

MENU

Plats froids

Munis de crudités fraîches

Une pause rapide: Salade avec Jambon Ganda, des poires et du fromage "pas de bleu" (Hinkelspel) avec du pain (Himschoot) 16

Pain artisanal (Himschoot) avec jambon, fromage ou saucisson 13

Salade "La Grande Boucherie" avec jambon, fromage et vinaigrette (De Lelie) 15

Typiquement gantois: Tartine avec "Uufflakke" (tête pressée) avec moutarde, oignons et cornichons (Camp's) 13

Suggestions de la saison

Boudin noir (Noyen) avec pommes, pommes de terre sautées et salade 14

Voir en plus le tableau de suggestions pour:
Plat régional du jour 13

Toast du mois 12

Salade du mois 15

Desserts

Assiette gourmande avec friandises de la Flandre Orientale 8

Tarte au maton de Grammont 3,7

Tarte d'Alost 3,7

Café (Hoorens) et tarte au maton de Grammont 5,7

Café (Hoorens) et tarte d'Alost 5,7

Verre de crème glacée chocolat-brownie (IJsster) 6

Café ou thé ou chocolat complet 8,5

Petit pot de café ou thé ou chocolat, eau-de-vie aux oeufs, flan, tarte au maton, massepain et praline (Supplément chantilly +0,50)

Plats chauds

Munis de crudités fraîches

Le midi bonheur: potage du jour, du pain avec du jambon (Superano et Breydel) et du fromage accompagné d'une salade 14

Potage du jour accompagné de pain 5

Toast avec jambon Breydel et fromage 11

Toast "La Grande Boucherie" avec tomate et œuf sur le plat 13

Omelette nature et du pain 11

Omelette avec lard Breydel, jambon ou fromage 13

Croquettes au fromage (2p.) 12

Croquettes au jambon Ganda (2 p.) 14

Saucisson de cheval à l'ail frits avec pommes et lardons cuits (Noyen) 13

Fromage de chèvre chaud aux lardons Breydel cuits avec salade et vinaigrette (De Lelie) 16

Jambon chaud Breydel avec sauce moutarde 15

Waterzooi de Gand (de poulet) 16

Sans gluten

Boulettes avec sauce de tomates et pommes de terre 15

Plats végétarien

Salade au fromage de chèvre (Le larry) 14

Croquettes au fromage (2p) 12

Plat végétarien du jour 15

Menu d'enfants

Filet de poulet ou Breydel burger et compote de pommes 11

Croque-monsieur avec fromage et jambon 9

Petit déjeuner (les dimanches)

Petit déjeuner de Flandre orientale 14

1 petit pain, 1 brioche et pain (Himschoot), pâte à tartiner au chocolat et confiture (Rabeko), une tranche de fromage et de jambon, beurre et tasse de café, thé ou chocolat

Petit déjeuner complet 17

petit-déjeuner + jambon, fromage, omelette ou oeufs sur le plat, jus de fruit et un pot de café, thé ou chocolat

Amuses-bouche

avec moutarde F. Tierenteyn

Dégustation de saucissons coupés 7

Saucisson Ganda, Karnex et saucisson de cheval à l'ail Noyen

Dégustation de différents fromages 8

Vierhoekhoeve – Het Hinkelspel – Le Larry

Dégustation de différentes charcuterie 8

Superano, Ganda, jambon Breydel et tête pressée

Découverte de différents fromages et salaisons de la Flandre Orientale 14

avec des cornichons et des oignons du Camp's

Bières au fût (33cl) - haute fermentation

Augustijn (Blonde, brasserie Van Steenberge) 4,3

Gentse Strop (Blonde, brasserie Roman) 4,3

Tripel Karmeliet (Blonde, brasserie Bosteels) 4,3

Pater Lieven Blonde (Blonde, brasserie Van Den Bossche) 4,3

Floris Kriek (25cl) (Kriek, brasserie Huyghe) 3,9

Bières en bouteille (33cl) – haute fermentation

Delirium Tremens (Blond, Brouwerij Huyghe) 4,6

Ename Blonde (Blonde, brasserie Roman) 4,6

Gentse Tripel (Blonde, brasserie Van Steenberge) 4,6

Pater Lieven Brune (Brune, brasserie Van Den Bossche) 4,6

Pauwel Kwak (ambrée, brasserie Bosteels) 4,6

Bière sans gluten – Mongozo Premium Pils 3,9

(Blonde, brasserie Huyghe)

Bière du mois (au fût) 3,8

Bière du mois & amuses-bouche 6,5

Boissons rafraîchissantes

Eaulala eau pétillante/non-pétillante – 20 cl 2,2

Eaulala eau pétillante/non-pétillante – 50 cl 4,5

Eaulala eau pétillante/non-pétillante – 75 cl 6

Jus de pommes ou jus de pommes et oranges 2,5

ou avec baies noirs (cassis) (Verhofstede)

Limonade orange ou citron (Straalbronnen) 2,2

Chocolat au lait ou lait (froid, Pur Natur) 2,5

Boissons alcooliques

Vin sec de pommes Jonagold (Berckelaer) 4

Vin sec de pommes Jonagold 75cl (Berckelaer) 15

Vin blanc (alternativement Dorrebeek/Nobel) 6/25

Vin rosé (Wijndomein Nobel) - verre/bouteille 6/25

Vin rouge (Landgoed Dorrebeek) - verre/bouteille 6/25

RoomeR à base de fleurs de sureau 15° 4,5

O'de Flander genièvres 4

O'de Flander est un genièvre de qualité, fabriqué en Flandre Orientale à base d'un alcool de grain et avec un degré minimal de 35°

Notre assortiment: Balegemse, Bobke, Braeckman, De Stoop, Dirk Martens, Filliers, Mertens, Rubbens, Peterman Platinum, Thyssen et Zelzaatse genièvre.

Genièvres de fruits et de crèmes 3,5

Genièvre au citron (Rubbens), aux pommes (Filliers)

Genièvre à la vanille ou au chocolat (De Kloek)

Avocat 4,5

De Stoop 15%

De Kloek 18%

Boissons chaudes

Café (Hoorens) 2,5

Café Deca 2,5

Un pot de café 3,5

Mokka 2,5

Mokka double 3,5

Lait Russe 2,8

Cappuccino (avec la mousse de lait ou chantilly) 2,8

Café de Merelbeke 6

à base du genièvre O'de Flander De Stoop

Café 'La Grande Boucherie' 6

avec une boule de glace, avocat et chantilly

Café avocat (avocat, café et chantilly) 5

Thé frais (Hoorens) Earl Grey ou églantier 3

Lait chaud (Pur Natur) 2,8

Chocolat chaud (Pur Natur) 2,8

Heures d'ouverture

Du mardi jusqu'au dimanche de 10 h jusqu'à 18 h

Réservations pour groupes : 09 223 23 24

Magasin de produits régionaux

Tous ces produits régionaux de la Flandre Orientale sont également en vente dans le magasin, situé dans la première partie du Centre de Promotion.

Wifi gratuit: **Het Groot Vleeshuis Free Wifi**

Demandez le code pour les toilettes

Lekker Oost-Vlaams

La Grande Boucherie est un ambassadeur de Lekker Oost-Vlaams, promoteur de produits régionaux de la Flandre orientale

lekker
Oost-Vlaams