paprika, tomaten)	12,00
75	Vegetarische lasagne	13,00
76	Vegetarische tajine mit reis, brot & salat	19,00
77	Falafel dish mit pommes, brot, salat & knoblauchsoße	17,00

GLUTENFREI

Auf Wunsch die meisten gerichte wie omelettes, salate,
fleisch oder fischgerichte serviert mit reis oder
kartoffeln ihrer wahl

MUSCHELN

78	Natur	19,00
79	Weißwein	22,00
80	Schaele sahnensauce	22,00
81	Provençal	22,00

**UM SIE BESSER UND SCHNELLER ZU
BEDIENEN, BESCHRÄNKEN SIE IHRE
AUSWAHL VON 6 PERSONEN AUF 4
GERICHTE**

**OFFENE KÜCHE
VAN 11 BIS 21 UHR**

1 TABELLE = 1 KONTO

PIZZA (FRISCH ZUBEREITET)

Margherita	10,00	82
Salami	12,00	83
Funghi (pilze)	11,50	84
Verdura (vegetarisch)	12,00	85
Caprese (mozzarella, tomaat)	13,50	86
Hawai (schinken, ananas)	13,50	87
Napolitana (sardellen, kapen, oliven)	12,00	88
Thonno (thunfisch, zwiebeln)	13,00	89
Salmone (lachs)	14,50	90
Diavola (würzige salami)	13,50	91
Quatro formaggio (4 käse)	14,00	92
Quatro stagioni (schinken, salami, paprika, pilze)	14,00	93
Calzone (doppelt gefaltet)	14,50	94
Bolognese (hackfleisch mit tomatensauce)	14,00	95
Garnelen	16,00	96
Pitta	15,00	97

EISBECHER

Kindereiscreme vanille	5,00	98
Coupe vanille	8,00	99
Dame blanche	10,00	100
Coupe bresillienne	10,00	101
Banana split	12,00	102
Coupe mit erdbeeren	12,00	103

KUCHEN UND DESSERTS

Kältere apfelkuchen	7,00	104
Wärmer apfelkuchen	7,50	105
Kirschkuchen	7,00	106
(mit vanilleeis und schlagsahne)	+3,00	107
Schokolademousse	8,00	108
Tiramisu	9,00	109
Ergänzung Schlagsahne	+2,00	110

**WAFFELN & PFANNKUCHEN
(frisch gebacken: 14h - 18h)**

Zucker	6,00	111
Schlagsahne	8,00	112
Vanilleeis	8,00	113
Banane und schokoladensoße	12,00	114
Frisches obst	11,00	115
Erdbeeren	11,00	116
Äpfel	11,00	117
Nutella choco	10,00	118
Ergänzung vanilleeis, schlagsahne	+2,00	119

APPETIZERS

01	Cheese	5,00
02	Salami	5,00
03	Cheese and salami	8,00
04	Olives	6,00
05	Warm assortment 1 pers.	8,00
06	2 pers.	14,00
07	3 pers.	18,00

SOUP

10	Soup of the day	6,00
11	Lentil soup	10,00
12	Fish soup	12,00

SNACKS

13	Croque monsieur	9,00
14	Croque madame (fried egg)	11,00
15	Croque Hawai (pineapple)	11,00
16	Croque salmon (smoked salmon, onion, cheese)	13,00
17	Croque bolognese	13,00
18	King-size burger (homemade, pure beef) + french fries	13,00

PASTA

19	Spaghetti bolognese	11,50
20	Spaghetti carbonara (bacon, parmesan, egg, cream sauce)	12,50
21	Spaghetti quattro formaggio	12,50
22	Tagliatelle salmon and asparagus	15,00
23	Tagliatelle seafood	15,00
24	Lasagne bolognese (homemade)	12,50
25	Lasagne verde (vegetarian)	13,00

OMELETTES

26	Plain	10,00
27	Cheese or ham or mushrooms	11,00
28	Cheese + ham	12,00
29	Farmer Omelet (cheese, ham, onion, tomato, mushrooms, paprika)	14,00

SALADS

Baconsalad	15,00	30
Salade Nicoise	18,00	31
Salade Caprese (tomato, mozzarella, basil)	16,00	32
Smoked salmon	18,00	33

FOR THE KIDS

Kids spaghetti bolognese	8,00	34
Kids pizza	8,00	35
Kids hamburger with French fries	8,00	36
Frikandel with French fries	8,00	37
Meatballs in tomato sauce with French fries	10,00	38

STARTERS

Garlic bread	6,00	39
Bruschetta di pomodoro	8,50	40
Homemade shrimp croquettes	15,50	41
Homemade cheese croquettes	13,50	42
Duo shrimp and cheese croquettes	14,50	43
		44

MEAT & REGIONAL FLEMISH DISHES

Flemish stew (pure beef)	17,50	45
Rabbit in a Flemish way (with prunes)	24,00	46
Chicory and ham gratin	17,00	47
1/2 Fried chicken with French fries	16,00	48
Vol au vent (chicken pieces in bechamel sauce)	17,50	49
Meatballs in tomato sauce	17,00	50
Steak (1st quality) with French fries	17,50	51
+ sauce (mushroom-, pepper-, béarnaise-)	+ 3,50	52
Lambchops (Rack of lamb)	28,00	53

FISH DISHES

Gratinated fish pan with rice	23,50	54
Scampi's of the house with rice (pesto, cream)	25,00	55
Scampi's with garlic and rice	23,50	56
Grilled salmon with white wine sauce, salad and croquettes	25,00	57
Cod filet in the manner of the chef with mashed potatoes	25,00	58
Fried small soles with salad and French fries	23,50	59
Fried eel	25,00	60
Eel in sauce provencale	28,00	61

SUPPLEMENTS

62	Pepper sauce, mushroom sauce, béarnaise sauce	3,50
63	French fries, rice, croquettes or bread	2,50
64	Mayo, ketchup, mustard	1,00
65	Apple compote	2,00
66	Extra mixed salad	3,50

VEGETARIAN DISHES

67	Vegetarian pizza	12,00
68	Vegetarian pasta	12,50
69	Vegetarian hamburger	13,00
70	Plain omelette	10,00
71	Cheese omelette	11,00
72	Omelette cheese + mushrooms + paprika + onion + tomato	13,00
73	Salade caprese	16,00
74	Vegetarian croque (cheese, onion, paprika, tomato)	12,00
75	Vegetarian lasagne	13,00
76	Vegetarian tajine with rice, bread & salad	19,00
77	Falafel dish with French fries, bread, salad and garlic sauce	17,00

GLUTEN FREE

On request, most dishes such as omelets, salads, meat
or fish dishes can be served with rice or potatoes of
your choice

MUSSELS

78	Plain	19,00
79	White wine	22,00
80	Garlic cream sauce	22,00
81	Provençale	22,00

**TO SERVE YOU BETTER AND FASTER,
GROUPS WITH MORE THAN 6 PERSONS
SHOULD BE LIMITED TO 4 CHOICES PER
TABLE**

**KITCHEN NONSTOP OPEN
FROM 11 AM to 9 PM**

1 TABLE = 1 BILL

PIZZA'S (FRESHLY BAKED)

Margherita	10,00	82
Salami	12,00	83
Funghi (mushrooms)	11,50	84
Verdura (vegetarian)	12,00	85
Caprese (mozzarella, tomato)	13,50	86
Hawaï (ham, pineapple)	13,50	87
Napolitana (anchovy, capers and olives)	12,00	88
Thon (tunafish and onion)	13,00	89
Salmone (salmon)	14,50	90
Diavola (hot salami)	13,50	91
Quatro formaggio (4 cheeses)	14,00	92
Quatro stagioni (ham, salami, paprika and mushrooms)	14,00	93
Calzone (folded)	14,50	94
Bolognese (minced meat in tomato sauce)	14,00	95
Shrimps	16,00	96
Pitta	15,00	97

ICE CREAM

Kids vanilla ice cream	5,00	98
Coupe vanilla	8,00	99
Dame blanche	10,00	100
Coupe bresillienne	10,00	101
Banana split	12,00	102
Coupe with strawberries	12,00	103

PASTRIES & DESSERTS

Apple pie (cold)	7,00	104
Apple pie (warm)	7,50	105
Cherry pie	7,00	106
with vanilla ice & whipped cream	+3,00	107
Chocolate mousse	8,00	108
Tiramisu	9,00	109
Supplement whipped cream	+2,00	110

WAFFLES & PANCAKES
(freshly baked: 14h - 18h)

Sugar	6,00	111
Whipped cream	8,00	112
Vanilla ice	8,00	113
Banana & chocolate sauce	12,00	114
Fresh fruits	11,00	115
Strawberries	11,00	116
Apples	11,00	117
Nutella choco	10,00	118
Supplement vanilla ice or whipped cream	+2,00	119

BOCADILLOS

01	Queso	5,00
02	Salami	5,00
03	Queso y salami	8,00
04	Aceitunas	6,00
05	Surtido caliente	1 pers. 8,00
06		2 pers. 14,00
07		3 pers. 18,00

SOPA

10	Sopa de día	6,00
11	Sopa de lentejas	10,00
12	Sopa de pescado	12,00

SNACKS

13	Croque monsieur (jamón y queso)	9,00
14	Croque madame (jamón, queso, huevo espejo)	11,00
15	Croque Hawai	11,00
16	Croque salmón (salmón ahumado, cebolla, queso)	13,00
17	Croque bolognese	13,00
18	Hamburguesa de tamaño king (hecha en casa, tenera pura) con papas fritas	13,00

PASTA

19	Spaghetti bolognese	11,50
20	Spaghetti carbonara (tocino, parmesano, huevo, salsa de crema)	12,50
21	Spaghetti quattro formaggio	12,50
22	Tagliatelle de salmón y espárragos	15,00
23	Tagliatelle mariscos	15,00
24	Lasaña bolognese (hecho en casa)	12,50
25	Lasaña vegetariana	13,00

TORTILLAS

26	Naturaleza	10,00
27	Queso o jamón o champiñones	11,00
28	Queso y jamón	12,00
29	Tortilla de los granjeros (queso, jamón, cebolla, tomate, champiñones, pimentón)	14,00

ENSALADAS

Ensalade de souk	15,00	30
Salade Nicoise	18,00	31
Salade Caprese (tomate, mozzarella, albahaca)	16,00	32
Salmón ahumado	18,00	33

PARA LOS NIÑOS

Spaghetti bolognese	8,00	34
Pizza para niños	8,00	35
Hamburguesa para niños con papas fritas	8,00	36
Frikadelle con papas fritas	8,00	37
Bolas de carne en salsa de tomate con papas fritas	10,00	38

APERITIVOS

Pan de ajo	6,00	39
Bruschetta di pomodoro	8,50	40
Croquetas de camarón caseras	15,50	41
Croquetas de queso caseras	13,50	42
Duo de croquetas de camarón y queso	14,50	43

CARNES Y PLATOS REGIONALES FLAMENCOS

Guiso flamenco (carne de vaca pura)	17,50	45
Conejo a la manera flamenco (con ciruelas pasas)	24,00	46
Achicoria festoneada	17,00	47
1/2 pollo de engorde con papas fritas	16,00	48
Vol au vent (trozos de pollo en salsa de jamón) con papas fritas	17,50	49
Bolas de carne picada en salsa de tomate	17,00	50
Carne (1a calidad) naturaleza con papas fritas + salsa (champiñón-, pimienta-, béarnesa-)	17,50	51
Chrisantemos de cordero	+ 3,50 28,00	52 53

PLATOS DE PESCADO

Bandeja de pescado gratinado con arroz	23,50	54
Gambas de la casa con arroz (pesto, crema)	25,00	55
Gambas con ajo y arroz	23,50	56
Salmón a la parrilla con salsa de vino blanco, lechuga y croquetas	25,00	57
Filete de bacalao a la manera del chef con puré de papas	25,00	58
Lenguado pequeño frito con lechuga y papas fritas	23,50	59
Anguila frita	25,00	60
Anguila provenzal	28,00	61

SUPLEMENTOS

62	Salsa de pimienta, salsa bearnesa, salsa de setas	3,50
63	Papas fritas, arroz, croquetas, pan	2,50
64	Mayonesa, ketchup, mostarda	1,00
65	Salsa de manzana	2,00
66	Ensalada mixta extra	3,50

PLATOS VEGETARIANOS

67	Pizza vegetariana	12,00
68	Pasta vegetariana	12,50
69	Hamburguesa vegetariana	13,00
70	Naturaleza de tortilla	10,00
71	Queso de tortilla	11,00
72	Tortilla de queso + champiñones + pimientos + cebollas + tomates	13,00
73	Salade caprese (tomate y mozzarella)	16,00
74	Croque vegetariano (queso, cebolla, pimiento, tomate)	12,00
75	Lasaña vegetariana	13,00
76	Tagine vegetariano con arroz, pan y ensalada	19,00
77	Plato de falafel con papas fritas, pan, ensalada y salsa de ajo	17,00

SIN GLUTEN

Baja pedido, la mayoría de los platos como tortillas, ensaladas, carne o pescado se pueden servir con arroz o patatas de su elección

MEJILLONES

78	Naturaleza	19,00
79	Vino blanco	22,00
80	Mira la salsa de crema	22,00
81	Provenzal	22,00

PIZZA'S (RECIÉN HECHAS)

Margherita	10,00	82
Salami	12,00	83
Funghi (setas)	11,50	84
Verdura (vegetariano)	12,00	85
Caprese (mozzarella, tomate)	13,50	86
Hawaï (jamón, piña)	13,50	87
Napolitana (anchova, alcaparras y aceitunas)	12,00	88
Thonno (atún y cebolla)	13,00	89
Salmone (salmón)	14,50	90
Diavola (salami picante)	13,50	91
Quatro formaggio (4 quesos)	14,00	92
Quatro stagioni (jamón, salami, pimientos, champiñones)	14,00	93
Calzone (doblado)	14,50	94
Bolognese (carne picada en salsa de tomate)	14,00	95
Camarón	16,00	96
Pitta	15,00	97

ROMPEHIELOS

Helado de vainilla para niños	5,00	98
Coupe vainilla	8,00	99
Dame blanche	10,00	100
Coupe bresillienne	10,00	101
Banana split	12,00	102
Coupe fresas	12,00	103

PASTELES Y POSTRES

Tarta de manzana fría	7,00	104
Tarta de manzana caliente	7,50	105
Pastel de cereza	7,00	106
con helado de vainilla y crema batida	+3,00	107
Mousse de chocolate	8,00	108
Tiramisu	9,00	109
Suplemento de crema batida	+2,00	110

GOFRES Y PANQUEQUES
(recién horneados: 14h - 18h)

Azúcar	6,00	111
Crema batida	8,00	112
Helado de vainilla	8,00	113
Plátano y salsa de chocolate	12,00	114
Fruta fresca	11,00	115
Fresas	11,00	116
Manzanas	11,00	117
Chocolate Nutella	10,00	118
Suplemento helado de vainilla o crema batida	+2,00	119

**PARA SERVIRLE MEJOR Y MÁS RÁPIDO
LÍMITE SU ELECCIÓN DE 6 PERSONAS
A 4 PLATOS.**

**COCINA ABIERTA CONTINUAMENTE
DE 11 AM A 9 PM**

1 TABLA = 1 CUENTA

BEVE SNACK

01	Formaggio	5,00
02	Salame	5,00
03	Formaggio e salame	8,00
04	Olive	6,00
05	Warme assortiment 1 pers.	8,00
06	2 pers.	14,00
07	3 pers.	18,00

ZUPPE

10	Zuppa di giorno	6,00
11	Zuppa di lenticchie	10,00
12	Zuppa di pesce	12,00

SNACKS

13	Croque monsieur	9,00
14	Croque madame (uovo fritto)	11,00
15	Croque Hawai	11,00
16	Croque salmone (salmone affumicato, cipolla, formaggio)	13,00
17	Croque bolognese	13,00
18	Hamburger king-size con patatine fritte (fatto in casa, carne di manzo pura)	13,00

PASTAS

19	Spaghetti bolognese	11,50
20	Spaghetti carbonara (pancetta, parmigiano, uova, salsa di panna)	12,50
21	Spaghetti quattro formaggio	12,50
22	Tagliatelle al salmone e asparagi	15,00
23	Tagliatelle ai frutti di mare	15,00
24	Lasagne bolognese (fatto in casa)	12,50
25	Lasagne verde (vegetariano)	13,00

OMELETTE

26	Natura	10,00
27	Formaggio o prosciutto o funghi	11,00
28	Formaggio + prosciutto	12,00
29	Agriturismo frittata (formaggio, prosciutto, cipolla, pomodoro, funghi, paprika)	14,00

INSALATE

Insalate di pancetta	15,00	30
Insalate Nicoise	18,00	31
Insalata Caprese (pomodoro, mozzarella, basilico)	16,00	32
Salmone affumicato	18,00	33

PER I BAMBINI

Spaghetti per bambini alla bolognese	8,00	34
Pizza per bambini	8,00	35
Hamburger per bambini con patatine fritte	8,00	36
Frikandel con patatine fritte	8,00	37
Polpette di carne in salsa di pomodoro con patatine fritte	10,00	38

ANTIPASTO

Pane all'aglio	6,00	39
Bruschetta di pomodoro	8,50	40
Crocchetta di gamberetti fatta in casa	15,50	41
Crocchetta di formaggio fatta in casa	13,50	42
Duo di gamberetti e formaggio Crocchette	14,50	43
		44

CARNE E PIATTI REGIONALI FIAMMINGHI

Stufato fiammingo (carne di manzo pura)	17,50	45
Coniglio in un modo fiammingo (con prugno)	24,00	46
Cicoria e prosciutto smerlati	17,00	47
1/2 pollo alla griglia con patatine fritte	16,00	48
Vol au vent (pollo in salsa di besciamella) con patatine fritte	17,50	49
Polpette tritate in salsa di pomodoro	17,00	50
Bistecca (1° qualità) natura con patatine fritte	17,50	51
+ salsa (funghi-, pepe-, barba-)	+ 3,50	52
Crisantemi di agnello	28,00	53

PIATTI DI PESCE

Padella di pesce gratinata con riso	23,50	54
Scampi di casa con riso (pesto, crema)	25,00	55
Scampi con aglio e riso	23,50	56
Salmone alla griglia con salsa al vino bianco, lattuga e crocchette	25,00	57
Filetto di merluzzo alla maniera dello chef con pure di patate	25,00	58
Sgusciate fritte con lattuga e patatine fritte	23,50	59
Anguilla frita	25,00	60
Anguilla provenzale	28,00	61

SUPPLEMENTI

62	Salsa al pepe, salsa béarnaise, salsa di funghi	3,50
63	Patatine fritte, riso, crocchette, pane	2,50
64	Maionese, ketchup, mostarda	1,00
65	Mele	2,00
66	Insalata mista extra	3,50

PIATTA VEGETARIANI

67	Pizza vegetariana	12,00
68	Pasta vegetariana	12,50
69	Hamburger vegetariano	13,00
70	Omelette	10,00
71	Formaggio frittata	11,00
72	Formaggio frittata + funghi + peperoni + cipolle e pomodori	13,00
73	Salade caprese	16,00
74	Croque vegetariano (formaggio, cipolle, peperoni, pomodoro)	12,00
75	Lasagne vegetariane	13,00
76	Tagine vegetariano con riso, pane e insalata	19,00
77	Piatto di falafel con patatine fritte, pane, insalata e salsa all'aglio	17,00

SENZA GLUTINE

Su richiesta, la maggior parte dei piatti come frittate, insalate, carne o pesce può essere servita con riso o patate a scelta

COZZE

78	Natura	19,00
79	Vino bianco	22,00
80	Guarda la salsa di panna	22,00
81	Provenza	22,00

**PER SERVIRTI MEGLIO E PIÙ
VELOCEMENTE TI PREGHIAMO DI
LIMITARE LA TUA SCELTA DA 6 PERS.
A 4 PIATTI**

**CUCINA APERTA ININTERROTTAMENTE
DALLE 11 ALLE 21**

1 TAVOLO = 1 CONTO

PIZZE (PREPARATE AL MOMENTO)

Margherita	10,00	82
Salami	12,00	83
Funghi	11,50	84
Verdura	12,00	85
Caprese (mozzarella, pomodoro)	13,50	86
Hawai (prosciutto, ananas)	13,50	87
Napolitana (acciughe, capperi e olive)	12,00	88
Thonno (tonno e cipolla)	13,00	89
Salmone	14,50	90
Diavola (salame piccante)	13,50	91
Quattro formaggio	14,00	92
Quattro stagione (prosciutto, salame, peperoni e funghi)	14,00	93
Calzone	14,50	94
Bolognese	14,00	95
Gamberetto	16,00	96
Pitta	15,00	97

GELATO

Gelato per bambini alla vaniglia	5,00	98
Coupe vaniglia	8,00	99
Dame blanche	10,00	100
Coupe bresillienne	10,00	101
Banana split	12,00	102
Coupe con fragole	12,00	103

PASTICCINI E DESSERT

Torta di mele fredda	7,00	104
Torta di mele calda	7,50	105
Torta di ciliegie	7,00	106
+ gelato alla vaniglia e panna montata	+3,00	107
Chocolademousse	8,00	108
Tiramisu	9,00	109
Supplemento di panna montata	+2,00	110

CIALDE E PANCAKE
(appena sfornati: 14u - 18u)

Zucchero	6,00	111
Panna montata	8,00	112
Gelato alla vaniglia	8,00	113
Banana & salsa al cioccolato	12,00	114
Frutta fresca	11,00	115
Fragole	11,00	116
Appels	11,00	117
Nutella choco	10,00	118
Integrare gelato alla vaniglia o panna montata	+2,00	119