

LUNCH

Broodje geitenkaas	€8,50	Tosti Monsieur	€5,00
Lauwwarme geitenkaas met gebakken spekjes, honing en walnoten.		Wit of bruin landbrood met ham en kaas uit de oven.	
Broodje carpaccio	€8,50	Tosti Madame	€5,50
Carpaccio van ossenhaas op een bedje van sla met Parmezaanse kaas, pijnboompitjes, rugola en romige truffelmayonaise.		Wit of bruin landbrood met ham en kaas uit de oven, met een gebakken eitje!	
Broodje kroket	€6,00	Broodje Hawaï	€6,00
2 vanGeloven kroketten geserveerd met mosterd.		Wit of bruin landbrood met ham, kaas en ananas uit de oven.	
Broodje gerookte zalm	€9,00	Tomatensoep	€4,50
Zachte Noorse gerookte zalm op een laagje roomkaas met rode ui en komkommer.		Huisgemaakte romige tomatensoep met balletjes.	
Omelet of uitsmijter	€6,00	Broodje gebakken kip	€7,50
Bestaande uit 3 eitjes. Extra ham, kaas of spek €0,75 p.s		Een broodje met malse kippendijen, ratatouille van paprika, courgette en ui en satésaus.	
Twaalfuurtje	€7,50		
Een kopje tomatensoep met gebakken ei en een kroket op wit of bruin landbrood.			

VOORGERECHTEN €7,50

Tomatensoep
Onze huisgemaakte tomatensoep met balletjes en room. Geserveerd met krokante kaas stengels van Gruyère kaas.
Carpaccio
Een klassieker! Dun gesneden ossenhaas met Parmezaanse kaas, pijnboompitjes, rugola en romige truffelmayonaise.
Butterfly garnalen
Gepaneerde scampi's op een bedje van verse rauwkostsalade met chilidressing.
Champignonsoep
Goed gevulde champignonsoep met verse truffelroom. Geserveerd met krokante kaas stengels van Gruyère kaas.
Salade “Knokke”
Rijke salade met komkommer, tomaatjes, rode ui, Noorse gerookte zalm, tonijn, krokante calamaris ringen en een kruidige mosterd-dille dressing.
Salade met kippendijen
Stevige salade met komkommer, tomaat, cashewnoten, gebakken spek, malse kippendijen en een frisse bosvruchten dressing.
Geitenkaas salade
Gemengde salade met komkommer, tomaat, rode druiven, walnoten en een honingmosterd dressing. Hierop serveren we een flinke plak lauwwarme geitenkaas met honing.
Huisgemaakte groente quiche
Een romig hartig taartje, rijk gevuld met paprika, champignons, courgette en geitenkaas. Vergezeld door een kruidige tomaten-basilicum salsa.

Al onze salades zijn ook als hoofdgerecht te bestellen!

HOOFDGERECHTEN €13,50

Spare-Ribs
Een flinke plank met gegrilde ribbetjes. Kies jouw favoriete marinade: Chili, Honing of Ketchup. Een mix van meerdere marinades kan natuurlijk ook!
Bruxelles cheeseburger
Een licht getoaste brioche bun met dikke plakken tomaat, komkommer, krokante uienringen en een flinke burger. Om het af te maken wordt de burger overgoten met een romige drie-kazen saus waarin ons eigen bier BXL blond verwerkt zit!
Victoriabaars
Stevige witvis op een bedje van verse groente, geserveerd met kruidige tomaten-basilicum salsa.
Biefstuk
Geserveerd met je favoriete saus naar keuze!
Saté
Saté van varkenshaas, geserveerd met cassave chips en lichtzoete atjar.
Fish & Chips
Twee gepaneerde witvis filets, geserveerd met remoulade saus.
Belgisch stoofvlees
Zacht gegaard stoofvlees met champignons, gebakken spekjes, uitjes en een vleugje Leffe Bruin.
Kaasfondue
Romige kaasfondue van Gruyère kaas, jonge kaas en gorgonzola, afgeblust met ons eigen bier BXL blond. Geserveerd met brood, paprika, ananas, komkommer en cherrytomaatjes om lekker te dippen!
Sauzen: Pepersaus, Champignonsaus of Kruidenboter.
Bij de hoofdgerechten komen uiteraard puntzakken friet en frisse salades!

Al onze salades zijn ook als hoofdgerecht te bestellen!

BRUXELLES

BORRELEN

XXL Bittergarnituur	€24,50	Butterfly Garnalen	€7,50
50 stuks		8 stuks met chilisaus	
van Geloven Kalfs Bitterballen	€5,50	Nacho's Bruxelles	€7,50
8 stuks		Met tomatensalsa, roomkaas, rode ui, krokante spekjes en gesmolten kaas	
Bittergarnituur	8,50	Broodplank	€5,00
14 stuks		Met kruidenboter, aioli en extra vergine olijfolie	
La Trappe Bierbitterballen	€6,50	Kaasplankje	€5,50
8 stuks		Bestaande uit Port Salut, geitenkaas en gorgonzola met walnoten, druifjes en brood	
Jonge kaas	€5,00	Krokante Uienringen	€5,00
Krokante kaasstengels	€5,50	Calamares Ringen	€5,50
Gemaakt van bladerdeeg en Gruyère kaas			
Borrelplank “Bruxelles”	€12,00		
Jonge kaas, bierbitterballen, krokante kaasstengels, butterfly garnalen en krokante uienringen			

SNACKS ZIJN VERKRIJGBAARTOT 15 MINUTEN VOOR SLUIT (vrijdag & zaterdag tot 22.00 uur)

STADSHAPPEN		Stel je eigen 3 gangen menu samen!	
Maandag	€7,00	Vrijdag	€9,50
Keuze uit 3 variërende gerechten!		Onbeperkt Spare-Ribs	
Dinsdag	€9,50	Zaterdag	€9,50
Onbeperkt Spare-Ribs		Saté van varkenshaas	
Woensdag	€9,50	Zondag	€9,50
Biefstuk met saus naar keuze		Onbeperkt Chickenwings	
Donderdag	€9,50		
Bruxelles Cheeseburger			



WARME DRANKEN

<i>Koffie / decafé / espresso</i>	€2,30
<i>Dubbele espresso</i>	€3,60
<i>Cappuccino / koffie verkeerd</i>	€2,50
<i>Latte macchiato</i>	€2,60
<i>Thee</i> <small>MET SMAAK NAAR KEUZE</small>	€2,30
<i>Verse muntthee</i> <small>(HONING + €0,50)</small>	€2,50
<i>Warme Chocomel</i> <small>(SLAGROOM + €0,50)</small>	€2,50

SPECIALE KOFFIE'S

GESERVEERD MET EEN BELGISCHE PRALINE

<i>Irish koffie met Jameson Irish Whiskey</i>	€6,25
<i>Spanish koffie met Licor 43</i>	€6,25
<i>Baileys koffie met Baileys original Irish cream</i>	€6,25
<i>French koffie met Grand Marnier</i>	€6,25
<i>Italian koffie met Disaronno Amaretto</i>	€6,25
<i>'Bruxelles' koffie met Mandarine Napoléon</i>	€6,25
<i>Chouffe koffie met warme Chouffe likeur</i>	€5,25
<i>Verwende koffie</i> <small>KEUZE UIT KOFFIE OF THEE MET VERSCHILLENDE LEKKERNIJEN</small>	€5,50
<i>Gebak</i>	€3,00

ZUIVEL

<i>Fristi / Chocomel</i>	€2,50	<i>(Sinaas)appelsap / Tomatensap</i>	€2,50
<i>Melk</i>	€2,00	<i>Verse jus d'orange</i>	€2,75

SAPJES

FRISDRANKEN

V.a. €2,40



BIEREN

<i>Jupiler</i>	€2,60 / 3,40 / 5,20
<i>Weihenstephaner</i>	€3,50 / 5,50
<i>Leffe Blond / Leffe Bruin</i>	€4,00
<i>La Chouffe</i>	€4,00
<i>Liefmans</i>	€3,50
<i>Hoegaarden Wit</i>	€3,50
<i>Cornet</i>	€5,00
<i>BXL Blond - Ons eigen bier!</i>	€3,00

WISSELTAP KIJK OP ONS BORD OF VRAAG NAAR ONS HUIDIGE AANBOD!

NON-ALCOHOL

<i>Hoegaarden Radler 0,0%</i>	€2,75
<i>Bavaria Wit 0,0%</i>	€2,75
<i>Jupiler 0.0%</i>	€2,60

Voor ons ruime aanbod speciaalbier verwijzen wij u graag door naar onze bierkaart!



WIJNEN

	Glas	Karaf	Fles
<i>Sauvignon Blanc</i>	€3,40	€14,20	-
<i>Chardonnay</i>	€4,20	-	€22,50
<i>Merlot</i>	€3,40	€14,20	-
<i>Cabernet Sauvignon</i>	€4,20	-	€22,50
<i>Liebfraumilch</i>	€3,40	€14,20	-
<i>Grenache Rosé</i>	€3,40	€14,20	-
<i>Edd's Rosé</i>	€3,80	-	€18,00

BUBBELS

	Glas	Fles
<i>Prosecco</i>	€4,60	€27,50
<i>Cava</i>	-	€37,50
<i>Moët & Chandon Brut Impérial</i>	-	€65,00
<i>Aperol Spritz / Limoncello Spritz</i>		€4,50
<i>Port / Sherry / Vermouth</i>		v.a. € 2,50

COGNAC

<i>Remy Martin</i>	€5,30
<i>Courvoisier</i>	€4,40
<i>Martell</i>	€4,40
<i>Armagnac</i>	€5,50
<i>Calvados</i>	€4,40
<i>Buitenlands gedestilleerd</i>	v.a. €3,30
<i>Binnenlands gedestilleerd</i>	v.a. €2,30

WHISKY & BOURBON

<i>Ballentines / Jameson</i>	€3,40
<i>William Lawson's</i>	€3,40
<i>Jack Daniels</i>	€4,30
<i>Jack Daniels Honey</i>	€4,00
<i>Four Roses</i>	€3,40
<i>Famous Grouse</i>	€3,80
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	€3,40
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	€5,30
<i>Chivas Regal</i>	€5,50
<i>Dalwhinnie / Glenmorangie / Glenlivet</i>	€6,50
<i>Oban / Talisker / Cragganmore</i>	€6,50