

GRANDE BOUCHERIE

POP-UP
Centre produits régionaux

Bières au fût (33cl)

Augustijn (Blonde, brasserie Van Steenberge)	4,5
Gentse Strop (Blonde, brasserie Roman)	4,5
Tripel Karmeliet (Blonde, brasserie Bosteels)	4,5
Pater Lieven (Blonde, brasserie Van Den Bossche)	4,5
Floris Kriek (25cl) (Cerise, brasserie Huyghe)	4

Bières en bouteille (33cl)

Delirium Tremens (Blonde, brasserie Huyghe)	4,8
Ename blond (Blonde, brasserie Roman)	4,8
Gulden Draak (Brune, brasserie Van Steenberge)	4,8
Pater Lieven (Brune, brasserie Van Den Bossche)	4,8
Pauwel Kwak (Ambrée, brasserie Bosteels)	4,8
Glutenfree beer, Mongozo Premium Pils (Blonde, brasserie Huyghe)	4

Bouteille à partager (75cl)

Fourchette (Blonde, brasserie Van Steenberge)	15
La Guillotine (Blonde, brasserie Huyghe)	15
Adriaen Brouwer Oaked (Brune, brasserie Roman)	15
Buffalo Grand Cru (Brune, brasserie Van Den Bossche)	15
Deus (Bière champagne, brasserie Bosteels)	25

Apéritifs / vins

Roomer à base de fleurs de sureau 15%	5
verre/bouteille	
Vin sec de pommes Jonagold 11%	4/15
Vin blanc (alternativement Dorrebeek/Nobel)	6/25
Vin rosé (wijndomein Nobel)	6/25
Vin rouge (landgoed Dorrebeek)	6/25
Cocktail de Flandre orientale	7

Genièvres de fruits et de crèmes

Genièvre au citron (Rubbens)	3,5
Genièvre aux pommes (Filliers)	3,5
Genièvre à la vanille (De Klok)	3,5
Genièvre au chocolat (De Klok)	3,5

O'de Flander genièvres

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°

Un genièvre O'de Flander a la reconnaissance européenne.

Choix de 12 variétés:	4	
Balegemse Bobke	Dirk Martens Filliers	Rubbens Thyssen
Braeckman De Stoop	Mertens Peterman Platinum	Zelzaatse Hertekamp

Avocat

De Stoop 15%	4,5
De Klok 18%	4,5

Boissons rafraîchissantes

Eaulala eau pétillante/non-pétillante 20/50/75 cl	2,2 / 4,5 / 6
Limonade orange ou citron 20cl (Straalbronnen)	2,2
Jus de pommes ou jus de pommes et oranges	2,5
Jus de pommes avec baies noirs (Verhofstede)	2,5

Boissons chaudes

Café (Hoorens)	2,8
Café Deca	2,8
Mokka	2,8
Lait Russe	3
Cappuccino (avec la mousse de lait ou la crème fouettée)	3
Café de Merelbeke à base du genièvre De Stoop	6, 5
Thé frais (Hoorens) Earl Grey ou églantier	3
Chocolat chaud (Pur Natur)	2,8

Desserts

Assiette gourmande avec friandises de la Flandre Orientale	8
Tarte aux mattons de Grammont	4
Tarte de Gand (Tilly's)	4
Café avec tarte aux mattons de Grammont	6
Café avec tarte de Gand	6
Frisco (Ijsster) vanille avec chocolat au lait	4

Café ou thé ou chocolat complet 9
petit pot de café ou thé ou chocolat, eau-de-vie aux oeufs, flan, tarte aux mattons, massepain et praline)

Supplément crème fraîche +€ 0,50

Dessert régional de la semaine
Voir le tableau des suggestions ou demander au service

Tapas de la Flandre orientale

avec moutarde F.Tierenteyn

Découverte de différents fromages et salaisons de la Flandre Orientale avec oignons et cornichons de Camp's	14
Dégustation de saucissons coupés saucisse sèche et saucisson de cheval à l'ail Noyen	7
Dégustation de différents fromages Vierhoekhoeve, Het Hinkelspel, Le Larry	8
Dégustation de différentes charcuterie Superano-, Ganda- en Breydelham, tête pressée	8

Tartines

Pain artisanal (Boulangerie Himschoot), avec un choix de:

"Uufflakke" tête pressée de Gand avec moutarde, oignons et cornichons (Camp's)	13
jambon, fromage ou saucisson avec une salade et moutarde de F. Tierenteyn	13
Le midi bonheur Potage du jour, du pain avec du jambon (Superano et Breydel) et du fromage	14

Salades

servi avec du pain et vinaigrette F.Tierenteyn

Salade 'La Grande Boucherie' Salade avec tomates, céleri-rave, sélection de fromages et jambon	15
Fromage de chèvre chaud Salade avec tomates, fromage de chèvre chaud (Le Larry) enveloppé dans du jambon Ganda, avec lardons Breydel cuits et des raisins	16,5
Fromage de chèvre 'vega' Salade avec tomates, fromage de chèvre froid (Le Larry), tomates séchées et pignons de pin	14,5

Pas de Bleu Salade avec tomates, jambon Ganda, poires et fromage Pas de Bleu (Het Hinkelspel)	16
---	----

Petit-déjeuner local de luxe

Après réservation, entre 9 et 11 heures!

Petit-déjeuner de Flandre orientale de luxe 17
1 petit pain, 1 brioche et pain (Himschoot), pâte à tartiner au chocolat et confiture (Rabeko), une sélection de jambons (Superano, Breydel, Ganda) et fromages (Vierhoekhoeve), jus d'orange (Verhofstede) et un choix de café (Hoorens), thé ou chocolat chaud
+ omelette, œuf au plat ou œuf brouillé 19

Petite faim

Potage du jour accompagné de pain (Himschoot)	5,5
Croquettes au fromage (1 ou 2 pièces) servi avec fromage (Vierhoekhoeve) et une salade	9/13
Croquettes au jambon Ganda (1 ou 2 pièces) servi avec jambon croustillant Ganda et une salade	9/14,5
Duo croquettes au fromage et jambon Ganda	14
Toast jambon Breydel et fromage (Hinkelspel) avec une salade	12

Plats chauds

Plat regional du jour Voir le tableau des suggestions ou demander au service + potage ou café	14
	16

Typiquement gantois

Boudin blanc (Noyen) avec pommes, pommes de terre sautées et salade	13,5
Saucisson de cheval à l'ail frits (Noyen) avec pommes, pommes de terre sautées et salade	13,5

Jambon chaud Breydel avec sauce moutarde avec pomme de terre épluchée avec beurre aux herbes et salade	16
--	----

Waterzooi de Gand (de poulet) Préparation traditionnelle gantoise de poulet dans un bouillon copieux avec légumes et pommes de terre	16,5
--	------

Hamburger végétarien	15
----------------------	----

Boulettes avec sauce de tomates et pommes de terres (sans gluten)	15
---	----

Payer de préférence par carte (Bancontact - Visa - Payconiq)

Ouvert du mardi jusqu'au dimanche de 10 h jusqu'à 18 h
Questions d'allergènes? Demandez nos employés.