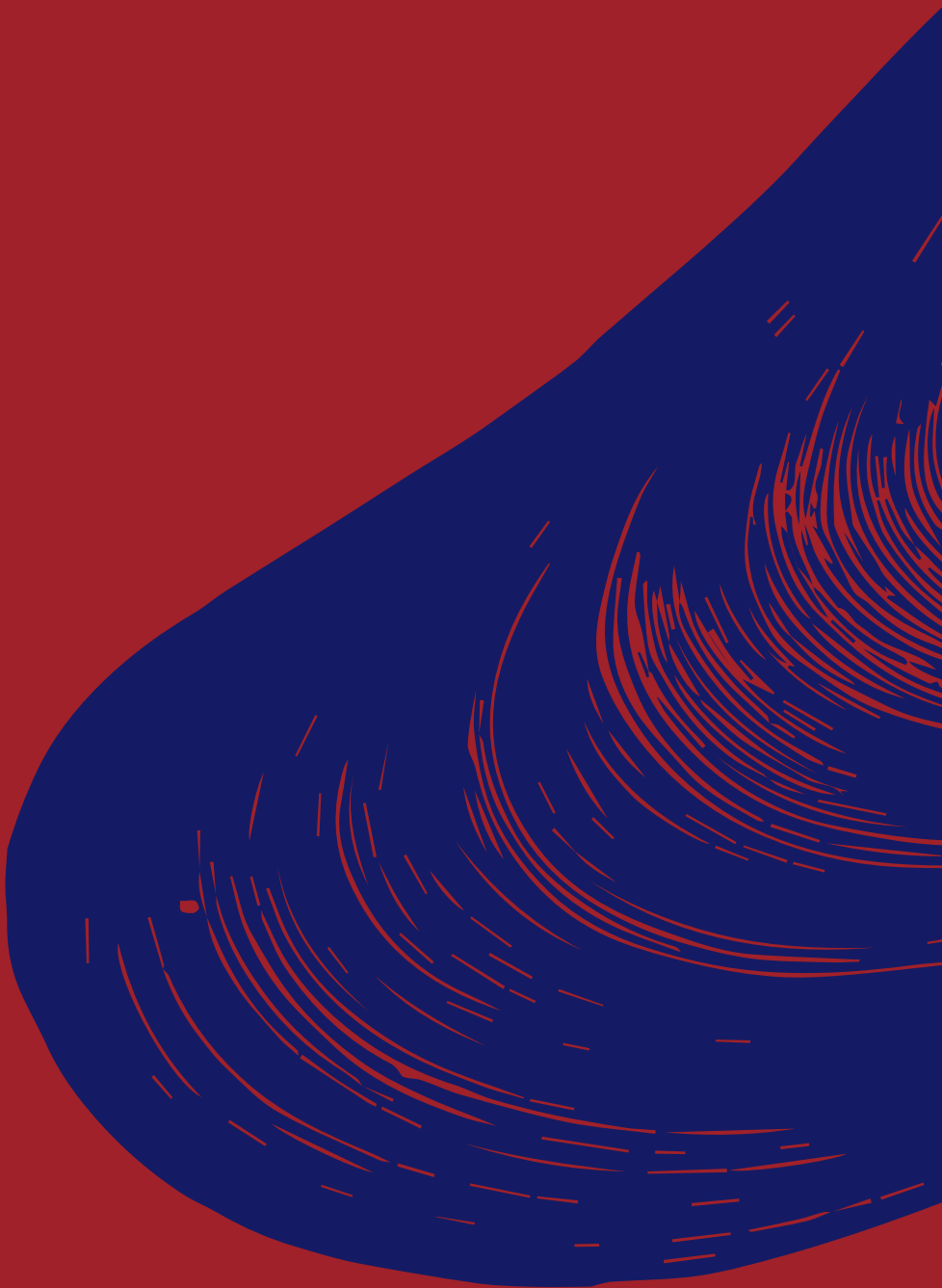




LE PETIT
**BE
 LG**

het menu





*Wij Belgen zijn levensgenieters, ontspannen
en toch vol met levenslust.*

*Wees niet bang om ons verhaal
en eten te delen
#lepetitbelge*

 /lepetitbelgemm

Aangezien wij met verse producten werken vragen wij uw keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per tafel. Eveneens behouden wij ons het recht om slechts 1 rekening per tafel te maken.

LE PETIT BELGE





optbijtkaart

verkrijgbaar van 10 tot 12u

Croissant met: choco /confituur of kaas ^(V) € 4,5

Boterham met kaas, spek en spiegelei ^(P) € 11

Verloven boterham met bloemsuiker ^(V) € 6,5

(V) vegetarian (S) seafood (A) alcohol (N) nuts (R) raw (P) varkensvlees

LE PETIT BELGE



Plankje met kaas - salami ^(P)

Met Gentse mosterd.

€ 6

Plankje met kipkap ^(P)

Met Gentse mosterd.

€ 6,5

Plankje Le Petit Belge ^{(S) (P)}

Balletjes in tomatensaus , Pommes Pont Neuf, mini garnaalkroketten, kippenvleugels en bitterballen.

€ 13,5

Kippenvleugels

5 stuks, met een dip van pikante ketchup.

€ 8,5

Pommes Pont Neuf ^(V)

6 stuks, met een dip van kruidenmayonaise.

€ 5

Mini garnaalkroketten ^(S)

6 stuks.

€ 11,5

Bitterballen ^(P)

6 stuks bereid met varkenswangetjes.

€ 7

Willoof-ham-kaas kroketjes ^(P)

6 stuks.

€ 7



voorgerechten

Toast champignon ^(P)

€ 10

Getoast briochebrood belegd met gebakken champignons, ui.

Toast garnaal

€ 11,5

Getoast desembrood belegd met verse garnalen, platte kaas, tuinkruiden en pijpajuin.

Toast Le Petit Belge

€ 11

Getoast desembrood belegd met Bressekip, Pot-au-pré kaas en avocado.

Garnaalkroket ^(S)

Huisgemaakte garnaalkroket met verse Noordzeegarnalen, gefrituurde peterselie en gekonfijte citroen met een frisse salade en huisgemaakte cocktail.

1 stuk

€ 9,5

2 stuks

€ 18

Kaaskroket ^(V)

Huisgemaakte kaaskroket vergezeld van gefrituurde peterselie en gekonfijte citroen met een frisse salade en huisgemaakte tartaarsaus.

1 stuk

€ 7,5

2 stuks

€ 14

Tartaar van zalm ^(S)

€ 11

Vers gesneden tartaar van zalm met smeùige hangop, dille en gepekeld groenten.

(V) vegetarian (S) seafood (A) alcohol (N) nuts (R) raw (P) varkensvlees

LE PETIT BELGE



salades

Superfood salade ^(N)

€ 17

Vegan quinoa salade met avocado, hazelnoot en verse kruiden.

Salade Niçoise ^(S)

€ 19

Salade met vers gegrilde tonijn, boontjes, ei, ansjovis, tomaat en olijven.

Salade geitenkaas ^{(N) (V)}

€ 17

Salade geitenkaas met frisse appel, walnoot en een dressing van siroop.

Aardappelsoep ^(P)

€ 7,5

Krokant spek, olie van pistache.

Soep van de dag

€ 6,5

soepen



hoofdgerechten

vleesgerechten

Stoofvlees (A) (P)

€ 21

Zacht gegaarde varkenswangetjes in bruine Leffe en Loonse stroop.

Vol-au-vent

€ 19,5

Sot-l'y-laisse van kip, champignons en vers gerolde balletjes van kalfsgehakt.

Coq-au-vin (A)

€ 22

Kip gegaard in rode wijn met zilverui, paddenstoelen en gerookt spek geflambeerd met cognac.

Filet pur

€ 26

200 gram Belgisch witblauw gegrild zoals jij wil met een frisse salade.

Entrecote

€ 29

300 gram Belgisch witblauw gegrild zoals jij wil met een frisse salade.

Steak tarlaar (R)

€ 24

Fijn handgesneden Belgisch witblauw bereid met kappertjes, augurk, rauw ei, worcestersaus en tabasco vergezeld van een frisse salade.

(zelf te bereiden of door de chef bereid)

bijgerechten

inbegrepen

Warme sauzen:

peperroom, champignonroom, champignon natuur, béarnaise of bordelaise ^A.

Aardappelgerechten:

frieten, kroketten, puree of geplette aardappel.

suppl.
extra € 2,5

Wortel met honing en lijn

of

Princessenboontjes met ui en spek (P)

visgerechten

Zalm (A) (S)

Op vel gebakken zalm met beurre blanc saus, spinazie en een olie van bieslook.

€ 19

Sole meunière (S)

400 – 500 gram. Verse tong gebakken in goede boter en afgewerkt met citroen, peterselie en een frisse salade.

€ 31

Bouillabaise (A) (S)

Rijkelijk gevulde soep met vis en schelpdieren uit de Noordzee, look en saffraan.

€ 27

Mosselen (S)

1 kg (enkel verkrijgbaar tijdens het seizoen).

natuur

€ 24

witte wijn

€ 25

look

€ 24

lookroom

€ 25

Voor de échte Les Petits Belges

Kip met verse appelmoes

€ 11

Balletjes in tomatensaus

€ 11

Currywors

€ 6

Vol-au-vent

€ 10

Zalm (S)

€ 11

Steak

€ 11

LE PETIT BELGE



desserten

Huisgemaakte crème brulée

€ 8

Trio mousse van Belgische chocolade

€ 9

Le Petit Belge: Panna colta - speculoos - mandarijn

€ 10

Dame blanche

€ 10

Kinderijsje

€ 4

Belgische kaasplank ^(N)

€ 12

Pannenkoeken - 1 stuk (verkrijgbaar van 14 tot 17u)

Met suiker

€ 6,5

Met Loonse stroop

€ 6,5

Met confituur

€ 6,5

Met vanille-ijs, slagroom en chocoladesaus

€ 8,5

Le Petit Belge: warme krieken - witte chocoladesaus - vanille-ijs

€ 9,5

Brusselse wafels (verkrijgbaar van 14 tot 17u)

Met suiker

€ 6,5

Met vanille-ijs en slagroom

€ 8,5

suppl. slagroom € 1

(V) vegetarian (S) seafood (A) alcohol (N) nuts (R) raw (P) varkensvlees

allergenen

Heeft u een allergie of een intolerantie, of heeft u vragen over de samenstelling van de gerechten, vraag het aan ons personeel.

LE PETIT BELGE



*In België is bier meer dan alleen 'bier'. Het
is het nobele ingrediënt uit het hart van een
heerlijke gastronomische keuken.*

*Het is een mooi excuus om samen te komen
en te genieten.*

Santé!





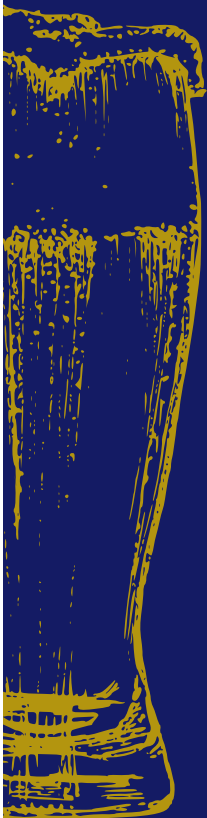
bieren van het vat

<i>Stella Artois</i>	5%	25cl.	€ 2,5
		50cl.	€ 5
<i>Leffe blond</i>	6,6%	33cl.	€ 4,2
		50cl.	€ 6,3
<i>Leffe bruin</i>	6,5%	33cl.	€ 4,2
		50cl.	€ 6,3
<i>Brugge Tripel blond</i>	8,7%	33cl.	€ 4,5
<i>Mc Chouffe bruin</i>	8%	33cl.	€ 4,5
<i>Hoegaarden</i>	4,9%	25cl.	€ 2,7
		50cl.	€ 5,4
<i>Suggestiebier</i>		info bediening	

suggestiebier

*Onze selectie van suggestiebier
verandert regelmatig.*

Vraag de ober voor meer informatie.



speciale bieren

<i>Leffe Rituel 9°</i>	9%	33cl	€ 4,5
<i>Leffe Tripel</i>	8,5%	33cl.	€ 4,5
<i>Leffe Ruby</i>	5%	33cl.	€ 4
<i>Leffe Royale Whitbread Golding</i>	7,5%	33cl.	€ 5
<i>Leffe Royale Cascade IPA</i>	7,5%	33cl.	€ 5
<i>Leffe Radieuse</i>	8,2%	33cl.	€ 4,5
<i>Delirium Tremens</i>	8,5%	33cl.	€ 5
<i>Duvel</i>	8,5%	33cl.	€ 4,2
<i>Duvel Tripel hop</i>	9,5%	33cl.	€ 4,7
<i>Vedett</i>	5,2%	33cl.	€ 3,5
<i>Kasteelbier Cuvée Du Château</i>	11%	33cl.	€ 5,2
<i>La Chouffe blond</i>	8%	33cl.	€ 4,5
<i>Karmeliet Tripel</i>	8,4%	33cl.	€ 4,2
<i>Omer</i>	8%	33cl.	€ 3,8
<i>Palm</i>	5,2%	25cl.	€ 2,7
<i>Rodenbach</i>	5,2%	25cl.	€ 3
<i>Rodenbach Grand Cru</i>	6%	33cl.	€ 5,2
<i>Cornet Blond</i>	8,5%	33cl.	€ 4,5
<i>Maredsous Tripel blond</i>	10%	33cl.	€ 5,2
<i>Pauwel Kwak</i>	8,4%	33cl.	€ 4,2
<i>Wolf 7 Blond</i>	7,4%	33cl.	€ 3,5
<i>Wolf 8 Bruin</i>	8,5%	33cl.	€ 3,5
<i>Liefmans "On The Rocks"</i>	3,8%	25cl.	€ 3,5
<i>Cider "The good cider" appel</i>	4,5%	33cl.	€ 4,5
<i>Desperados</i>	5,9%	33cl.	€ 4,5
<i>Sol</i>	4,5%	33cl.	€ 4

LE PETIT BELGE

trappisten

<i>Westmalle Dubbel</i>	7%	33cl.	€ 4
<i>Westmalle Triple</i>	9,5%	33cl.	€ 5
<i>Chimay 7 Rood</i>	7%	33cl.	€ 4
<i>Chimay Blauw</i>	9%	33cl.	€ 5
<i>Chimay Tripel</i>	8%	33cl.	€ 4
<i>Rochefort 8</i>	9,2%	33cl.	€ 4,5
<i>Rochefort 10</i>	11,3%	33cl.	€ 5,5
<i>Achel blond</i>	8%	33cl.	€ 4,5
<i>Achel bruin</i>	8%	33cl.	€ 4,5

alcoholvrije bieren

<i>Jupiler 0,0</i>	0%	25cl.	€ 2,5
<i>Palm N.A.</i>	<0,25%	25cl.	€ 2,7

frisdranken

<i>Chaudfontaine plat</i>	€ 2,5	<i>Fristli</i>	€ 2,7
<i>Chaudfontaine bruis</i>	€ 2,5	<i>Gini</i>	€ 2,7
<i>Chaudf. plat ½ Liter</i>	€ 5	<i>Schweppes Tonic</i>	€ 2,7
<i>Chaudf. Bruis ½ Liter</i>	€ 5	<i>Schweppes agrum</i>	€ 2,7
<i>Coca cola</i>	€ 2,5	<i>Orangina</i>	€ 2,7
<i>Coca cola Light</i>	€ 2,5	<i>Canada Dry</i>	€ 2,7
<i>Coca cola Zero</i>	€ 2,5	<i>Minute maid Orange</i>	€ 2,7
<i>Fanta Orange</i>	€ 2,5	<i>Minute maid Ace</i>	€ 2,7
<i>Sprite</i>	€ 2,5	<i>Minute maid Tomaat</i>	€ 2,7
<i>Lipton ice tea</i>	€ 2,7	<i>Minute maid appel</i>	€ 2,7
<i>Tonisleiner citroen</i>	€ 2,7	<i>Minute maid appel-kers</i>	€ 2,7
<i>Tonisleiner orange</i>	€ 2,7	<i>Redbull</i>	€ 4
<i>Cecemel koud</i>	€ 2,7	<i>Redbull suikervrij</i>	€ 4

LE PETIT BELGE

warme dranken

<i>Koffie</i>	Rombouts	€ 2,5
<i>Mokka</i>		€ 2,5
<i>Cappuccino melk/slagroom</i>		€ 3
<i>Latte macchiato</i>		€ 3
<i>Smaakjes: vanille-caramel-hazelnoot</i>		+ € 0,7
<i>Warme cecemel</i>		€ 3
<i>Warme cecemel met slagroom</i>		€ 3,5
<i>Thee assortiment:</i>	MAJES[®]	€ 2,5
<i>*Tropical fruit</i>		
<i>*Earl grey</i>		
<i>*Golden chamomile</i>		
<i>*Pure lemon</i>		
<i>*Natural mint</i>		
<i>*Rosehip</i>		
<i>*English breakfast</i>		
<i>*Linden</i>		
<i>*Darjeeling</i>		
<i>*Green</i>		
<i>Irish coffee (whiskey)</i>		€ 7,5
<i>French coffee (cognac of grand marnier)</i>		€ 7,5
<i>Hasselt koffie (jenever)</i>		€ 7,5
<i>Koffie "Le petit Belge" (variatie zoetheiden)</i>		€ 5,5

*Alle koffievarianten zijn ook
ver verkrijgbaar in decafiné*



<i>Aperitief van het huis</i>	€ 7
<i>Lillet blanc met tonic</i>	€ 7,5
<i>Lillet blanc met prosecco</i>	€ 9,5
<i>Prosecco glas (Le Couchon)</i>	€ 5,5
<i>Prosecco rosé glas (Le Couchon)</i>	€ 6,5
<i>Porto rood / wit</i>	€ 4,5
<i>Martini rood / wit</i>	€ 4,5
<i>Campari</i>	€ 5
<i>Bisquit Pineau des charentes</i>	€ 4,5
<i>Sherry dry / medium</i>	€ 4,5
<i>Aperol Spritz</i>	€ 7
<i>Crodino (alcoholvrij)</i>	€ 3

aperitieven

sterke dranken

5 cl

<i>Vodka Absolut</i>	€ 5	<i>Calvados</i>	€ 8
<i>Amarello Di Saronno</i>	€ 6	<i>Graanjenever</i>	€ 3
<i>Averna</i>	€ 6	<i>Appeljenever</i>	€ 3
<i>Jagermeister</i>	€ 4,5	<i>Bessenjenever</i>	€ 3
<i>limoncello</i>	€ 5	<i>Meloenjenever</i>	€ 3
<i>Havana Club 3 años</i>	€ 5	<i>Ricard</i> 2cl. - 5cl.	€ 2,5 - € 5,5
<i>Havana Club Especial</i>	€ 6	<i>Sambuca Ramazzotti</i>	€ 6
<i>Havana Club 7 años</i>	€ 7	<i>Grappa</i>	€ 8
<i>Baileys original</i>	€ 6	Supplement frisdrank	€ 2,5
<i>Cognac Martel VS</i>	€ 7		

LE PETIT BELGE



whiskeys

5 cl

Jameson Blended Irish whiskey

€ 6

The Glenlivet Founder's Reserve

€ 9

Single malt met een intens romige vanille zachtheid.

The Glenlivet 15 Years

€ 12

Single malt met rijke aroma's en romige, licht prikkelende accenten.

The Glenlivet 18 Years

€ 14

Single malt met accenten van peren en kruidige sinaasappels en een toets van tropische vruchten.

Wild Weasel Belgian Blended Whiskey

€ 9,5

gin-tonic

Copperhead "the alchemist's Gin" & Fever Tree tonic

€ 16

Overheerlijke zacht-medium Belgische premium gin met frisse citrus-aroma's.

Double You "The double winged gin" & Fever Tree tonic

€ 12

Florale Belgische gin uit St.Truiden van 21 verschillende regionale kruiden.

*Marula Gin "The forbidden fruit of the elephant tree"
& Fever Tree tonic*

€ 14

Belgische zoete gin met exotische tinten van de Marulavruucht.

Summer Spring Gin & Fever Tree tonic

€ 16

Belgische gin van 13 botanicals die doen herinneren aan de dennebossen in de Kempen.

bubbles

Le Couchon Brut

Coupe € 5,5

37,5cl. € 17,5

75cl. € 30

1,5L (magnum) € 65

Le Couchon Rosé

Coupe € 6,5

37,5cl. € 19,5

75cl. € 35

Le Couchon Cuvée

75cl. € 50

LE PETIT BELGE

wijes

huiswijnen

Dom. Luc Pirlet: Wit (chardonnay) – *Rood* (merlot) – *Rosé* (syrah)

glas: € 4,2
fles: € 20

Zoete witte wijn: Château de Nages (Viognier)

glas: € 5
fles: € 24

witte wijnen per fles

Aldeneyck Pinot Gris Barrique

€ 40

Herkomst: België/Limburg
Druivenras: 100% Pinot Gris
Beschrijving: Wit droog, karaktervol en volfruitig.

Basa

€ 30

Herkomst: Spanje/Rueda
Druivenras: 85% Verdejo 3% Sauvignon blanc 12% Vivra
Beschrijving: Bijzonder aromatisch, mooie balans tussen frisheid en complexiteit.

Grüner Veltliner DAC

€ 40

Herkomst: Oostenrijk/Langenlois
Druivenras: 100% Veltliner
Beschrijving: Sappig, elegant evenwichtige zuurtegraad met een vleugje peper.

Kasteel Genoels-Elderen Chardonnay blauw

€ 49

Herkomst: België/Limburg
Druivenras: 100% Chardonnay
Beschrijving: Amandel/peer/perzik Evenwichtig karakter met goede aciditeit.

rode wijnen per fles

Aldeneyck Pinot Noir Barrique

€ 60

Herkomst België/ Limburg
Druivenras 100% Pinot Noir
Beschrijving Fluweelzacht, rijpe tannines, prachtige balans met veel structuur en terroirexpressie.

Le Plan-Vermeersch Gt-Syrah

€ 40

Herkomst Frankrijk/ Rhone Valley
Druivenras 100% Syrah
Beschrijving Combinatie kruidigheid met fruit met de eikentoets is zeer geslaagd.

Rosso de Montepulciano Doc

€ 30

Herkomst Italië/Toscane
Druivenras Sangiovese 85%, Canaidomero 10%, Mammolo 5%
Beschrijving Krachtig en intens, flink wat stevigheid KARAKTERVOL.

Les Escapades De Godeau "St. Emilion Gr. Cru"

€ 40

Herkomst Frankrijk/Bordeaux
Druivenras Merlot 90% Cabernet Franc 10%
Beschrijving Intens sterke neus, wijn met karakter.

Crianza Bodegas Lan

€ 38

Herkomst Spanje/Rioja
Druivenras 100% Tempranillo
Beschrijving Aromas van rood/zwart fruit, fijn boeket.
Evenwichtige wijn door rijpe en elegante tannines.

rosé wijnen per fles

Domaine Lafage Miraflores Rosé

€ 30

Herkomst Frankrijk/Languedoc-Rousillon
Druivenras Grenache, Mourvedre
Beschrijving Droog, fris en fruitig, levendige aanslag, mooie ronding in de finale.

LE PETIT BELGE

cocktails & mocktails

Red Devil

Campari, suikersiroop, kriek.

€ 9

Belgian Mule

Filliers jenever, gembersiroop, limoensap, gemberbier.

€ 14

Manneke Pis

Honingsiroop, apleton estate, cidre ruwet appel.

€ 10

Praline

Caramelsiroop, Absolut vodka, melk.

€ 9

Mocktail

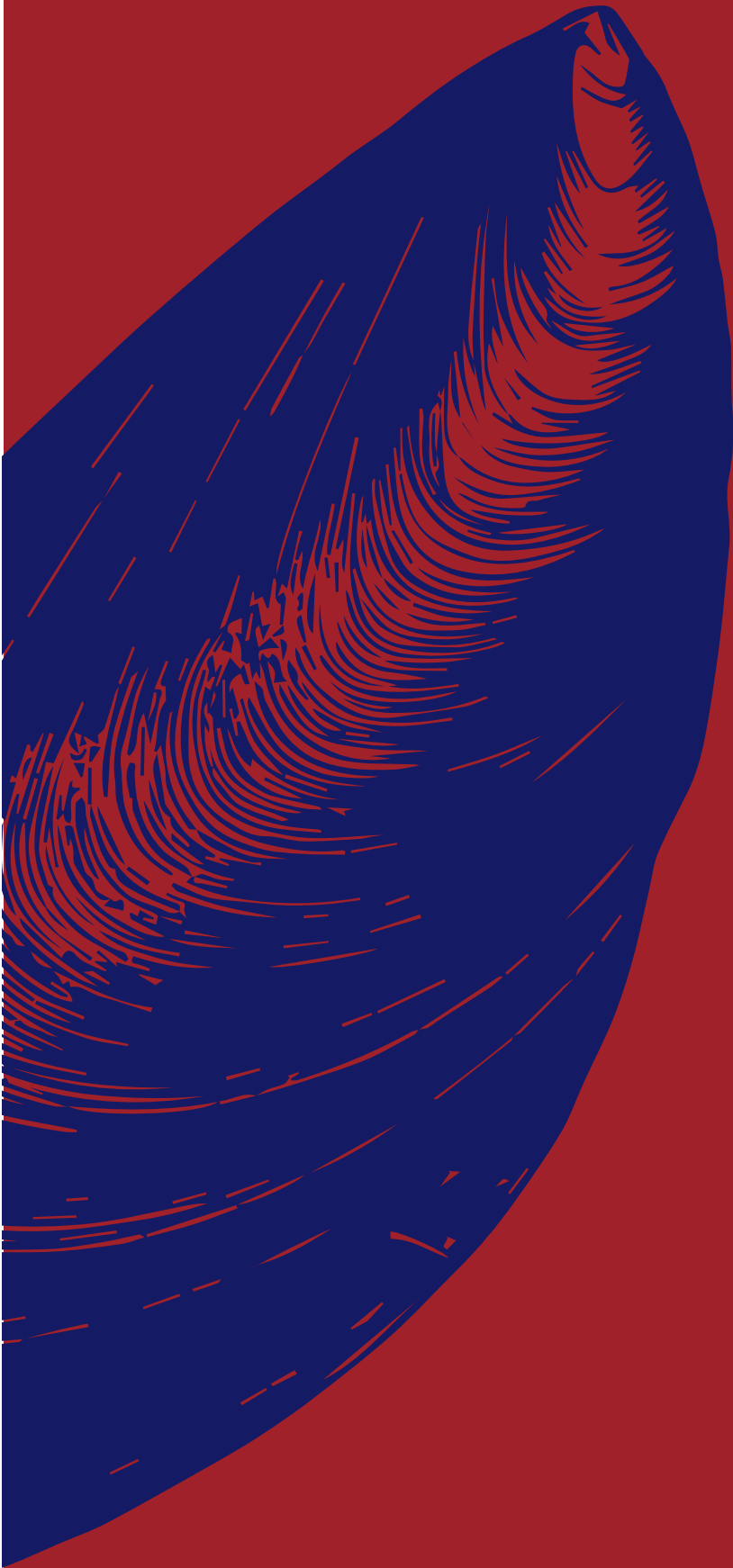
Alcoholvrije cocktail naar het humeur van de barman.

€ 7



LE PETIT BELGE





Le Petit Belge
Maasmechelen Village
www.lepetitbelge.com
f / lepetitbelgemm