

MENU

Tapas de la Flandre orientale

servi avec de la moutarde F. Tierenteyn

Découverte des fromages locaux et salaisons	15
avec oignons et cornichons de Camp's	
Dégustation de saucissons coupés	8
Saucisse sèche et saucisson de cheval à l'ail Noyen	
Dégustation de différents fromages	8
Vierhoekhoeve, Het Hinkelspel, Le Larry	
Dégustation de différentes charcuterie	8
Jambon Superano, Ganda et Breydel, tête pressée Gantoise	

Tartines

Pain artisanal (Boulangerie Himschoot) avec: "Uufflakke" Gantois	13
avec de la moutarde, oignons et cornichons (Camp's)	
Jambon, saucisson ou fromage	13
avec une salade et de la moutarde F. Tierenteyn	
Le midi bonheur	14
Potage du jour, du pain avec du jambon (Superano et Breydel) et du fromage accompagné d'une salade	

Salades

servi avec du pain et une vinaigrette F. Tierenteyn

OOOST	16
salade avec tomates, céleri-rave, sélection de fromages et jambon	
Fromage de chèvre chaud	17
salade avec tomates, fromage de chèvre chaud (Le Larry) enveloppé dans du jambon cru Ganda, lardons Breydel cuits et des raisins	
Fromage de chèvre 'vega'	15
salade avec tomates, fromage de chèvre froid (Le Larry), tomates séchées et pignons de pin	
Pas de Bleu	17
salade avec tomates, jambon cru Ganda, poires et fromage Pas de Bleu (Het Hinkelspel)	

Petite faim

Potage du jour	6
accompagné de pain artisanal (Himschoot)	
Croquettes artisanales au fromage	9 / 14
(1 ou 2 pièces) servi avec fromage Vierhoekhoeve et une salade	
Croquettes artisanales au jambon cru Ganda	9 / 15
(1 ou 2 pièces) servi avec jambon cru Ganda et une salade	
Duo croquettes au fromage et jambon cru Ganda	15
Toast jambon Breydel et fromage	13
(Hinkelspel) avec une salade	

Plats chauds

Plat régional du jour:	15
Voir tableau des suggestions ou demander au personnel	
+ potage du jour ou café	17

Plats typiques de Gand

Boudin blanc (Noyen)	14
avec grenailles, lard Breydel et pommes	
Saucisson de cheval à l'ail frits (Noyen)	14
avec grenailles, lard Breydel et pommes	
Jambon chaud Breydel	16
avec sauce moutarde F. Tierenteyn, pomme de terre en chemise avec beurre aux herbes et salade	
Waterzooi de Gand (de poulet)	17
préparation traditionnelle gantoise de poulet dans un bouillon copieux avec légumes et pommes de terre	
Hamburger végétarien	15
Sans gluten:	
Boulettes avec sauce de tomates	15
avec grenailles et salade	

Gâterie sucrée

Assiette gourmande avec friandises de Flandre orientale	8
Tarte aux matons de Grammont	4
Flan de Gand (Tilly's)	4
Café avec tarte aux matons de Grammont	6
Café avec flan 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 de Gand, tarte aux matons, pâte d'amande et praline (chantilly +€ 0,50)	

Petit-déjeuner local de luxe

Uniquement sur réservation, entre 9h et 11h

Petit-déjeuner de Flandre orientale de luxe	18
petit pain, brioche et pain (boulangerie Himschoot), pâte à tartiner au chocolat et confiture (Rabeko), une sélection de jambons (Superano, Breydel & Ganda) et fromages (Vierhoekhoeve), jus d'orange (Verhofstede) et choix entre café (Hoorens), thé ou lait au chocolat	
+ omelette, oeuf au plat ou oeuf brouillé	20

Ouvert du mardi jusqu'au dimanche de 10h à 18h
Cuisine dernière commande à 15h, le week-end à 16h
Des questions sur les allergènes? Consultez nos employés!

OOOST
LEKKER OOST- VLAAMS

À MANGER



Bières régionales

Au fût (33cl)

Augustijn (Blonde, Brasserie Van Steenberge)	4,8
Gentse Strop (Blonde, Brasserie Roman)	4,8
Tripel Karmeliet (Blonde, Brasserie Bosteels)	4,8
Buffalo Export (Blonde, Brasserie Van Den Bossche)	4,3
Floris Kriek (25cl) (Cerise, Brasserie Huyghe)	4,3

En bouteille (33cl)

Delirium Tremens (Blonde, Brasserie Huyghe)	5
Ename blond (Blonde, Brasserie Roman)	5
Gulden Draak (Brune, Brasserie Van Steenberge)	5
Lamoral (Blonde, Brasserie Van Den Bossche)	5
Pauwel Kwak Rouge (Rouge, Brasserie Bosteels)	5
Bière sans gluten, Mongozo Premium Pils (Blonde, Brasserie Huyghe)	4,5

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

Roomer à base de fleurs de sureau 15%	5
Cidre de pomme 4,5° Lerouge	4
Cocktail de la Flandre orientale	9

Vins

Verre / bouteille

Vin sec de pommes Jonagold 11%	4	15
Vin blanc (alternativement domaine viticole Dorrebeek/Nobel)	6	25
Vin rosé (domaine viticole Nobel)	6	25
Vin rouge (domaine viticole Dorrebeek)	6	25
Vin mousseux tradition (dom. viticole Vandersteene)	7	27
Vin mousseux rosé (domaine viticole Vandersteene)	7	27

Genièvres

Genièvres de fruits et de crème

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 11 variétés	4	
Balegemse	Dirk Martens	Rubbens
Filliers	Thyssen	Braeckman
Mertens	Zelzaatse	De Stoop
Peterman Platinum		Hertekamp

Avocat

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

Boissons rafraîchissantes/ jus de fruits

Eaulala eau pétillante/non-pétillante	20/50/75cl	2,2 / 4,5 / 6
Limonade orange ou citron 20cl (Straalbronnen)		2,5
Jus de pommes ou Jus de pommes et oranges (Verhofstede)		2,5
Jus de pommes avec baies noirs (Verhofstede)		2,5
Jus de pommes pétillant (Verhofstede / Eaulala)		3,5
Limonade à base de fleurs de sureau bio 33cl (Roomer)		3

Boissons chaudes

Café (Hoorens)	2,9
Café Deca	2,9
Mokka	2,9
Lait Russe	3,2
Cappuccino (avec de la mousse de lait ou chantilly)	3,2
Café de Merelbeke à base du genièvre De Stoop	6
Thé frais (Hoorens) Earl Grey ou églantier	3
Chocolat chaud (Pur Natur)	3,5

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

OOOST
LEKKER OOST- VLAAMS

À BOIRE

