

STREEKBIEREN

Lokale brouwerij Strubbe Ichtegem

Van 't vat

Strubbe greatest pils (4,3%).....€ 2,50

Een traditionele, karaktervolle pils van lage gisting gevolgd door een uitzonderlijk lange lagering aan 0° C. Volle moutsmak. Mijlenver verwijderd van de "moderne" giganten door zijn aangename bitterheid en gulle afdronk. Lekker zonder pretentie.

Keyte tripel (7,5%).....€ 4,00

Karaktervolle, goudblonde tripel met mout uit de Franse regio Beauce-Gatinais. Samen met het toegevoegde Duits Munich mout zorgen beiden voor een volmondige afdronk. Een selectie van 4 fijne hoppesoorten uit Duitsland, Tsjechië, Groot-Brittannië en België zorgt voor een subtiel uitgebalanceerde neus en een vaste, romige schuimkraag.

Op fles

Ichtegems oud bruin (5%).....€ 3,00

Een roodbruin Westvlaams bier van hoge gisting gebrouwen volgens aloude procédé met verschillende moutsoorten.

Ichtegems grand cru (6,5%).....€ 4,60

Typisch Vlaams rood-bruin bier met een aangename balans tussen complexe fruitigheid en verfrissende zurigheid. Aan het eeuwenoude productieprocedé dankt dit pareltje van de brouwkunst zijn erkenning als "erkend streekproduct". Bier van hoge gemengde gisting, 24 maanden zorgvuldig gerijpt op eikenhouten foeders.

Vlaskop zacht witbier (5,5%).....€ 2,80

Een perfecte harmonie tussen de gerst en tarwe zorgen voor de typische troebel en het specifieke en fruitige aroma. Op het einde van de koking in de brouwzaal wordt het kruidenmengsel van o.a. koriander en citrusvruchten toegevoegd. Niet gebrouwen met ongemoutte tarwe zoals alle andere witbieren, maar met 40% ongemoute gerst en met nagisting op de fles.

Keyte tripel hop (7,7%).....€ 4,50

Is gebaseerd op de tripel die gedryhopt is met een variatie Poperingse hop. Die zorgen voor de extra hoppige smaken, met toetsen van citrus.

Keyte dobbel (bruin, 9,2%)€ 5,00

Donker, zeer evenwichtig gedoseerde karamel- en aromatische mouten geven dit bier een volmondig, moutig karakter met toetsen van karamel en chocolade. De traditionele hoge gisting zorgt voor een uniek bier met uiterst dorstlessende eigenschappen.

Strubbe's kriekenbier (6,5%).....€ 3,70

Als basis voor deze natuurlijke Kriek neemt de brouwmeester het Ichtegem's Oud Bruin. Het lichtzure, complexe aroma in perfecte harmonie met het verse krikensap, maakt dit heerlijke bier tot een ultieme dorstlessers op warme zomerdagen.

Andere lokale bieren op fles

Zwoane (6,5%).....€ 4,90

Zandvoorde. Zacht, toegankelijk & dorstlessend biertje van 6,5% met fruitig aroma en lichte toetsen van koriander en sinaasappelschil. Hergisting in de fles.

Jus de mer blond (7,2%).....€ 4,90

Middelkerke. Fruitige blonde tripel. Het is een hoppig bier van hoge gisting van 7,2% met mooie helderheid. Goed doordrinkbaar met eigen karakter, mooi in balans en voldoende body.

Blonde Betsy (6,9 %).....€ 4,70

Bredene. Blonde Betsy is een verfijnd, goudblond, ongefilterd, artisaanaal bier met een romige schuimkraag en nagisting op de fles. Deze kenmerken worden verkregen door de combinatie van 3 verschillende mouten, kruiden en hoppen. De gist geeft het bier een fruitige smaak en een kruidig en peperig aroma. De reuk is, mede door de kruiden, vol en complex.

Fort lapin triple (8%).....€ 4,30

Brugge. Een blond bier. Het heeft iets van een witbier door de toevoeging van koriander en tarwemout. Een mooi gebalanceerde en makkelijke doordrinker met een mooie gouden kleur en een mooie schuimkraag. Licht hoppig, met kruidige en mouttoetsen.

Fort lapin quadrupel (10%).....€ 4,90

Brugge. Donker kruidig degustatiebier. In dit bier zijn er 8 soorten mout verwerkt. Daarnaast zorgen de kruiden voor een mooie balans.

Brugse zot (6%).....€ 4,30

Brugge. Goudblond speciaalbier met een rijke schuimkraag en een complex karakter vol fruitige en kruidige aroma's. Het is een evenwichtig doordrinkbaar bier dat op een speelse ongedwongen manier ieders smaak weet te bekoren. De smaak neigt eerder naar bitterheid met wat citrusachtige toetsen.

Alcoholarm

Keyte (0,07%).....€ 4,20

Ichtegem. Een ongefilterd alcoholvrij, blond bier. Ook hier wordt extra Poperingse hop gebruikt aangevuld met kruiden die voor een mooi gebalanceerde smaak zorgen.

Viven nada IPA (0,3%).....€ 5,10

Sijsele. Een zacht volmondig karakter, mooi in balans door het gebruik van mooie aroma hoppe in combinatie met Amerikaanse bitterhop. Fruitig, fris en zomers de avond zelf en de dag erna!

Sportzot (0,4%).....€ 5,00

Brugge. Als basisbrouwsel gebruiken wij Brugse Zot Blond. Wij dealcoholiseren het bier op een volledig natuurlijke wijze. Het bier is evenwichtig met toetsen van mout en hop, en heeft een fijne bittere nasmaak.

Een aangespoelden...

Force majeur blond (0,4%).....€ 5,30

Genk. Een nieuw blond bier met een vertrouwde smaak, da's onze Traditional blond. Vol en toch fris, balancerend op de grens tussen bitter en hoppig.

ANDERE BIEREN

Sint-Bernardus tripel.....€ 4,20

Watou. St. Bernardus Tripel is een traditioneel abdijbier, gebrouwen volgens de klassieke 'Tripel' stijl, een blond bier, met een uitnodigende gouden tint en een imposante, satijnzachte schuimkraag.

Oude geuze Boon (7%).....€ 6,30

Malse smaak met zachte zuren. Assemblage van Lambiek die op 1, 2 en 3 jaar heeft gerijpt. Die wordt gebotteld en krijgt daarna maandenlang de tijd om op fles te hergist en te rijpen. Zo ontstaan extra complexe smaken, met een rijke sprankeling die bij het uitschenken een mooie schuimkraag mogelijk maakt.

Liefmans kriek (6%)€ 3,70

Een frisrijpe blend met het lichtzoete en zachtzure karakter van krieken.

Vedett (5,2%).....€ 3,50

Een blond premiumbier, een lichte bitterheid van hop en een vleugje citroen.

Duvel (8,5%).....€ 4,50

Een natuurlijk bier met een subtiele bitterheid. De hergisting op fles en een lange rijping, garandeert een delicate pareling en een aangename alcoholzoete smaak..

Trappist Orval (6,2%).....€ 4,80

Bier van hoge gisting en lange lagering. Op die manier krijgt het zijn complex-fruitige karakter en die subtiele harmonie tussen volrond en bitter.

Trappist Westmalle tripel (9,5%).....€ 4,70

Het langzame brouwproces en de nagisting op fles leveren een complex, helder, goudgeel bier op, met een fruitige geur van rijpe banaan en een mooie, genuanceerde hopneus. Zachte en romige smaak, met een bittere toets gedragen door het fruitaroma.

Trappist Westmalle dubbel (7%).....€ 4,00

Donker, roodbruin bier dat dankzij nagisting op fles een rijke en complexe smaak heeft, die wordt gekenmerkt door toetsen van karamel, een crèmekleurige dikke schuimkraag.

KIJK OOK EENS NAAR ONS AANBOD OP HET BORD : BIER VAN DE MAAND – KELDERRESTJES

KLEINE HARTIGE HONGER

Chips.....€ 1,80	Potje paté + toostjes.....€ 13,80
Droge worst.....€ 3,50	Potje rilette + toostjes....€ 15,20
Oudenburgse lange.....€ 4,50	Extra toostjes.....€ 3,60
Portie olijven.....€ 4,00	Een Miengelienge, bvb.:
Portie jonge kaas.....€ 6,00	Serrano + kaas + olijven € 15,50
Portie serrano.....€ 5,50	Kaas + lange + olijven.....€ 14,50
Bokaal sardientjes.....€ 12,50	Kaas + olijven +
Supplement brood.....€ 2,00	sardientjes.....€ 22,50

APERITIEF

Ricard.....	€ 6,50
Cava glas/fles.....	€ 5,00/21,00
Porto rood /wit.....	€ 6,50
Witte Martini	€ 6,00
Picon Maison (vin blanc).....	€ 9,00
Picon bière.....	€ 6,00
Witte Porto-tonic.....	€ 9,00
Martini-tonic.....	€ 8,50
Aperol Spritz.....	€ 11,00
Sangria rood / wit (zomer).....	€ 9,50
Funny bitter + sinaasappelsap (0%).....	€ 6,00
Gimber + spuitwater (0%).....	€ 6,00
Gimber + tonic (0%).....	€ 7,00

WIJN

Spaanse wijn

glas / fles

Gran cardiel (wit).....€ 6,00/29,00

Marco Réal (rosé).....€ 4,50/21,50

Aldeya (rood).....€ 5,00/24,00

Hongaarse wijn (lokale Oudenburgse importeur Qwine)

glas / fles

Apátsági (wit of rosé).....€ 5,50/26,00

Apátsági (rood).....€ 6,00/29,00

Franse wijn

glas / fles

Florence (wit).....€ 4,50/21,50

D'Astruc (rosé).....€ 4,50/21,50

Mathieu (rood).....€ 4,50/21,50

VRUCHTENSAPPEN

Appelsap.....€ 2,20

Pompelmoessap.....€ 2,50

Sinaasappelsap.....€ 2,50

Tomatensap.....€ 2,50

Volgens aanbod/seizoen:

Appel-gember-citroensap, Appelmokkensap, Appelperensap,

Appelrubarbersap.....€ 2,50

WATERS

Eaumege platwater 0,25cl / 0,75cl.....€ 2,00 / €4,50

Eaumege spuitwater 0,25cl / 0,75cl.....€ 2,00 / €4,50

Water met siroop€ 2,70
(framboos/vlierbloesem/grenadine/munt)

Water met gember.....€ 6,00

LIMONADES

Ritchie (orange of lemon of grapefruit) 27,5cl.....€ 3,90

Ritchie cola of cola zero 27,5cl.....€ 3,90

Eaumege light (orange of lemon).....€ 2,50

Eaumege ice tea.....€ 2,50

Bionade (elderberry of ginger-orange) 33cl.....€ 4,00

Schweppes tonic.....€ 3,00

Schweppes mojito.....€ 3,20

Fever tree ginger beer.....€ 4,50

Sap + Tonic (pomtom, tennisbal, eskimo).....€ 4,50

VAN DE KOE

Koude melk.....	€ 2,00	Koude cécémel.....	€ 3,00
Warme melk.....	€ 2,50	Slagroom.....	€ 1,00
Warme melk met chocolade.....	€ 3,50		

Allergisch? Vraag naar de allergenen (lactosevrije of plantaardige melk op vraag).

WARME DRANKEN

Koffie.....	€ 2,70
Espresso.....	€ 2,70
Latte macchiato.....	€ 3,80
Caramel latte macchiato.....	€ 5,00
Latte macchiato met hazelnoot.....	€ 5,00
Cappuccino.....	€ 3,60
Supplement slagroom.....	€ 1,00
Groene thee Jasmijn.....	€ 2,70
Zwarte thee earl grey.....	€ 2,70
Fruityfusie (met o.a. rozenbottel, hibiscus, appel).....	€ 2,70
Kruidentuin thee.....	€ 2,70
Muntthee.....	€ 3,80
Gemberthee (obv gimber).....	€ 5,00
Huisgemaakte soep (zonder brood).....	€ 6,00

ZOETE ZONDE

Suikerwafel.....	€ 2,50	appelgebak, verwenbordje, als- Sticky toffee pudding.....	€ 5,50	ook schepijs of ijsjes in potjes, Gebak van de dag, rijsttaart, volgens aanbod: zie bord.
------------------	--------	--	--------	---

DIGESTIEVEN

Advocaatje (lokaal, Ijstijd).....	€ 6,00
Calvados.....	€ 6,50
Cognac.....	€ 8,50
Jenever.....	€ 6,50
Licor 43.....	€ 6,00
Whiskey Jameson.....	€ 6,50
Whisky (Auchentoshan / Laphroaig).....	€ 11,00

STRAFFE KAFFIE

Irish coffee (Jameson).....	€ 9,50
Café español (Licor 43).....	€ 8,50
Normandische koffie (calvados).....	€ 9,50

GROTERE HONGER

Huisgemaakte soep (zonder brood).....	€ 6,00
Boterhammen	
met potje ouderwetse paté De Veurn' Ambachtse.....	€ 15,20
met potje varkensrilette De Veurn' Ambachtse.....	€ 16,80
met 't beleg van Oostende (Spaanse serranoham).....	€ 8,50
met Spaanse soldaatjes.....	€ 19,00/€ 15,00
(Spaanse sardines in olijfolie: bokaaltje 5 stuks of blikje 3 stuks)	
met Brugse belegen kaas.....	€ 9,50
met potje confituur Buitengewoon Beirens.....	€ 7,50
met huisgemaakte soep en boter.....	€ 8,00
Croque uit het vuistje (jonge kaas en hesp).....	€ 4,50
Croque uit het vuistje (brie en paprika) (niet altijd beschikbaar)....	€ 5,50
Huisgemaakte spaghetti.....	€ 14,00
(enkel op vrijdag- en zaterdagavond vanaf 17.30 uur)	
Allergisch? Vraag naar de allergenen (glutenvrij brood op vraag).	

KEUKEN OPEN OVER DE MIDDAG (VRIJD+ZAT OOK 'S AVONDS)