

# Mijn Keukentje

## APERITIEVEN – APÉRITIFS

Apero Van Het Huis 7,00€  
Aperol 8,00€  
Bacardi 8,00€  
Havana 8,00€  
J&B 8,00€  
Jack Daniel's 9,50€  
Gin Gordon's 9,00€  
Gin Lindemans 9,00€  
Gin Hendricks 10,00€  
Vodka 7,00€

Cava 7,00€  
Kirr 7,50€  
Picon 8,00€  
Campari 8,00€  
Gancia 7,00€  
Pisang 8,00€  
Ricard 8,00€  
Martini Wit/Rood Blanc/Rouge 6,50€  
Porto Wit/Rood Blanc/Rouge 6,50€  
Pineau des Charentes 6,50€

## BIEREN- BIERES

Belgoo Bloemekei 5,50€  
Beersel Blond 5,00€  
Herberg Blond 5,00€  
Karmeliet Tripel 5,50€  
Orval 5,50€  
Duvel Moortgat 5,00€

Westmalle Blond 5,00€  
Westmalle Donker 5,00€  
Geuze Boon 4,00€  
Kriek Boon 4,00€  
Stella 3,50€  
Stella «0%» 4,00€  
Hoegaarden Blanche 3,50€

## WARME DRANKEN – BOISSONS CHAUDES

Koffie/Espresso 3,50€  
Cappucino 4,00€  
Koffie verkeerd - Lait Russe 4,00€  
Thee – Thé 3,50€  
Munt thee – Thé à la menthe 4,00€  
Hasselt koffie 4,50€  
Irish Coffee 10,00€

## DIGESTIEVEN – DIGESTIFS

Amaretto 9,00€  
Cointreau 9,00€  
Cognac 9,00€  
Armagnac 9,00€  
Calvados 9,00€  
Limoncello 9,00€  
Grappa 9,00€  
Baileys 9,00€

## FRISDRANKEN – SOFTS

Chaudfontaine (0,25) 3,50€  
Chaudfontaine (0,50) 5,00€  
Cola/Cola Zero 3,50€  
Fanta/Fuze Tea/ Sprite/Gini 3,50€  
Tonic 3,50€  
Fruitsap/Appelsap – Jus de fruits/Jus de pomme 3,50€

# Mijn Keukentje

## ONZE VOORGERECHTEN

- Kaaskroketten (2 st.) 15,00€
- Garnaalkroketten (2 st.) 18,00€
- Duo Kaas & Garnaalkroketten 17,00€
- Scampi met Lookboter 18,00€
- Scampi Diabolique 19,00€
- Rundscarpaccio 17,00€

## ONZE SALADES

- Tonijnsalade 17,00€
- Salade met warme geitenkaas en honing 17,00€
- Salade Cesar (kip, parmezaan en eieren) 17,00€

## ONZE SCHOTELS

- Varkenswangetjes 23,00€
- Oso-Bucco Milanaise 25,00€
- Stoofvlees op Vlaamse wijze 21,00€
- Balletjes met Tomatensaus 17,00€
- Vol au Vent 20,00€
- Stoofpotje van Kip en Spekjes 21,00€
- Ribbetjes 21,00€
- Beenhammetje 22,00€
- Américain 20,00€
- Steak Filet Mignon 23,00€
- Entrecôte (350 gr.) 27,00€
- Sauzen : peper- champignon –  
béarnaise – provençalse – choron – roquefort 3,00€
- Suppl. Frieten 3,00€

# Mijn Keukentje

## ONZE PASTA

Tagliatelle met kip curry en appel 21,00€

Tagliatelle scampi met room 21,00€

Spaghetti bolognese 17,00€

## ONZE VISSSEN

Zalmpavé met Provençaalsesaus en Rösti 25,00€

Kabeljauwhaasje met Preiroomsaus en Puree 24,00€

Gegratineerd Vispannetje 25,00€

## VOOR DE KINDEREN

Spaghetti bolognese 10,00€

Kip met appelmoes 10,00€

Balletjes met tomatensaus 10,00€

## ONZE DESSERTEN

Dame blanche 9,00€

Coupe Brésilienne 9,00€

Café Glacé 9,00€

Chocolademousse 9,00€

Crème Brûlée 9,00€

Suikertaart 8,00€

# Mijn Keukentje

## NOS ENTREES

- Croquettes au fromage (2 pcs.) 15,00€
- Croquettes aux crevettes (2 pcs.) 18,00€
- Duo Croquettes Fromage & Crevettes 17,00€
- Scampis à l'ail 18,00€
- Scampi Diabolique 19,00€
- Carpaccio 17,00€

## NOS SALADES

- Salade de thon 17,00€
- Salade chèvre et miel 17,00€
- Salade César (poulet, parmesan et oeufs) 17,00€

## NOS VIANDES

- Joue de porc 23,00€
- Ossobucco à la milanaise 25,00€
- Carbonnades flamandes 21,00€
- Boulettes sauce tomate 17,00€
- Vol au Vent 20,00€
- Cassolette de poulet aux lardons 21,00€
- Petits Os 21,00€
- Jambonneau 22,00€
- Américain 20,00€
- Steak Filet Mignon 23,00€
- Entrecôte (350 gr.) 27,00€
- Sauces : poivre – champignon –  
béarnaise – provençale – choron – roquefort 3,00€
- Suppl. Frites 3,00€

# Mijn Keukentje

## NOS PÂTES

Tagliatelles poulet curry et pommes 21,00€

Tagliatelles scampi à la crème 21,00€

Spaghettis bolognaise 17,00€

## NOS POISSONS

Saumon à la Provençale avec Rösti 25,00€

Cabillaud à la sauce de poireau avec purée 24,00€

Gratin de poissons 25,00€

## POUR LES ENFANTS

Spaghettis bolognaise 10,00€

Poulet avec compote 10,00€

Boulettes sauce tomate 10,00€

## NOS DESSERTS

Dame blanche 9,00€

Coupe Brésilienne 9,00€

Café Glacé 9,00€

Mousse au chocolat 9,00€

Crème Brûlée 9,00€

Tarte au sucre 8,00€

# Mijn Keukentje

## SAVE WATER... DRINK WINE

Champagne Adam Mereaux – Blanc de Blancs Extra Brut €53

Druif: Chardonnay

*Deze blanc de blanc bevat heel wat reserve wijnen van voorgaande jaren. Dit geeft een iets ronder en een wat vineuzer karakter, wat er een goede gastronomische champagne van maakt. Zacht parelend in overvloed. Verfrissend met heel wat appeltjes en toch rond en rijkelijk in de afdronk.*

### WIJN AAN HET GLAS

FLES: 27,00€ - 1/2L: 20,00€ - 1/4L: 10,00€ - GLAS: 5,50€

Château Lamothe - Filius de Lamothe – Bordeaux, Frankrijk – WIT

Château Lamothe - Filius de Lamothe – Bordeaux, Frankrijk – ROOD

Château Val Joanis - Les Agasses – Luberon, Frankrijk – ROSÉ

### WITTE WIJN

Domaine La Grande Maison – Sancerre Blanc – Loire, Frankrijk €41

Druif: Sauvignon Blanc

*Een klassieke Sancerre met een expressieve, maar strakke neus. Veel aroma's van bloemen, witte en exotische vruchten. Droog en fris in de mond met heel wat zuren die perfect in balans zijn. Heel expressief met een lange afdronk.*

Domaine Cordier Père et Fils – Saint Véran – Bourgogne, Frankrijk €48

Druif: Chardonnay

*Mooie goudgele kleur in het glas. Het is een volle en complexe wijn met heel wat stevige aroma's. Geeft een leuk boterachtig gevoel in de mond met speelse zuurtjes die de nodige fraîcheur bieden om het geheel in balans te houden.*

# Mijn Keukentje

Château Val Joanis – Tradition Blanc – Luberon, Frankrijk €31

Druif: Roussanne, Vermentino, Ugni Blanc

*Een aromatische neus met veel witte bloemen en exotische vruchten. Het expressieve fruit krijgen we terug in de mond met heel wat aangename zuren over het geheel. Heel aromatisch en fris.*

Il Falchetto – Arneis – Piemonte, Italië €41

Druif: Arneis

*De Arneis is zowat de belangrijkste witte druif in Piemonte. Het is een elegante en minerale wijn met heel wat intense florale aroma's zoals witte bloemen en een beetje peer die er subtiel doorkomt. Mooie zuurtjes die een frisheid over heel de lijn door de wijn trekken.*

Laudum - Chardonnay Barrique – Alicante, Spanje €31

Druif: Chardonnay

*De wijngaarden hebben uitzicht op de mediterrane zee, deze invloeden maken van deze Chardonnay een zachte wijn met aroma's van exotische vruchten en een licht ziltige toets. We hebben ook wat vanille in de neus en een lichte boterachtige indruk in de afdronk door de houtrijping.*

Herdade dos Grous – Branco – Alentejo, Portugal €32

Druif: Antao Vaz, Arinto, Gouveio

*Uit de regio met de meest intense hitte in Portugal, toch brengen de wijnmakers een heel verfrissende wijn. Intense aroma's van tropische vruchten. Een rijkelijk pallet met veel fruit, fijn, elegant en goed uitgebalanceerde zuurtjes.*

# Mijn Keukentje

## ROSÉ WIJN

Château Val Joanis – Tradition Rosé – Luberon, Frankrijk 31€

Druif: Syrah, Grenache

*Intense citrus aroma's en sterk geurende perzikken in de neus. Een lichte rosé kleur in het glas met een oranje schijn. In de mond krijgen we vooral kleine rode vruchten en terug de perzik. Elegant en zacht in de afdronk.*

Domaine de Valdition – Les Alpilles Rosé – Provence, Frankrijk €35

Druif: Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Vermentino, Bourboulenc



*Een leuke neus met fijne aroma's van exotische vruchten en appelsien maken er in combinatie met zijn aangename frisheid een perfect aperitief van, maar uiteraard ook perfect om het eten te begeleiden. Een bleke rosé met een lichte roze kleur.*

## FRISSE RODE WIJN

Domaine Armand Gilg – Pinot Noir Vieilles Vignes – Elzas, Frankrijk €37

Druif: Pinot Noir

*Kleine rode vruchten zoals aardbeien en rode besjes in de neus, lichtvoetig en speels. De indruk van in de neus zet zich perfect verder in de mond. Zacht, soepel, fruitig en heel dorstlessend.*



# Mijn Keukentje

## RODE WIJN

Domaine Lucien Jacob – Sévigny-Les-Beaune – Bourgogne, Frankrijk €51

Druif: Pinot Noir

*Een leuke Pinot Noir met de typische kenmerken die we verwachten in Bourgogne. Heel wat soepel klein rood fruit met speelse zuurtjes. Heel vlot en sappig in de mond.*

Durand-Laplagne – Puissegain Saint Emilion – Bordeaux, France € 36

Druif: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

*Rijpe rode vruchten, vanille en een beetje kruidigheid in de neus. Soepel en fris in de aanzet, erna krachtiger om te eindigen met een lange en volle afdronk.*

Château Carteau – Saint Emilion Grand Cru – Bordeaux, France €61

Druif: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

*Een mooie toegankelijke klassieker die perfect op dronk is. Intens boeket van klein rode vruchten en cassis. Heel elegant en op finesse gemaakt met heel wat rode vruchten en zachte tannines.*

Château Val Joanis – Tradition Rouge – Luberon, Frankrijk €31

Druif: Syrah, Grenache

*Een leuke neus met heel wat rode vruchten en mediterrane aroma's. In de mond hebben we dezelfde sappige rode vruchten die een aangenaam warm gevoel geven, met een vleugje vanille komende van de rijping op barriques. Elegant, vol en soepel.*

Dois Lagares – Tinto – Douro, Portugal €35

Druif: Touriga Franca, Tinta Rouriz, Tinta Barroca

*Het eerste wat opvalt is zijn intens donkerrode kleur. In de neus krijgen we snel de indruk van een intense wijn met rijpe zonovergoten vruchten, donkere chocolade en kruiden. Het warme fruit vult de mond volledig met naar het einde toe nog stevige, maar toch reeds versmolten tannines die de juiste balans brengen tussen het zoetige van het fruit en de zachte bitter.*

# Mijn Keukentje

Fattoria Lavacchio – Cedro Chianti Rufina – Toscane, Italië €39  
Druif: Sangiovese



*De Cedro Chianti wordt op biologische wijze geproduceerd. De wijn is elegant en materievol, we hebben veel rood fruit met zachte kruidige aroma's.*

Bodegas Bocopa - Laudum Reserva – Alicante, Spanje €35  
Druif: Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot



*Deze mooie reserva rijpt 12 maand op barrique en daarna nog minstens 4 jaar in de kelders van Bocopa. Dit geeft een mooie beegen wijn met heel wat donkere vruchten in de neus en zachte houtgerige aroma's. Het fruit en de tannines zijn perfect met elkaar versmolten. Een volle en zwoele wijn die heel elegant blijft.*