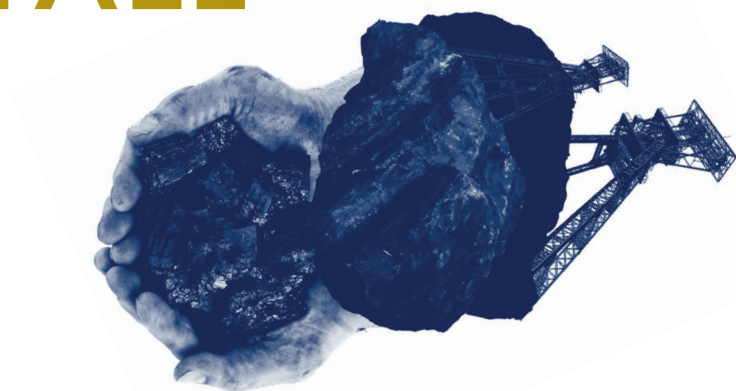




SCAN EN ONTDEK HET DIGITALE MENU

LE PETIT
**BE
LG**



WARMEDRANKEN

Koffie	3.5
Espresso	3.5
Dubbele espresso	4.5
Espresso Machiatto	3.5
Koffie verkeerd	4
Cappuccino	4
Cappuccino slagroom	5
Latte Machiatto	4
Warme chocolademelk	3.7
+ slagroom	1
Supplement warme melk	1
Spiced Chai Latte	5
Latte Machiatto	5
Speculoos — Hazelnoot — Karamel — Vanille	
Irish coffee	8.5
French coffee	8.5
Italian coffee	8.5
Hasseltse koffie	8.5

GEBAK

4

Thee	3.7
Earl Grey — Golden Chamomile — Mint — Pure Lemon — Green — English Breakfast — Red Fruits Infusion — Rosehip	
Verse thee	5.2
Munt — Gember	

ALLE KOFFIEVARIANTEN ZIJN OOK
VERKRIJGBAAR IN DÉCAFEÏNÉ

FRISDRANKEN

Chaudfontaine 25cl	3.5	Fuze Tea	3.8
Plat — Buis		Black Tea — Green Tea — Peach Hibiscus	
Chaudfontaine 50cl	6	Tönissteiner	3.8
Plat — Buis		Zitrone — Orange — Vruchtenkorf — Naranja	
Perrier	3.6	Cécémel	3.5
Coca-Cola	3.5	Fristi	3.5
Light — Zero		Vers Sinaasappelsap	5
Sprite	3.5	Minute Maid	3.7
Fanta	3.5	Orange — Appel — Appel Kers	
		Royal Bliss	3.5
		Tonic — Agrum — Bitter Lemon — Pink Berry	
		Fever-Tree	4.5
		Indian Tonic — Mediterranean Tonic — Ginger Beer — Elderflower — Ginger Ale	



BIEREN VAN HET VAT

Stella Artois	5%	25 – 33 – 50cl	3.4 – 3.9 – 6
Leffe blond	6.6%	33 – 50cl	4.6 – 6.8
Leffe bruin	6.5%	33 – 50cl	4.6 – 6.8
Tripel Karmeliet	8.4%	33cl	4.6
Suggestiebiel		33cl	4.8
St Barbara Salvatoris	8.5%	33cl	5.5
Kompel Alcoholvrij	0.2%	33cl	5

BIEREN OP FLES

BLOND

Westmalle Tripel	9.5%	5.5
Chimay Tripel	8%	5.2
Leffe Tripel	8.5%	4.6
Leffe Rituel	9%	4.6
Duvel	8.5%	5.2
Duvel 666	6.66%	4.8
LeFort Tripel	8.8%	5.2
La Chouffe Blond	8%	4.8
Fourchette	7.5%	5.5
Vedett	5.2%	4.5
Omer	8%	4.8
Brugse Zot	6%	4.6
Vliegend Varken	9%	5.5
Cornet	8.5%	4.6
Corona	4.5%	5
Hoegaarden	4.9%	4.2

BRUIN

Westmalle Dubbel	7%	5.2
LeFort Bruin	9%	5.2
Chimay Blauw	9%	5.5
Rochefort 10	11.3%	5.8
Orval	6.2%	5.8
Sint Bernardus 12	10%	5.5

FRUIT

Leffe Ruby	5%	4.6
Cherry Chouffe	8%	4.8
Liefmans Fruitesse	4.2%	4.2
Kriek Belle-Vue	5.1%	4.2
Hoegaarden Rose	3%	4.2
Somersby Apple	4.7%	5
Somersby Blackberry	4.5%	5

ALCOHOL VRIJE BIEREN

Stella Artois	0.0%	25cl	3.4
Liefmans Fruitesse	0.0%	25cl	4.2
Leffe Blond	0.0%	33cl	4.6
Leffe Bruin	0.0%	33cl	4.6
Brugse Zot Sportzot	0.4%	33cl	4.6



*Keuzestress?
Laat je inspireren door onze obers*



SCAN EN ONTDEK HET DIGITALE MENU

LES PAINS BELGES (TOT 17U00)



	Toast Le Petit Belge (P)	21
	Kip — spek — tomaat — lente ui — sesamzaad — pepermayonaise	
	Toast tonijn (S)(N)	20
	Huisgemaakte tonijnsalade — rode ui — kappertjes — zongedroogde tomaat — rucola	
	Toast brie (V)(N)	20
	Brie — walnoot — blauwe bes — honingmosterd	
	+ spek	2
	Croque monsieur (P)	16
	Huisgemaakte croque monsieur — beenham — jonge kaas — salade	
	Croque madame (P)	18
	Huisgemaakte croque madame — beenham — jonge kaas — 2 eieren — salade	

ONZE KEUKEN IS DOORLOPEND OPEN
VAN 11U30 TOT 20U30



STARTERS *Voor jou alleen, of om te delen*

	Gepaneerde inktvis (S)	18	Burrata (V)(GF)	20
	Calamares — tartaarsaus		Romige mozzarella — zongedroogde tomaat — rode ui —	
	Kaaskroketter (V)	18	rucola — pijnboompitjes — zwarte olijven — balsamico	
	2 ambachtelijke kaaskroketter — kaasschilfers — citroen — tartaar — salade		Kippenspiesjes (GF)	16
	Supplement extra kaaskroket	6	7 stuks — lenteui — sesamzaad — peterselie	
	Garnaalkroketter (S)(A)	22		
	2 ambachtelijke garnaalkroketter — citroen — cocktaildip — salade			
	Supplement extra garnaalkroket	8		
	Duo kaas- en garnaalkroketter (V)(S)(A)	20		
	2 ambachtelijke kroketter — kaaskroket — garnaalkroket — salade			
	Carpaccio (R)(GF)	21		
	Rundercarpaccio — truffelmayonaise — rucola — parmezaan —			
	zongedroogde tomaat — pijnboompitjes — kappertjes			
	Carpaccio van knolselder (VG)(N)(GF)	21		
	Traaggegaarde knolselder — rucola — walnoot — tomaat — balsamico			

	Plankje « Apéro » (P)(N)	22
	Fijne vleeswaren en kazen — tapenade — olijven	
	Plankje « Ik kan niet kiezen » (P)(N)	28
	You choose, you lose. Proef onze selectie van warme en koude starters	

SALADES

	Niçoise (S)(GF)	28
	Verse tonijn (kort gegrild) — ansjovis — tomaat — boontjes — aardappeltjes — rode ui — olijven — ei	
	Chicken Caesar (S)	25
	Gepaneerde kipfilet — slahart — caesardressing — parmezaan — croutons — kappers	
	Geitenkaas (V)(N)	25
	Geitenkaas — gekarameliseerde walnoten — roodlof — blauwe bessen — appel — ui — honing mosterddressing	
	Supplement spek	+2

SOEP

Geserveerd met brood en boter	
Tomatensoep (VG)(GF)	7.5
Suggestiesoep (GF)	8.5
+ kippengehaktballetjes	2

KLASSIEKERS*

Bij vlees, vis en burgers, 1 aardappelgarnituur naar keuze.

	Kogelbiefstuk (GF)	30
	Belgisch witblauw (±250 gr)	
	Vol-au-vent	25
	Hoevekip — gehaktballetjes — champignons — room — bladerdeeg	
	Stoofvlees (A)	25
	Zacht gegaarde rundsstoofsel	
	Steak tartaar (R)(GF)	26
	Rauw versneden rundsfilet — kappertjes — augurk	
	Spare ribs (P)(GF)	30
	Zachtgegaard en geglaceerd — salade	
	Kipbrochette (GF)	26
	Gemarineerde kipfilet — sesamzaad — salade	
	Balletjes in tomatensaus (GF)	25
	Rundergehaktballetjes — huisgemaakte tomatensaus	

VIS

	Fish & chips (S)(A)	26
	Kabeljauw — bierbeslag — tartaarsaus	
	Zeetong meunière (S)(GF)	38
	Citroen — boter — peterselie	
	Zeetong tartaar (S)(GF)	38
	Verse tartaarsaus	
	Tonijnsteak (S)(GF)	28
	Kort gegrilde rode tonijn — salade	

BURGERS

	Crispy Chicken burger	26
	Krokante kip — witte koolsla — tomaat — salade — pepermayonaise	
	Le Petit Belge burger	27
	Angus beef — cheddar — salade — tomaat — barbecuesaus	

*AARDAPPELEN

Frietten (GF)	
Kroketter	
Zoete aardappel frietjes (GF)	+1.5
Ovenkrijtjes (GF)	+1.5

WARMESAUZEN

Champignonroom (A)	3.5
Peperroom (A)	3.5
Huisgemaakte Bearnaise (GF)	4.5

GROENTEN

Klassiek slaatje (GF)	3.5
Roodlof salade (GF)	3.5
Warme groenten (GF)	5.5



VOOR DE ÉCHTE LES PETITS BELGES (TOT 12 JAAR)

Vol-au-vent met frietjes of kroketjes	14
Stoofvlees met frietjes of kroketjes	14
Balletjes in tomatensaus met frietjes of kroketjes	14
Kipnuggets met frietjes of kroketjes	12

ZOETE GOESTING

Dame blanche	10
Ambachtelijk vanille-ijs — chocoladesaus — chocoladecrumble	
Coupe Karamel	11
Ambachtelijk vanille-ijs — gezouten karamel — chocoladecrumble — gekarameliseerde walnoten	
Crème brûlée (A)(GF)	9.5
Krokant suikerlaagje	
Dessert van de chef	14



BRUSSELSE WAFELS

De gewone	9
bloemsuiker	
De belg	11
Chocoladesaus — chocoladecrumble — bloemsuiker	
Le Petit Belge	12
Gezouten karamel — gekarameliseerde walnoten	

+ Supplement slagroom	1
+ Supplement ijs	1.5
+ Supplement chocoladesaus	1.5

= chef's choice

Wij vragen de keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per tafel. Eveneens behouden wij ons recht om slechts 1 rekening per tafel te maken.

(V) vegetarian (VG) vegan (S) seafood (A) alcohol (N) nuts (R) raw (P) pork (GF) gluten free
Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kunnen veranderen.
De allergenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet ; kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.



APERITIEVEN

Apéro de la maison	8
Crodino (n.a.)	6
Le Couchon Brut Coupe	7
Martini Fiero	7
Campari	7
Martini Bianco	7
Martini Rosso	7
Ricard	7
Porto Tawny	5.5
Porto White	5.5
Kirr	6
Kirr Royal	8

SPIRITS (5CL.)

Bacardi Carta Blanca	7
Bacardi 8 Años	8
Absolut Vodka	6
Amaretto Disaronno	7
Amaro Averna	7
Limoncello	7
Baileys	6
Martel VS Cognac	8
Grand Marnier	6.5
Sambuca Ramazzotti	7
Grappa Bianca	7
Smeets Extra	5
Jägermeister	6
Cointreau	7
Jack Daniëls	7
Wild Weasel	9.5

MOCKTAILS

ALCOHOL 0,0%

Virgin Mojito	10
Soda — limoen — munt — rietsuiker	
Virgin Strawberry Mojito	11
Soda — limoen — munt — rietsuiker — aardbei	
Crazy Red Cheeks	11
Framboos — aardbei — cranberry — limoen — violet	
Ginger Lemon	10
Fever-Tree Ginger Beer — limoensap — Crodino	

SPRITZ

Aperol Spritz	9.5
Campari Spritz	10
Limoncello Spritz	10

WIJNEN

LE PETIT BELGE WIJN

- « Le Petit Belge » Wit
Fraktique Vin Blanc — Sauvignon/Grenache
- « Le Petit Belge » Rood
Fraktique Vin Rouge — Syrah/Grenache
- « Le Petit Belge » Rosé
Fraktique Rosé Gris — Méditerranée

GLAS 5.5 — FLES 25

GLAS 5.5 — FLES 25

GLAS 5.5 — FLES 25



COCKTAILS

Mojito	13
Bacardi Carta Blanca — soda — limoen — munt — rietsuiker	
Strawberry Mojito	14
Bacardi Carta Blanca — soda — munt — limoen — rietsuiker — aardbeien	
Lazy Red Cheeks	14
Absolut Vodka — suiker — limoensap — frambozen	
Pornstar Martini	14
Absolut Vodka — vanille — passievrucht	
Moscow Mule	14
Absolut Vodka — Fever-Tree Ginger Beer — limoen — munt	

GIN-TONIC

Bulldog London Dry	12
Royal Bliss Tonic	
Gedroogde sinaasappel — limoenzeste	
Copperhead Original	14
Fever-Tree Mediterranean Tonic	
Kardamon — sinaasappelzeste	
Gin Mare	14
Fever-Tree Mediterranean Tonic	
Kerstomaat — rozemarijn	
Ibisensa	14
Fever-Tree Mediterranean Tonic	
Ibiza Mediterranean Gin — rozemarijn — limoenzeste	

WIT

Côtes de Gascogne « Eté Gascon » Domaine Pellehaut 2021 GLAS 5.5 – FLES 23
70% Gros Manseng, 10% Petit Manseng, 20% Chardonnay — Een frisse, zoete wijn met rijp wit fruit, florale aroma's en een vleugje citrus.

Vallée du Rhône « Secret de Famille » GLAS 6 – FLES 26
100% Viognier – Licht en fruitig. Aroma's van mango en ananas met veel exotische accenten, de smaak is zwoel en fris. Heerlijk als aperitief, uitstekend bij fijne vleeswaren, vis, schelp- en schaaldieren.

Le Couchon « Pinot Grigio » GLAS 6 – FLES 26
100% Pinot Grigio – Wijn op basis van de Pinot Grigio zijn uitstekend verfrissend en ideaal als aperitief. De smaken van groene appel, kiwi, limoen en rijpe citrusvruchten maken deze Pinot Grigio tot een van de populairste wijnen die Italië kent.

Sicilia Chardonnay « Gerbino » BIO GLAS 6.5 – FLES 28
100% Chardonnay – Bouquet van rijpe appel tonen, rond en soepel mondgevoel met hinten van perzik en citrus. Mooi als aperitief, aan tafel bij kip, wit vlees, pasta en vegetarische gerechten.

Rully « Montagne la Folie » FLES 49
100% Chardonnay – Bijzonder mineraal met aroma's van boter en nootjes, geel fruit en rijkelijk gevuld met exotische smaken met een sublieme afdronk. Mooie begeleider bij salades, gevogelte, kalfsvlees en asperges.

ROOD

Côtes du Rhône « Parallèle 45 » GLAS 6 – FLES 26
55% Grenache Noir, 40% Syrah. 5% Mourvèdre – Heeft een frisse aanzet van rood en zwart fruit met een lange kruidige afdronk. Ideaal bij vleesgerechten met een krachtige smaak.

Le Couchon « Primitivo IGP » GLAS 6.5 – FLES 28
100% Primitivo, Deze dieprode, pittige wijn ruikt intens met aroma's van donkere pruim, zwarte bes en braam met zwoele tabak en sandelhoutkruiden in de finale! In de mond vind je een mooie ronde sappigheid met fijne rijpe en zure smaken in de finale. Perfect om te combineren met alle vleesgerechten om een avondje weg te mijmeren met je beste vrienden!

Le Couchon « Puglia Rosso » GLAS 7 – FLES 32
33,3% Primitivo, 33,3% Negroamaro, 33,3% Nero di Troia. Dit pareltje heeft een diepe bordeauxrode kleur met heerlijke toetsen van bosbes, braam, rode bessen en kaneel. Door de rijping in eiken vaten heeft deze wijn ook een kruidige toets. Een goddelijke en verfijnde rode wijn om te combineren met rood (gegrild) vlees, maar ook wildvlees, heerlijke rijke pasta's en gerijpte kazen.

