

## BIEREN VAN DE TAP

	small	medium	large
Heineken pilsner	3.3	4.4	6.6
Affligem tripel abdijbier			5.5
La Trappe wit enige witte trappist			5.2
Brugse zot blond bier	small 5.5	large 10.4	
Paulaner weizen hefe weissbier	small 4.8	large 8.1	
Guinness stout	small 4.8	large 7.9	
Amstel Rosé fruitig			4.3
La Trappe blond blonde trappist			5.3
Texels skuumpoppe tarwebier			5
Karmeliet tripel			5.9
Westmalle dubbel donkere trappist			5.2
Heineken 0.0 alcohol-vrij			3.3

## BIEREN UIT DE FLES

Heineken pilsner	3.3
Fourchette tripel	6
Bressiaander streekbier	4
Zeeuws Blond blond	5.5
IJwit wit	5.5
Lagunitas I.P.A.	6
Orval trappist	6
Tongerlo Lux blond	5.8
Kasteel rouge kersen	6
La trappe isid'or amber trappist	6
Duvel sterk blond	6
Carolus Whiskey infused	6
Liefmans fruitig	4.8
Desperados fris-fruitig	5.2
Amstel radler pilsner/citroenwater	4
Westmalle Tripel trappist tripel	6
Gouden ij blond sterk blond	6
Tripel Jules Tripel streekbier	6
Omer blond	6

## ALCOHOL VRIJ BIER

Heineken pilsner v/d tap	3.3
La Trappe Nillis trappist	4.5
La Trappe Epos witte trappist	4.5
Amstel Radler 0.0 pils/citroenwater	4
Affligem Blond 0.0 trappist	4.5
Super 8 Rouge 0.0 kersen	5.4

## WIJN PER GLAS

	glas	fles
<b>Mousserend</b>		
Cava	6.5	30
<b>Wit:</b>		
Sauvignon blanc	4.7	24
Chardonnay	5.9	30
Pinot Grigio	5.7	29
<b>Rosé:</b>		
Blend	4.7	
Provence	5.9	30
<b>Rood:</b>		
Merlot	4.7	24
Syrah	5.7	29

## WITTE WIJNEN PER FLES

Clos Primat Bianco	31
Grup Oliveda – Emporda, Spanje	
Garnacha Blanca – fruitig, kruidig, vol	
Cape Moby White	34
Springfontein Wine Estate – Walker-Bay, Zuid-Afrika	
Sauvignon Blanc/ Semillon – fris, tropisch, levendig	
Sapientia	36
Bodegas Moha – Rueda, Spanje	
Verdejo – elegant, mineraal, verfijnd	
Grüner Veltliner	37
Rockwerk – Niederösterreich, Oostenrijk	
Grüner Veltliner – fris, peperig, citrus	
Val do Sosego	39
As Laxas – Rias Baixas, Spanje	
Albarinho – fris, ziltig, aromatisch	
Terroir Selection	43
Springfontein Wine Estate – Walker-Bay, Zuid-Afrika	
Chenin Blanc – tropisch, rijp, levendig	
Bourgogne Chardonnay	45
Maison de la Cabotte – Bourgogne, Frankrijk	
Chardonnay – romig, elegant, mineraal	
Chablis 'Vieilles Vignes'	48
Maison de la Cabotte – Bourgogne, Frankrijk	
Chardonnay – fris, mineraal, verfijnd	
Sancerre 'Flores'	55
Domaine Vincent Pinard – Loire, Frankrijk	
Sauvignon Blanc – rijk, citrus, elegant	
Santenay 'Les Charmes Dessus'	67
Domaine de Bellene – Bourgogne, Frankrijk	
Chardonnay – complex, romig, boter	

## RODE WIJNEN PER FLES

Clos Primat Negre	31
Grup Oliveda – Emporda, Spanje	
Garnacha/ Cabernet Sauvignon- kruidig, fruitig, vol	
Blend Reserve	33
Villa des Anges – Languedoc-Roussillon, Frankrijk	
Merlot/ Cabernet Sauvignon/ Syrah – rijk, kruidig, soepel	
En Coteaux	35
Jeff Carrel – Languedoc-Roussillon, Frankrijk	
Pinot Noir – elegant, fruitig, verfijnd	
Cape Moby Red	36
Springfontein Wine Estate – Walker-Bay, Zuid-Afrika	
Syrah/ Merlot/ Cabernet Sauvignon/ Pinotage – rijk, fruitig, kruidig	
Sangiovese	37
La Carraia – Umbrië, Italië	
Sangiovese – sappig, kruidig, levendig	
Rioja 'Coleccion de Parcelas'	39
Bodegas Altún – Rioja, Spanje	
Tempranillo – vol, krachtig, balans	
Chianti Colli Senesi	42
Fèlsina – Toscane, Italië	
Sangiovese – verfijnd, kruidig, sappig	
Santenay 'Vieilles Vignes'	55
Domaine Gabriel et Paul Jouard – Bourgogne, Frankrijk	
Pinot Noir – fruitig, elegant, aards	
Amarone della Valpolicella 'Campo del Gigli'	75
Tenuta Sant'Antonio – Veneto, Italië	
Corvina/ Rondinella/ Oseleta – rijk, krachtig, intens	

# MENU.



Bistro de Buurman



CAFÉ CENTRAAL

## WARMER DRANKEN

Koffie	3.1
Decafé	3.1
Cappuccino	3.5
Deca cappuccino	3.6
Espresso enkel/dubbel	3.1/4.7
Koffie verkeerd	3.5
Thee naar keuze	3.1
Latte machiatto	4.4
Latte macchiato karamel	4.9
Verse muntthee	4.7
Verse gemberthee	4.7
Warme chocomelk	4

## APERITIEVEN

Picon vin blanc	7.5
Cava	6.5
Cava peach	8
Sherry dry / medium	5
Port rood / wit	5
Martini Bianco / Rosso	5
Ricard	7
Campari	5
Kirr	5

## BIJ DE KOFFIE tot 17.00 uur

Pannenkoek boter-suiker	5.9
Pannenkoek nutella	6.5
Appeltaart slagroom	4.5
Appeltaart ijs-slagroom	5.5
Panna cotta citroen	9
Crème catalana	8.5
Chocolate lover	10.5
Poffertjes boter-suiker	5

## FRISDRANKEN

Water plat/bruisend 0,33 / 0,70 l.	3.2/6.2
Coca Cola / zero	3.2
Fuze tea sparkling / green / peach	3.3
Fanta orange / Fanta cassis	3.2
Sprite / Bitter lemon / Tonic	3.2
Ginger ale	3.2
Appelaere	3.6
Perelaere	3.7
Jus d'orange	3.2
Verse jus d'orange	4.5
Apfelschorle	3.9
Tonnissteiner citroen	3.5
Schweppes agrumes	3.2
Fever tree tonic	3.8
Red Bull	4
Fristi / Chocomelk	3.2
Homemade lemonade (yuzu-aardbei-basilicum)	4.5

## LUNCH tot 17.00 uur

2 Garnalenkroketten (meerprijs friet 2.5)	16.5
Uitsmijter ei-brood-kaas-ham	10.5
Hotdog brioche-worst-kaas-ui	12.9
Tosti ham/kaas (2 stuks)	10
Tosti madame ham-kaas-ei (2 stuks)	12
2 rundvleeskroketten (meerprijs friet 2.5)	11.5
Focaccia geitenkaas ✓	10.5
Focaccia carpaccio	12.5
Focaccia hummus ✓	9
Focaccia tonijnsalade	10.5
Focaccia gerookte zalm	14

## TAPAS/FINGERFOOD tot 21.00 uur

Oester Fines de Claires	3.5
6 Oesters Fines de Claires	20
Bruschetta tomaat ✓	8.5
Calamari huisgemaakt-tartaarsaus	9
Fuet d'olot op een plankje	7.8
Minisnacks 10 stuks	11.5
Zoete aardappelfriet truffelmayo-parmezaan	7.5
Nacho's ✓	8
Charcuterie vleeswaren van Joka	14.8
Kibbeling Kabeljauw tartaarsaus	11
Mini frikandel 12 stuks	8
Bao bun pulled chicken	11
Brood smeersels kruidenboter-tapenade-tonijnsalade	8.5
Garnalen tempura 8 stuks	10.5
Bitterballen 8 stuks	8.5
Kaasplankje 3 kazen van 'T Vosje ✓	12.9



Bistro de Buurman

PER TAFEL 1 REKENING

## VOORGERECHTEN [geserveerd met brood]

2 Garnalenkroketten huisgemaakt	16.5
Brood smeersels kruidenboter-tapenade-tonijnsalade	8.5
Burrata tomaat-groene pesto-balsamico ✓	12.5
Beef Tataki rund-sesam-soja	14
Tomatensoep ✓	6.5
Scampi lookroomsaus	13
Tonijn limoenmayo-komkommer-ponzu	14.8
Vissoep	12.5
Carpaccio truffelmayo-parmezaan	14.5

## HOOFDGERECHTEN VIS tot 21.00 uur

Zeebaarsfilet warme groentes-anjovisboter	23
Chef's special	dagprijs
Scampi lookroomsaus	19
Zalmfilet gegrild-tzatziki	23.5
Mosselen natuur alleen tijdens seizoen	dagprijs
Fish & Chips kabeljauw	19.5

## HOOFDGERECHTEN VLEES tot 21.00 uur

Flat Iron steak zelf bakken op een lavasteen	24.5
Vlaamse Stoverij huisgemaakt-rund	19.8
Tournedos Belgisch-blauw wit	25.5
Spareribs marinade	23.5
Burger de Buurman brioche-bacon-cheddar-andalousesaus	19.8
Entrecôte 350 gram - grain fed	33.5

## CURRY'S tot 21.00 uur

Kip groenten-noodles	20
Scampi groenten-noodles	20
Vega groenten-noodles ✓	17

## PASTA tot 21.00 uur

Spaghetti Bolognese	15
---------------------	----

## SALADES tot 21.00 uur

Kippendij marinade-ras el hanout	18
Geitenkaas balsamico-cashew ✓	16
Gerookte zalm limoenmayo-ui	18

## SAUZEN

Béarnaisesaus	4
Champignon/truffelsaus	3
Peppersaus	3
Kruidenboter	2
Mayonaise/ketchup	1

## KIDS

Spareribs friet-appelmoes	12
Kipnuggets friet-appelmoes	8
Frikandel friet-appelmoes	8
Kibbeling friet-appelmoes	10
Spaghetti bolognese	8

## DESSERTS

Panna cotta citroen	9
Chocolate lover	10.5
Crème catalana	8.5
Dame Blanche	8.5
Coupe karamel	8.5
Ijs met aardbeien	10.5
Kaasplankje 3 kazen van 'T Vosje	12.9

## DIGISTIEVEN

Limoncello Celestino (Valencia)	7
Arancello Federica (sinaasappel)	7
Zacapa 23	13.7
Martell v.s.o.p.	8.5
Calvados	7
Grand Marnier	7.5
Licor 43	7
Amaretto Disaronno	7
Sambuca	6
Cointreau	6

## SPECIAL COFFEES

Irish Jameson	8.5
Spanish Licor 43	8.5
Italian amaretto disaronno	8.5
French grand marnier	8.5
Carajillo a la Venga Barcelona	7.5