

# BRASSERIE RHOONSE POLDER

# DRANKEN

## Warme dranken

Koffie	3.40
Koffie verkeerd/latte macchiato	4.25
Cappuccino	3.60
Espresso	3.40
Dubbele espresso	4.80
Décafé	3.50
Décafé espresso	3.50
Décafé cappuccino	3.75
Thee (diverse smaken)	3.20
Warme chocolademelk	3.90
Warme chocolademelk met slagroom	4.50

## Koude dranken

Coca-Cola Regular	3.60
Coca-Cola Zero	3.60
Fanta Orange	3.60
Fanta Cassis	3.60
Royal Bliss Tonic	3.80
Royal Bliss Bitter Lemon	3.80
Royal Bliss Ginger Ale	3.80
Royal Bliss Ginger Beer	3.80
Sprite	3.60
Chaudfontaine plat	3.60
Chaudfontaine bruisend	3.60
Chocomel	3.80
Fuzetea sparkling	3.70
Fuzetea green	3.70
Minute Maid tomatensap	4.25
Minute Maid appelsap	3.80
Rivella	3.85

## Binnenlands gedistilleerd

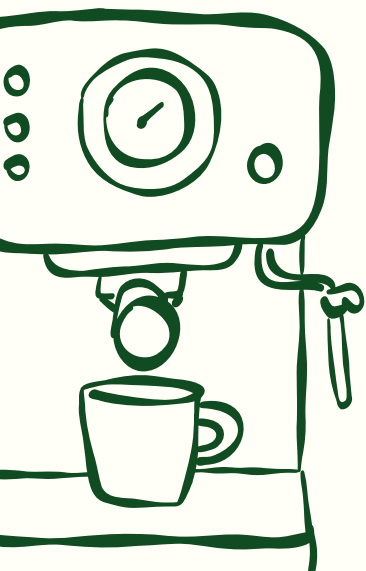
Jonge jenever	3.80
Schrobbelèr	3.80
Vieux	4.10

## Buitenlands gedistilleerd

Bacardi Carta Blanca	5.60
Bacardi Limón	5.60
Gordon's London Dry Gin	5.60
Gordon's Premium Pink Gin	5.60
Four Roses	5.60
Johnnie Walker Red Label	5.60
Jameson	5.60
Ballantine's	8.00
Hendrick's Gin	5.70
Licor 43	5.70
Tia Maria	5.70
Baileys	5.70
Cointreau	5.70
Grand Marnier	5.70
Disaronno	5.70
Jägermeister	4.20
Smirnoff Vodka	5.70
Sherry	4.70
Limoncello	4.20
Port (wit, rood)	4.80

## Koffiespecialiteiten

Irish coffee	8.60
Spanish coffee	8.60
Italian coffee	8.60
French coffee	8.60
Iced caramel latte	4.80



Natuurlijk genieten...

Verse munt thee	4.50
Verse gemberthee	4.50
Verse jus d'orange	5.50
Smoothie framboos en aardbei	6.50
Smoothie banaan en aardbei	6.50
Smoothie mango en banaan	6.50

# WIJNEN

## Witte wijnen

---

### Croix d'Argent Sauvignon Blanc / Colombard

Frankrijk - Gascogne

Fris, stuivend en verleidelijk exotisch. Expressieve geur met tropisch fruit. Een rijke smaak die goed in balans is.

Per glas: 5.50

Per fles: 33

### Masilio Pinot Grigio

Italië - Veneto

Strogele kleur met delicate groene reflecties. Verfijnde aroma's van rijpe appel, peer en tropisch fruit zoals rijpe ananas en honingmeloen.

Per glas: 5.50

Per fles: 33

### Riddle Creek Semillon / Chardonnay

Australië - New South Wales

Deze Australische blend heeft een elegante, licht aromatische geur en frisse, maar tegelijkertijd uitgesproken smaken. Veel fruit met een tikje eikenhout in de afdrank.

Per glas: 5.75

Per fles: 34.50

## Rosé wijn

---

### Nouveau Monde Rosé

Frankrijk - Pays d'Oc

Een fruitige rosé met levendige aroma's van framboos, aardbei en rode bessen en een sappige, knapperige smaak. Een rijke expressie van fruit met opvallende frisheid.

Per glas: 5.50

Per fles: 33

## Rode wijn

---

### La Barbacoa Tempranillo

Spanje - Castilië-La Mancha

Een intense, fruitige wijn met aromatische geuren van kersen, frambozen en blauwe bessen, gecombineerd met volle, ronde smaken van rood fruit en specerijen.

Per glas: 5.50

Per fles: 33



# BIER EN BORRELHAPPEN

## Lekker om te delen

Bami-hapjes	6.40
Nasi-hapjes	6.40
Kaassoufflé	7.00
Kipnuggets	7.00
Kaasstengels	7.50
Vlammetjes	7.50
Bitterballen	7.20
Kiploempia's	7.20
Vleesballen	8.50
Oude kaas	9.50
Yakitorispiesjes	9.50
Met chilisaus	
Mini-kroketjes (8 stuks)	12.50
Geitenkaas, chorizo, paddenstoelen en oude kaas	
Gemengd bittergarnituur	19.50
Vanaf 2 personen	
Nacho's	12.50
Tortillachips met cheddarkaas en dipsausen	
Calamari	10.00
Gefrituurde inktvis	
Broodplank	9.50
Met aioli en kruidenboter	

## Bieren

<b>Grimbergen</b>	
Grimbergen Blond	5.50
Grimbergen Dubbel	5.90
Grimbergen Tripel	6.10
<b>Grolsch</b>	
Grolsch Pilsner	3.95
Grolsch Weizen	5.10
Grolsch Radler 0%	4.05
Grolsch Weizen 0%	5.10
Grolsch 0%	3.95
<b>Radler</b>	
Radler 2%	4.05
Radler 0%	4.05
<b>Peroni</b>	
Peroni Nastro Azzurro	4.15
Peroni 0%	4.15

scan en volg ons op Instagram



# LUNCH

## Lunch specials

---

<b>Egg Norwegian</b> Wentelteefje, gepocheerd ei, béarnaisesaus, gerookte zalm en avocadocrème	17.50
<b>Krokante geitenkaas met spek en vijgen</b> Bieten crème en truffel-balsamico crumble	14.50
<b>Salade Niçoise New Style</b> Haricots verts, ei, tonijnballetjes & ansjovis	17.50
<b>Brioche Normandie</b> Warme brie, appel-peer chutney, rode ui en basilicumolie	12.50
<b>Brioche Rundercarpaccio</b> Parmezaanse kaas, bread beans en béarnaisesaus	17.50

## Flatbread & Ciabatta's

---

<b>Flatbread Kipshoarma</b> Met knoflooksaus	14.50
<b>Ciabatta Crunchy Kipfilet</b> Geserveerd met chilimayonaise	14.50
<b>Ciabatta Gerookte Zalm</b> Rode ui, kappertjes en cocktailsaus	17.50

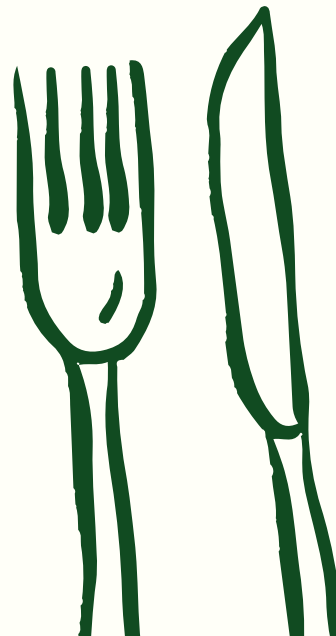
**Panini**  
met ham en kaas  
en saus naar keuze 9.50

**Loaded Hotdog**  
met gedroogde uitjes, rode ui,  
ketchup en mosterd 7.50

## Croques

---

<b>Croque Monsieur</b>	13.25
Ham, kaas, Gruyère en béchamelsaus	
<b>Croque Madame</b>	13.95
Ham, kaas, Gruyère, béchamelsaus en spiegelei	



# LUNCH

## Lunch Classics

---

<b>Uitsmijter</b>	
Ham & kaas	13.00
Spek & kaas	14.00
<b>Rundvleeskroketten</b>	12.50
Geserveerd met brood en mosterd	
<b>Kaaskroketten</b>	13.50
Geserveerd met brood en mosterd	
<b>Rhooonse Bal Gehakt</b>	15.50
Geserveerd met brood en mosterd	
<b>Rhoons Poldertje Vlees</b>	17.50
Soep van de dag, broodje oude kaas met gebakken ei en een rundvleeskroket	

## Salade Bowls

---

<b>Pikante Kip</b>	18.50
Paprika, champignons en ui	
<b>Geitenkaas Vegetarisch</b>	18.50
Walnoten en mosterd-honingdressing	
<b>Rundercarpaccio</b>	19.50
Spekjes, Parmezaanse kaas, bread beans en truffelmayonaise	

## Zoetigheden

---

<b>Appeltaart</b>	5.75
Geserveerd met slagroom	
<b>Taart van de week</b>	5.75
Wekelijks geselecteerd uit het assortiment van onze bakker	

Vraag de bediening naar onze wisselende soep

# DINER

## Voorgerechten

<b>Soep van de dag</b>	7.80
<b>Broodplank</b> Met aioli en kruidenboter	9.50
<b>Krokante geitenkaas met spek en vijgen</b> Bieten crème en truffel-balsamico crumble	14.50
<b>Carpaccio van rund</b> Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	15.50
<b>Gamba's</b> Gebakken in olijfolie met knoflook	14.50



## Hoofdgerechten

<b>Kipsaté</b> Kroepoek, gebakken uitjes en friet	22.50
<b>Loaded kipschnitzel</b> Gesmolten cheddar, rode peper, bosui en friet	23.50
<b>Rundersteak</b> Met pepersaus en friet	24.50
<b>Cheeseburger</b> Rundvlees, cheddarkaas en friet	22.50
<b>Normandisch vispotje</b> In roomsaus met friet	21.50
<b>Gamba's met noedels</b> Wokgroenten en hoisinsaus	19.50
<b>Gebakken mosselen</b> Met remouladesaus en friet	19.50
<b>Truffelrisotto</b> Met paddenstoelen en papadum	18.50

## Nagerechten

<b>Dame Blanche</b> Vanille-roomijs met chocoladesaus en slagroom	9.50
<b>Wentelteefje</b> Met karamelijs, vijgen, karamelsaus en slagroom	10.50
<b>Chocolade Bloempotje</b> Met vanille-roomijs, Oreo crumble en slagroom	10.50