








Entrées

Le délicieux "dip" avec son petit pain	2.75
Faux filet fumé en carpaccio	16.50
Avec pousses de roquette, câpres, mayonnaise truffée et parmesan râpé	
Portobello	16.50
avec une farce de filet mignon de porc, petits lardons et beurre persillé	
Trio de poissons	16.50
anguille fumée, saumon et crevettes hollandaises, sauce cocktail	
Escargots gratinés au fromage	16.50
servis avec beurre persillé et pain	
Anguille sur toast	17.50
Saumon fumé avec une vinaigrette fraîche	16.50
Le favori de Nieuwveen	17.50
Trio de saumon fumé, carpaccio de boeuf et tempura de crevettes	
Soupe de la saison	6.50

Salades

	Grande	Petite
Salade au poulet épicé	16.50	12.50
Salade aux gambas	16.50	12.50
Salade terre et mer	16.50	12.50
Salade avec chèvre bardé de lard	16.50	12.50
Salade avec petits lardons	16.50	12.50
Salade carpaccio	16.50	12.50
Salade grecque 	16.50	12.50

Pour les végétarien(ne)s

Fondue au fromage 	24.50
Délicieuse fondue au fromage, accompagnée de légumes, concombre, tomates, ananas et pain.	
Poivron farci 	23.50
Avec des légumes et une sauce aigre-douce	
Quiche végétarienne 	23.50
Avec légumes, œuf, divers fromages et ail	
Risotto aux champignons 	21.50
Carpaccio de betterave 	13.50
Brochette de tofu croquant 	23.50
Avec sauce saté	

Les viandes

Les plats

Travers de porc	24.50
Au choix: Caramélisé, traditionnel ou fumé au bbq	
Médallions de filet mignon de porc	19.50
Tournedos env. 200 gr	28.50
Tournedos env. 300 gr	32.50
Tournedos env. 400 gr	36.50
Burger de buffle d'eau	23.50
Avec mozzarella et tomate	
Palette de viandes	25.50
Travers de porc, steak et brochette de poulet	
Brochette de filet de boeuf env. 200 gr	27.50
Côtelettes d'agneau	26.50

Les viandes peuvent être accompagnées des sauces suivantes:

Sauce saté	3.75
Sauce aux champignons	3.75
Sauce au poivre	3.75
Sauce Stroganoff	4.75
Sauce au vin rouge	4.75
Sauce au fromage bleu	4.75
Champignons sautés avec oignons et lardons	4.75

Les poissons

Les plats

Sole meunière	24.50
Sautée au beurre et servie avec une sauce ravigote	
Cabillaud	24.50
Servi avec une sauce à la moutarde	
Gambas	24.50
Sautées au beurre à l'ail, avec oignons et poireaux	
Ragoût de poissons	25.50
Cabillaud, saumon et gambas dans une sauce riche et savoureuse	
Pavé de saumon	25.50
Grillé sur la peau et servi avec une sauce ravigote	
Steak de thon	25.50
Truite saumonée	26.50
Cuite au four, avec épinards et amandes effilées	

Tous les plats sont accompagnés de frites rustiques. Si vous le souhaitez, nous pouvons également vous servir une pomme de terre au four

Nos plats à 15

Brochettes de poulet avec sauce saté	15.00
Succulent saté de filet de cuisse de poulet	
Escalope à la viennoise	15.00
Ragoût de boeuf	15.00
Comme seule votre grand-mère savait le faire	
Poulet mariné à l'asiatique	15.00
Filet de cuisse de poulet avec légumes et graines de sésame	
Hamburger	15.00
Servi dans un petit pain, avec cheddar, cornichons, salade et sauce	
Poulet au bacon	15.00
Filet de cuisse de poulet dans une sauce bacon crémeuse avec petits lardons	
Brochette de bifteck	15.00
Bifteck tendre servi sur une brochette avec oignon, poivron et lard	

Desserts

Glace à la vanille, avec sauce chocolat et chantilly	8.75
Glace à la vanille, avec cerises amarena et chantilly	8.75
Crème brûlée avec glace vanille, profiteroles et chantilly	9.75
Boerenjongens*, glace à la vanille, advocaat* et chantilly	9.75
Profiterole maison, glace à la vanille et sauce chocolat	9.75
Brownie maison, cerises amarena, glace à la noix de coco et chantilly	9.75
Cheesecake Oreo, sorbet au citron et chantilly	9.75
*raisins à l'eau de vie	
* Liqueur aux oeufs	

Cafés spéciaux

Café Peter	8.75
avec un mélange d'amaretto, de lait de poule et de crème fouettée	
Café Irlandais	8.75
Café espagnol	8.75
Dom bededictine café	8.75
Café Baileys	8.75
Café français	8.75
Café italien	8.75