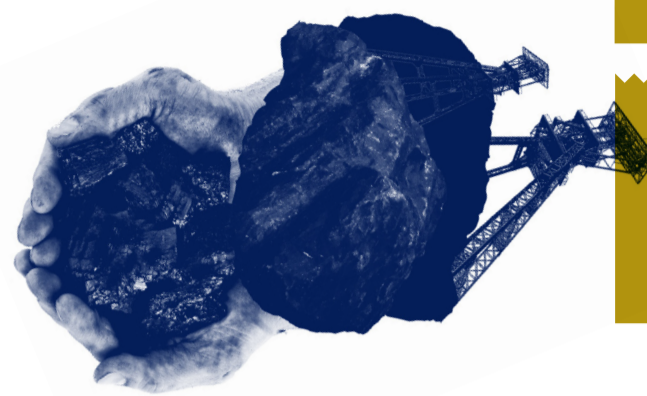




SCAN EN ONTDEK HET DIGITALE MENU

LE PETIT BELGE



OCHTENDSTOND

heeft goud in de mond
(TOT 11U30)

Pistolet

Kaas (V)	3.5
Hesp (P)	3.5
Choco (V)	3.5
Confituur (V)	3.5

Croissant (V)

Confituur of Nutella of boter 3.5

Spiegelei of roerei (V)

Twee eitjes geserveerd met brood 8

+ ontbijtspek (P) 3

Le petit déjeuner (P) 20

Spiegel of roerei met ontbijtspek,
pistolet & croissant
Assortiment charcuterie, confituren
Vers fruitsap & koffie

Supplement prosecco 7

LES PAINS BELGES (TOT 17U00)

👑 Club Le Petit Belge (P)	17
Kip — krokant spek — cherrytomaat — ijsbergsla — pepermayonaise — gebakken ui	
Toast champignon (V)	17
Champignons — peterselie — lente-ui — knoflook	
Toast tonijn (S)	18
Tonijnsalade — rode ui — kappertjes — gebakken ui — tuinkers	
👑 Toast zalm (S)	21
Gerookte zalm — kruidenkaas — komkommer — rode ui — kappertjes	
Croque monsieur (P)	14.5
Huisgemaakte croque monsieur — beenham — jonge kaas — salade	
Croque madame (P)	16.5
Huisgemaakte croque madame — beenham — jonge kaas — 2 eieren — salade	

ONZE KEUKEN IS DOORLOPEND OPEN VAN 11U30 TOT 20U30

SALADES

👑 Niçoise (S)	27
Salade — verse tonijn (kort gegrild) — ansjovis — tomaat — boontjes — aardappeltjes — rode ui — olijven — ei	
Chicken Caesar (S)	21
Zacht gegaarde kipfilet — ijsbergsla — caesardressing — parmazaan — zuurdesem croutons — kappers — ansjovis	
👑 Geitenkaas (V) (N)	22
Salade — geitenkaas — gekarameliseerde walnoten — witloof — blauwe bessen — appel — ui — honing mosterddressing	
+ spek	1.5

SOEP

Geserveerd met brood

Tomatensoep (V)	7.5
Suggestiesoep	8.5
+ kippengehaktballetjes	2

ZOETE GOESTING

👑 Dame blanche	10
Ambachtelijk vanille-ijs — chocoladesaus — chocoladecrumble	
Coupe aardbei (seizoen)	13
Ambachtelijk vanille-ijs — aardbei — chocoladecrumble	
Coupe vanille	8
Ambachtelijk vanille-ijs — chocoladecrumble	
👑 Coupe Le Petit Belge	11
Ambachtelijk vanille-ijs — gezouten karamel — chocoladecrumble — gekarameliseerde walnoten	
Crème brûlée (A)	9
Krokant suikerlaagje	

BRUSSELSE WAFELS

De gewone bloemsuiker	9
👑 De belg	11
Chocoladesaus — chocoladecrumble — bloemsuiker	
Fraisez-vous	13
Verse aardbeien — bloemsuiker	



👑 = chef's choice

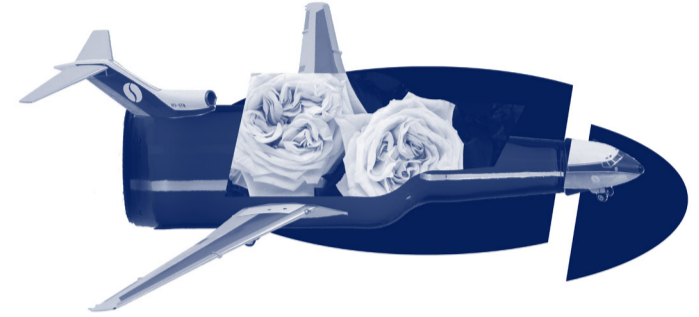
Wij vragen de keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per tafel.
Eveneens behouden wij ons recht om slechts 1 rekening per tafel te maken.

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

STARTERS *Voor jou alleen, of om te delen*

Gepaneerde inktvis (S)	17
Calamares — tartaarsaus	
Kaaskroketten (V)	18
2 ambachtelijke kaaskroketten — kaasschilfers — citroen — tartaar — salade	
Supplement extra kaaskrokroket	6
Garnaalkroketten (S)(A)	22
2 ambachtelijke garnaalkroketten — citroen — cocktaildip — salade	
Supplement extra garnaalkrokroket	8
Duo kaas- en garnaalkroketten (V)(S)(A)	20
2 ambachtelijke kroketten — kaaskrokroket — garnaalkrokroket — salade	
Carpaccio (R)	20
Rundercarpaccio — truffelmayonaise — rucola — parmezaan — tomaat — pijnboompitjes	
Tomaat mozzarella (V)	17
Romige mozzarella — tomaat — rode ui — rucola — pijnboompitjes	
Gelakte kippenvleugeltjes	16
6 stuks — gefruite peterselie — lente ui	

Plankje « Apero » (P)	18
Gandaham — belegen kaas — tapenade — olijven	
Plankje « Ik kan niet kiezen » (P)(N)	28
You choose, you lose. Proef het allerbeste van onze starters.	



KLASSIEKERS

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

VLEES	Kogelbiefstuk	28
	Belgisch witblauw	
	Vol-au-vent	23
	Hoevekip — gehaktballetjes — champignons — room — bladerdeeg	
	Stoofvlees (A)	23
	Zacht gegaarde rundsstoofsel	
	Steak tartaar (R)	24
Rauw versneden rundsfilet — kappertjes — augurk		
Spare ribs (P)	28	
Zachtgegaard en geglaceerd — witte koolsla		
Kip supreme	22	
Krokant gegaard in de oven — klassiek slaatje		

VIS

Fish & chips (S) (A)	26
Gepaneerde kabeljauw — verse tartaarsaus	
Sliptong meunière (S)	32
Citroen — boter — peterselie	

MOSSELEN *seizoensgebonden*

Natuur (S)	28
Look (S)	28
Lookroom (S)	29
Witte wijn (S) (A)	29
Le Petit Belge (S) (A)	30
Hoegaarden — limoen — look — gember	

*AARDAPPELEN

Frieten	
Kroketten	
Zoete aardappel frietjes	+1.5

SAUS

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

GROENTEN

Klassiek slaatje	3.5
Witte koolsla	3.5
Oventomaatjes	5.5
Tomatensalsa	4.5
Seizoensgroenten	6.5

VEGAN

Faux tartaar (V)	18
Tartaar van tomaat — vegan mayonaise — rucola — appelkappertjes	
Toast champignon (V)	17
Champignons — peterselie — lente ui	
Tomatensoep (V)	7.5

AARDAPPELEN

Frieten	3.5
Kroketten	3.5
Zoete aardappel frietjes	5

GROENTEN

Klassiek slaatje	3.5
Witte koolsla	3.5
Oventomaatjes	5.5
Tomatensalsa	4.5
Seizoensgroenten	6.5

VEGGIE

Tomaat mozzarella (V)	17
Romige mozzarella — tomaat — rode ui — rucola — pijnboompitjes	
Salade geitenkaas (V)(N)	22
Salade — geitenkaas — gekarameliseerde walnoten — witloof — blauwe bessen — appel — ui — honing mosterdressing	
Kaaskroketten (V)	18
2 ambachtelijke kaaskroketten — kaasschilfers — citroen — tartaar — salade	



VOOR DE ÉCHTE LES PETITS BELGES (TOT 12 JAAR. VANAF 11U30)

Vol-au-vent met frietjes of kroketjes	12
Stoofvlees met frietjes of kroketjes	12
Kipnuggets met frietjes of kroketjes	10

👑 = 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 (S) seafood (A) alcohol (N) nuts (R) raw (P) pork

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

DRANK

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
Suggestiebier 33cl	4.6
Kompel Bovengronds 6% 33cl	4.6
Kompel Ondergronds 6% 33 cl	4.6



TRAPPISTEN OP FLES

Westmalle Dubbel 7%	5
Westmalle Tripel 9.5%	5.3
Chimay Blauw 9%	5.3
Chimay Tripel 8%	5
Rochefort 10 11.3%	5.8
Orval 6.2%	5.8
Sint Bernardus 12 10%	5.3

SPECIAALBIEREN

Keuzestress? Laat je inspireren door onze obers

Leffe Rituel 9%	4.6	La Chouffe Blond 8%	4.6	Pauwel Kwak 8.4%	4.6
Leffe Tripel 8.5%	4.6	Vedett 5.2%	4	Wolf 7 Blond 7.4%	4.5
Leffe Ruby 5%	4.6	Liefmans Fruitesse 4.2%	4.2	Kriek Belle-Vue 5.1%	3.8
Duvel 8.5%	5	Omer 8%	4.6	Kasteelbier Rouge 8%	4.6
Duvel 666 6.66%	4.8	Brugse Zot 6%	4.2	Palm 5.2%	3.5
LeFort Tripel 8.8%	5	Vliegend Varken 9%	5.5	Hoegaarden 4.9%	3.5
LeFort Bruin 9%	5	Cornet 8.5%	4.6	Fourchette 7.5%	4.5

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

3

Thee	3.5
Earl Grey – Golden Chamomile – Mint – Pure Lemon – Green – English Breakfast – Red Fruits Infusion – Rosehip	
Verse thee	4.5
Munt – Gember	

ALLE KOFFIEVARIANTEN ZIJN OOK VERKRIJGBAAR IN DÉCAFEÏNÉ

FRISDRANKEN

Chaudfontaine 25cl Plat – Bruis	3.3
Chaudfontaine 50cl Plat – Bruis	6
Perrier	3.5
Coca-Cola Light – Zero	3.3
Sprite	3.3
Fanta	3.3

Fuze Tea Black Tea – Green Tea – Peach Hibiscus	3.5
----------------------------------------------------	-----

Tönisteiner Zitrone – Orange – Vruchtenkorf	3.8
------------------------------------------------	-----

Cécémel	3.3
---------	-----

Fristi	3.3
--------	-----

Vers Sinaasappelsap	5
---------------------	---

Minute Maid Orange – Appel – Appel Kers	3.6
--------------------------------------------	-----

Royal Bliss Tonic – Agrum – Bitter Lemon – Pink Berry	3.5
----------------------------------------------------------	-----

Fever-Tree Indian Tonic – Mediterranean Tonic – Ginger Beer – Elderflower – Ginger Ale	4.5
-------------------------------------------------------------------------------------------	-----



APERITIEVEN

Apéro de la maison	8
Crodino (n.a.)	6
Le Couchon Brut Coupe	7
Bellini	8
Campari	6
Martini Bianco	6.5
Martini Rosso	6.5
Ricard	7
Porto Tawny	5.5
Porto White	5.5
Kirr	6
Kirr Royal	8



SPRITZ

Aperol Spritz	9
Campari Spritz	9
Limoncello Spritz	9

WIJNEN

HUISWIJN

- « 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 — FLES 22

GLAS 5 — FLES 22

GLAS 5 — FLES 22



WIT

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.

Sicilia Chardonnay « Gerbino » BIO

GLAS 6.5 — FLES 28

100% Chardonnay — Bouquet van rijpe appel tonen, rond en soepel mondgevoel met hint van perzik en citrus. Mooi als aperitief, aan tafel bij kip, wit vlees, pasta en vegetarische gerechten.

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.

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 28

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.

Chianti Colli Senesi « Fattoria San Donato » BIO

GLAS 6.5 — FLES 28

95% Sangiovese, 5% Cilieggiolo — Boordevol rijpe kersen, specerijen en cederhout. Zachte aroma's en evenwichtige zuren met een lange afdronk. Verrassend lekker bij carpaccio, rundstartaar, rood vlees en kazen.

Salento Primitivo « Tuma » BIO

GLAS 6.5 — FLES 32

100% Primitivo — Een volle rode wijn met aroma's van zwarte bessen, kruiden en ceder. Mooi in balans gehouden door een hoge aciditeit. Om van te genieten bij een stevig stukje vlees.

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	
Crodino	6
+ Royal Bliss Tonic	3.5
Ginger Lemon	10
Fever-Tree Ginger Beer — limoensap — Crodino	

SPECIALS

Somersby Apple	4.7%	33cl	4.5
Somersby Blackberry	4.5%	33cl	4.5
Corona	4.5%	33cl	4.5

ALCOHOLVRIJE 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

COCKTAILS

Mojito	13
Bacardi Carta Blanca — soda — limoen — munt — rietsuiker	
Strawberry Mojito	14
Bacardi Carta Blanca — soda — munt — limoen — rietsuiker — aardbeien	
Cosmopolitan	13
Absolut Vodka — Cointreau — cranberry — limoensap	
Cuba Libre	13
Bacardi Carta Blanca — Coca-Cola — limoen	
Moscow Mule	14
Absolut Vodka — Fever-Tree Ginger Beer — limoen — munt	

GIN-TONIC

Bulldog London Dry	12
Nordic Mist Indian Tonic	
Gedroogde sinaasappel — limoenezeste	
Copperhead Original	14
Fever-Tree Mediterranean Tonic	
Kardamon — sinaasappelzeste	
Gin Mare	14
Fever-Tree Mediterranean Tonic	
Kerstomaat — rozemarijn	
Copperhead 0.0%	14
Fever Tree Elderflower — tijm	

BUBBELS

Le Couchon Brut Coupe	7
Le Couchon Brut 75cl	35
Le Couchon Rosé 75cl	38
Moët & Chandon Brut Impérial 75cl	75