

Warme dranken

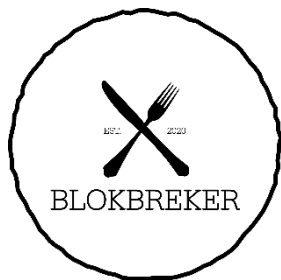
Koffie	2.9
Koffie verkeerd	3.4
Cappuccino	3.4
Espresso	2.9
Latte macchiato	3.8
Flat white	5.0

Onze koffie kan worden geserveerd met een smaakje:

Monin hazelnoot	1.0
Monin caramél	1.0

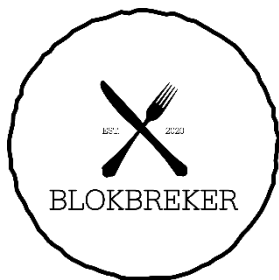
Chai latte	4.0
Thee	2.9
Verse muntthee	3.8
Verse gemberthee	3.8
Warme Chocomel	3.5
Warme Chocomel met slagroom	4.3
Chouffe Coffee	7.5
Gluhwein	4.0
<i>(ook lekker met Rum, Baileys of Amaretto +€3,-)</i>	

Typefouten en/of prijswijzigingen voorbehouden.



Koude dranken

Coca Cola	3.1
Coca Cola zero	3.1
Chaudfontaine still	3.1
Chaudfontaine sparkling	3.1
Fuze Tea green	3.1
Fuze Tea sparkling	3.1
Tonic	3.1
Bitter lemon	3.1
Sprite	3.1
Fanta	3.1
Fanta cassis	3.1
Rivella	3.1
Fristi	3.3
Chocomel	3.3
Biologische appelsap	3.8
Biologische sinaasappelsap	3.8



Bieren

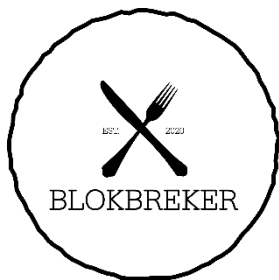
Van de tap

Leeuw Pilsener	25 cl	3.7
	50 cl	7.0
La Chouffe blond		4.8
Tongerlo Christmas		5.0
Weihenstephaner weissbier	30 cl	5.0
	50 cl	7.5
Leeuw najaarsbok (<i>tip!</i>)		4.8

Op fles

Tongerlo blond		5.0
Tongerlo bruin		5.0
Tongerlo tripel		5.3
Mystic kriek		4.8
Weihenstephaner weissbier 50 cl (<i>0,5%</i>)		7.5
Warsteiner alcoholfrei (<i>0,5%</i>)		3.8
Warsteiner radler (<i>2,5%</i>)		4.0

Typefouten en/of prijswijzigingen voorbehouden.



Wijnen

Wit

Massai Viognier 4.8

Rijk smaakpatroon van fruit en kruiden met een lichte houttoets.

Caves St. Christophe Chardonnay 4.8

Delicate witte wijn, met een perfect evenwicht qua geur en smaak.

Rudesheimer Rosengarten 4.8

Zoete en fruitige, soepele wijn.

Rood

Massai Shiraz 4.8

Soepele aanzet, fris en levendig, met een afdronk van zwart fruit en kersen.

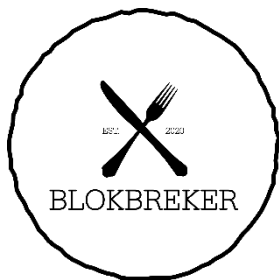
Rosé

Rosé 4.8

Saint Christophe Pays D'oc

Aperol Spritz 7.5

Prosecco piccolo 7.5



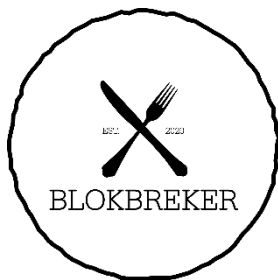
Warme gerechten

Brood met twee kroketten van de Bourgondiër <i>Twee ambachtelijke "bourgondische" kroketten, met mosterd en brood.</i>	12.5
Brood met twee VEGA kroketten  <i>Twee ambachtelijke vegetarische kroketten, met mosterd en brood.</i>	12.5
Videke <i>Kippenragout (Vol-au-vent).</i>	13.5
Schnitzel "Wiener Art" <i>Met friet en salade.</i>	16.5
Tosti ham/kaas <i>Zoals iedereen hem kent.</i>	6.5
Strammer Max <i>Twee boterhammen belegd met ham en/of kaas, met daarop twee spiegeleieren.</i>	9.8
Limburgs Zuurvlees <i>Stoofvlees op Limburgse wijze met friet en salade.</i>	16.5
Poffertjes  <i>12 poffertjes met boter en poedersuiker.</i>	6.5

Soepen

Goulashsoep <i>Met brood.</i>	8.5
Erwtensoep <i>Met zwartbrood en spek.</i>	8.5

Typefouten en/of prijswijzigingen voorbehouden.



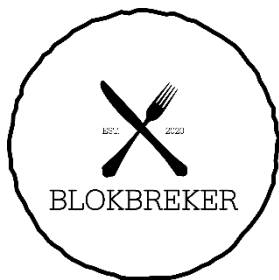
Broodjes

(tot 16.00 uur)

Barra Ham/kaas <i>Ham en/of kaas, zonder salade.</i>	8.5
Barra Carpaccio <i>Dungesneden runderlende, rucola, truffel crème, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas.</i>	12.5
Barra Italiaanse ham <i>Italiaanse ham, rucola, tomaat, truffel crème, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas.</i>	12.5
Barra Gehakt <i>Ambachtelijk gehakt van de slager, salade en mayonaise.</i>	11.0
Blokkie boterham (voor de kleintjes) <i>Een boterham met pindakaas of jam.</i>	4.0

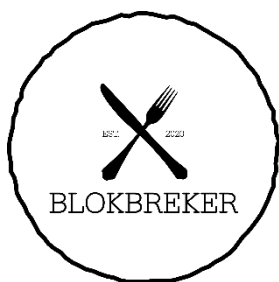
De Barra Galega is een traditioneel Spaans stokbrood, dat op steen wordt gebakken.

Deze witte demi-baguette heeft een dunne, knapperige korst en een open kruimstructuur.



Borrel

- | | |
|---|-------------|
| Bitterballen van “de Bourgondiër” | 9.0 |
| <i>8 Ambachtelijke ‘Bourgondiër’ bitterballen met mosterd, zoals de echte Bourgondiër ze graag eet.</i> | |
| Vegetarische bitterballen  | 9.0 |
| <i>8 bitterballen van “de vegetarische slager”.</i> | |
| Borrelmaatjes (12 stuks) | 13.0 |
| <i>Een luxe borrelmix met mini kalfskroket, runderkroket, frikandel, bami hap, kaassoufflé en kip in een krokant jasje.</i> | |
| Brood met smeersels  | 7.5 |
| <i>Met aioli en tomaat-tappenade.</i> | |



Gebak

Verse Limburgse vlaai 4.8

met slagroom 5.6

Vraag een van de medewerkers naar het aanbod.

Brusselse wafel

met suiker 5.0

met slagroom 5.8

Apfelstrudel met slagroom 6.5

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel.

Typefouten en/of prijswijzigingen voorbehouden.