

# RESTAURANT DEN BERG



## BUBBELS

Glas Cava Naveran	€6,50
Fles Cava Naveran	€30,00
Glas Champagne «Den Berg», premier cru, Gilbert Père et Fils	€9,50
Champagne «Den Berg», premier cru, Gilbert Père et Fils	€49,00
Champagne Veuve Clicquot	€80,00

## ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN

Crodino Blanco 0%	€5,00
-------------------	-------

## APERITIEF

Aperol Spritz	€8,50
Porto wit - rood	€5,00
Martini wit - rood	€4,50
Sherry Dry	€5,00
Pineau des Charentes	€5,00
Campari	€6,00
Pisang Ambon	€5,00
Ricard Pastis	€6,50

## FRISDRANKEN

Chaudfontaine plat 50cl	€5,00
Chaudfontaine medium 50cl	€5,00
Chaudfontaine bruis 50cl	€5,00
Coca-cola	€2,80
Coca-cola zero	€2,80
Fanta	€2,80
Sprite	€2,80
Lipton Ice Tea	€3,00
Schweppes Tonic	€3,00
Fever Tree Tonic: Indian - Mediterranean	€3,00
Sinaasappelsap Minute Maid	€3,00
Vers sinaasappelsap	€5,00

## STERKE DRANKEN

Gin «Den Berg»	€10,00
Gin Hendrick's	€8,50
Gin Mare	€9,50
Buss 509 Raspberry gin	€9,50
Monkey 47 gin	€10,50
Bacardi - wit	€6,50
Bacardi - bruin	€7,50
Eristoff Vodka	€6,50

## BIEREN VAN'T VAT

Stella Artois 25cl	€2,80
Tripel Karmeliet 33cl	€4,00

## BIEREN OP FLES

Vedett	€3,50
Duvel	€4,00
Cornet	€4,00
Kriek Lindemans	€3,50
Estaminet	€2,80
Estaminet 0%	€2,80

## WHISKY

J&B	€6,50
Jack Daniels	€7,50
Glenfiddich 12Y	€9,00
Bowmore 12Y	€11,00

## WARME DRANKEN

Espresso	€3,00
Lungo	€3,00
Decafeinato	€3,00
Doppio	€4,00
Cappucino	€3,50
Latte Machiato	€3,50
Thee (Yellow Label - Green Sencha - Classic Earl Grey - Rosehip - Camomile)	€3,00
Verse muntthee	€4,50
Irish Coffee (andere variaties ook beschikbaar)	€10,00

## DIGESTIEVEN

Baileys	€6,50
Grand Marnier	€6,50
Cointreau	€7,00
Amaretto Disaronno	€7,00
Grappa	€7,00
Sambuca	€7,00
Limoncello Villa Massa	€7,50
Calvados Chateau Du Breuil VSOP	€8,00
Cognac Remy Martin VSOP	€9,50



# RESTAURANT DEN BERG

## VOORGERECHTEN

<b>Artisanale kaaskroketten</b> vergezeld van een fris slaatje.....	1 stuk €7,50
	2 stuks €14,00
<b>Artisanale garnaalkroketten «Jean sur Mer»</b> met zeewiersla en een fris slaatje.....	1 stuk €9,50
	2 stuks €16,50
<i>De eerste garnaalkroket met MSC-label, zonder bewaarmiddelen, met 46% garnalen. Na vangst worden de garnalen onmiddellijk gekookt en gepeld, zo behouden ze hun kwaliteit, smaak en versheid. Niet zout maar ziltig zoet!</i>	
<b>Duo van artisanale kaas- en garnaalkroketten</b> .....	€15,50
<b>Carpaccio van rundsvlees</b> , Orval kaas, pijnboompitten, rucola, truffelolie en balsamico-crème.....	€16,00
<b>Scampi's</b> in een lichte pikante tomatensaus met groentenblokjes.....	€16,50
<b>Slaatje grijze garnalen</b> , kwartelei, haringkaviaar en cocktailsaus.....	€18,00

## VLEES

<b>Rumsteak van Haspengouwse Blanc Bleu</b> (250 gram) vergezeld van een gemengd slaatje en verse frieten.....	€28,00
Sausen : champignon-, groene peper- of béarnaisesaus	
<i>De Haspengouws Blanc Bleu graast op ruime en groene weides met een gebalanceerde voeding rijk aan Omega 3 en Omega 6. HBB is een rijkelijk gemarmerd mager stukje kwaliteitsvlees, zijn aangename volle smaak en de fijne structuur worden aanbevolen door vele Belgische topchefs.</i>	
<b>Kipfilet «La Belle Flamande»</b> , met zalf van doperwt en munt, gebrande loofwortel en kruidenolie.....	€25,00
<i>La Belle Flamande wordt gevoerd met 100 % plantaardige grondstoffen. De omgeving van de kippen is verrijkt met stobalen en zitplatforms. Er worden volle granen gestrooid om hun natuurlijk gedrag en activiteit te stimuleren. Een kiplekker stukje vlees!</i>	
<b>Varkenssavourette</b> , gebakken bloemkool met venkelzaad, kroketten en saus met pickels van «De Vos - Lemmens».....	€24,00

## VIS

<b>Zeebaars</b> , gamba's, jonge spinazie met nori-algen, puree met olijfolie en bieslook, sauce vierge.....	€28,00
<b>Kabeljauwhaasje</b> , lamsoren, zeekraal en zongedroogde tomaten, rozemarijn aardappelen, saus met Cornet en grijze garnalen.....	€28,00

## MAALTIJDSALADES

<b>Sla met gebakken scampi's</b> , verse ananas en currydressing.....	€24,00
<b>Sla met geitenkaas «Saint Maure Cendre Bio»</b> , spekreepjes, appeltjes en frambozenvinaigrette.....	€24,00
<i>Geitenkaas uit Méan, Durbuy Ardennen. De kaas is een variant op zijn Franse broer die de AOP heeft. Deze kaas wordt gemaakt uit rauwe melk en bestrooid met gezouten houtskoolas.</i>	
<b>Tomaat met mozzarella «Burrata»</b> , pesto, pijnboompitten en rucola.....	€22,00
<b>Supplement maaltijdsalades</b> : verse frieten of kroketten.....	€2,50

## KINDERKAART

<b>Vol au vent</b> en kroketten.....	€11,00
<b>Gepaneerde pladijsfilets</b> met tartaarsaus en verse frieten.....	€12,00

## NAGERECHTEN

<b>Crème brûlée</b> met gezouten karamel.....	€7,50
<b>Dame blanche</b> op onze wijze.....	€9,00
<b>Chocolade truffon</b> , stracciatella roomijs en crème anglaise met Grand Marnier.....	€8,00
<b>Bordje met vijf Belgische kazen</b> .....	€12,00

Voor een vlotte bediening, gelieve uw keuze te beperken tot drie verschillende voor- en hoofdgerechten. Vraag naar onze allergenenkaart.