

Menu

VOOR

Ieder voor zich

Voor onze voorgerechten werken we samen met *Bubba Krokette*n. Deze zijn van zeer hoge kwaliteit, ambachtelijk gemaakt en vol van smaak. Je kan kiezen voor de traditionele kaas- of garnalen variant, of je kan iets origineler gaan met zalm/dille of scampi/curry. Je krijgt 2 stuks van 70 à 75 gram, met verse groentjes.

Garnaal Kroketten (33%)	18,90
Kroketten Oude Kaas	14,90
Scampi – Curry Kroketten	15,90
Zalm – Dille Kroketten	15,90
Mix van 2 soorten behalve garnalen	15,50
Mix van 2 soorten inclusief garnalen	17,10

Om te delen (2 à 3 personen)

Onze beroemde “Plank Rillette” (met Camps pickels)	15,90
Kaasbordje met Manchego kaas en Bier-kaas	13,80
Hummus met groentjes en krokantjes	11,20
Holijven met look	9,5
Suggesties	Zie bord

Bent u allergisch laat het zeker weten aan Geert of Heidi, zij kennen alle ingrediënten.

Menu

HOOFD

Omdat we altijd met seizoens-gebonden en verse producten werken, staan de gerechten niet op deze kaart, maar op de borden aan de muur. Alles is volledig huisbereid door Heidi en komt standaard met een slaatje van verse groentjes en (aparte) vinaigrette en met frietjes, kroketjes of patatjes (of rijst).

Menu

NA

Ook de desserts zijn elke week anders en zijn volledig huisbereid door bakster Heidi. Je vindt het aanbod van deze week op de borden.

Menu

KINDERS

Kaaskroket met frietjes of kroketjes	11,50
Garnaalkroket met frietjes of kroketjes	14,50
Fish Sticks met appelmoes en frietjes of kroketjes	12,90
Krokante Kipjes met appelmoes en frietjes of kroketjes	12,90
Voor grote kindjes kunnen deze 2 gerechten ook in een grotere portie	+ 5,-

Bent u allergisch laat het zeker weten aan Geert of Heidi, zij kennen alle ingrediënten.

Drank Menu

STRAF

Cocktails (met alcohol)

Cocktail Geert (cubardon-jenever, rum, viooltjes, ... <i>zoet maar straf</i>)	12,70
Cocktail Heidi (limoncello, albatross, gember, ... <i>bitter en pikant</i>)	13,80

Mocktails (zonder alcohol)

Mocktail Geert (watermeloen, munt, vlierbloesem, ... <i>eerder zoet</i>)	11,50
Mocktail Heidi (pompelmoes, tijm, tonic, ... <i>eerder bitter</i>)	10,40

Aperitieven en sterke drank

Picon Vin Blanc (met o.a. Cointreau ...)	9,50
Roomer (vlierbloesem aperitief)	6,90
Gin Hendrick's (+ Fever Tree tonic)	11,50
Gin Arduenna (Belgische kruidige gin uit de Ardennen, + Fever Tree tonic)	12,50
Martini Wit	6,50
Ricard	6,50
Kirr (Royal = + 1,- €)	6,50

Digestieven

Limoncello	6,-
Porto Rood	5,-
Bailey's	6,-
Amaretto	6,-
Cointreau	6,-

Bent u allergisch laat het zeker weten aan Geert of Heidi, zij kennen alle ingrediënten.

Drank Menu

WIJN

Huiswijn

De huiswijn “*Buitengewoon*” is van Zuid Afrikaanse afkomst en is ook buitengewoon lekker...

- Witte : Chenin druif met een frisse en fruitige smaak
- Rozé : Pinotage druif, fris en floraal
- Rode : Grenache, aroma's van zwart fruit, kruiden en licht gerookte toetsen

Glas	5,50
Karaf (½ liter)	16,50
Fles	24,70

De het-mag-iets-meer-zijn-wijn-van-de-week-dinges

We hebben nu en dan ook een nóg betere wijn, die we selecteren in samenspraak met Luc Desmet, de passioneelste wijnkenner van Ronse en omliggende ! Check daarvoor het bord of de pagina hiernaast !

Cava

Mont Marçal Brut Réserve : Deze lekkere Cava uit het beste Cavagebied, Penedes heeft fijne bubbels en een bouquet van rijpe appel, banaan en ananas. Mooi in balans met een fris en elegant karakter.

Glas	6,90
Fles 37,50 cl	21,90
Fles 70 cl	34,90

Bent u allergisch laat het zeker weten aan Geert of Heidi, zij kennen alle ingrediënten.

Drank Menu

BIER

Rebel Local	Blond 8,5°	Bitter bier van 3 straffe gasten uit Anzegem	4,70
Super Noah	Blond 4,9°	Laag van alcohol maar bitter en vol smaak	4,30
Keun Blond	Blond 7,5°	Heerlijk bier uit Ronse, met lokale hop !	5,40
Keun Bruin	Bruin 9°	Kruidig en smaakvol bruin bier uit Ronse	5,40
Fiertelbier	Blond 7°	Ronsisch blondje, met buuntsies neutsies	4,50
Omer	Blond 8°	Populaire bier van hoge gisting	4,50
Kwaremont	Blond 6,6°	Pittig blondje met 6,6 stijgingspercentage	4,20
Barbar	Blond 8°	Blond honingbier	4,60
Brugse Zot Blond	Blond 6°	Bier met 4 verschillende moutsoorten	4,50
Brugse Zot Bruin	Bruin 7,5°	En den bruinen zelfs met 6 moutsoorten	4,50
Quintine Blond	Blond 8°	Robuust heksenbier uit Ellezelles	5,60
St. Bernardus Abt	Bruin 10°	Bijna hetzelfde als een Westvleteren ...	5,20
Westmalle Tripel	Blond 9,5°	Waarschijnlijk de meest gedronken trappist	4,90
Westmalle Dubbel	Bruin 7°	Ook in het bruin	4,10
Orval	Amber 6,2°	Terecht populair bier	4,90
Duvel	Blond 8,5°	Traditie ...	4,50
Export Pils (33cl)	Blond 5,2°	Genen Inbev-brol hier, wel een echte pint	2,90
Kriek Lindemans	Rood 3,5°	Een verfrissend zoet kriekbiertje	3,50
Oude Gueuze Boon	Amber 7°	Zure, fruitige frisse gerijpte gueuze (37,5cl)	6,90
Sportzot	Blond 0°	Zeer smaakvol alcoholvrij bier	4,40

Bent u allergisch laat het zeker weten aan Geert of Heidi, zij kennen alle ingrediënten.

Drank Menu

FRIS

We hebben een origineel en lekker aanbod, met nadruk op kleine of plaatselijke ondernemingen (zo weinig mogelijk big business). Check ook de [mocktails](#) op pag. 3

Zonder Gas

Bos Ice Lemon	Verfrissende ijsthee met citroensmaak	3,90
Bos Ice Tea Lime/Ginger	Limoen, met subtiele gembersmaak	3,90
Looza Appelsap	Sap van appels	2,90
Looza Sinaasappelsap	Hetzelfde maar dan anders	2,90
Melk met Nesquick	Nostalgie ... (kan ook met amandelmelk)	2,90

Met Gas

Ritchie Orange	Belgische limonade, vergelijkbaar met Fanta	3,90
Ritchie Pompelmoes	Vergelijkbaar met Schweppes Agrum	3,90
Bundaberg Gingerbeer	Limonade met <i>straffe</i> gembersmaak (375 ml)	4,90
Bundaberg Blood Orange	Limonade met bloedsinaasappel (375 ml)	4,90
Vlieronade	Biologische Belgische vlierbloesemlimonade	4,50
Almdudler	De kruidenlimonade uit Oostenrijk (400 ml)	3,90
Tonic	De bittere drank uit Indië	2,90
Coca Cola	Geef niet toe aan the big business ...	2,80
Cola Zero	... en drink iets van hierboven of hieronder	2,80

Water

Eau Lala plat/spuit	Lekker bronwater uit de Vlaamse Ardennen	2,60
Eau Lala plat/spuit (50 cl)	Voor de groten dorst	5,90

Bent u allergisch laat het zeker weten aan Geert of Heidi, zij kennen alle ingrediënten.

Drank Menu

WARM

Zoete Zondes

Warme Choco	Echte warme melk met echte chocolade	6,50
Chai Latte	Amandelmelk met thee en geheime kruidenmix	6,50
Koffie Bouchée	Koffie met een bouchée in, lekker ...	6,50

Koffie

Ne kaafie	Een geweune zjatte kaffie	2,90
Espresso	Ne kleinen maar straffen	2,90
Doppio	Nen dubbelen espresso	3,10
Deca	Ne kaffie waar dajje kunt van slapen	3,10
Cappuccino	Espresso met opgestoomde melk	3,80
Latte Machiato	Meer opgestoomde melk en espressoshot	3,90
Panna Montana	Ne kaffie mee kremfresh	3,80

Straffe Koffie

Ierse koffie	Koffie met Whisky	9,90
Normandische koffie	Koffie met Calvados	9,90
Italiaanse koffie	Koffie met Amaretto	9,90
Ronsische koffie	Likeurkoffie uit Ronse	9,90

Thee

Darjeeling	Zwarte thee	3,70
Japan Bancha	Groene thee	3,70
Munt	Thee met munten (vers)	3,70
Rode Kaakjes	Thee met fruit	3,70
Rustig Buikje	Thee met kruiden	3,70

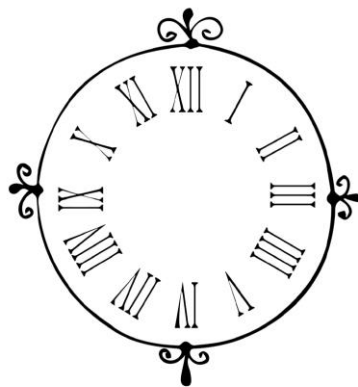
Bent u allergisch laat het zeker weten aan Geert of Heidi, zij kennen alle ingrediënten.

Bedank Menu

LEVERANCIERS

We werken altijd met verse en lokale producten, van o.a. de volgende leveranciers :

- Vlees : **Slagerij VandeWalle, Kluisbergen**
Eerlijke slagerij met vlees van eigen kweek, ter plaatse geslacht
- Vis : **Gastromarin, Ronse**
Beste viswinkel van Ronse met hartelijke ontvangst door Cathy
- Kaas : **Vandenabeele, Ronse**
The place to be voor al uw kazen
- Groentjes : **Buywell, Ronse**
Verse groentjes, rechtstreeks van het veld
- Brood : **Bakkerij Lapin en Bakkerij Seynaeve, Ronse**
Huisgemaakt, vers en gezond brood
- Wijn : **Wijnen Luc Desmet, Ronse**
De Ronsische flamboyante wijnkenner bij uitstek



Le Temps Perdu

van vroeger en nu

Bent u allergisch laat het zeker weten aan Geert of Heidi, zij kennen alle ingrediënten.