

Foodcafé / Restaurant Loreline

TRENDY MENU : Kleine gerechtjes bieden de kans om veel te proeven. Stel zelf je eigen menu samen. Je kan telkens gerechtjes bijbestellen.

Vanaf 6 personen beperk je je keuze best tot max. 4 verschillende gerechtjes. Dit om grote wachttijden te vermijden. Dankjewel vanuit de keuken en vanwege de andere gasten.

Vegetarisch:

	Prijs €
- Brood met basilicumboter en miso -boter	6.50
- Bruscetta's met tomaat, olijfolie en look	15.00
- Griekse salade met feta	6.50
- Nacho's uit de oven	15.00
- Kaaskroket 40 g (min. 2 stuks), mosterddip	3.50/ stuk
- Pasta truffel met bospaddenstoelen	16.00
- Thaise wok met noedels	14.00
- Gelakte mini- bloemkool	10.00
- Geplette aardappeltjes met Yoghurtsaus	8.00
- Frietjes/ kroketjes/ hooi	4.00
- Pasta met tijm, lookolie en parmezaan	6.50
- Kaasbord (5 soorten) incl. brood/ garnituren	14.50

Vis, schaal en schelpdieren:

	Prijs €
- Tartaar van zeebaars met kafir in ramen	18.00
- Oesters natuur 4 stuks	16.00
- Gegratineerde oesters 4 stuks met champagnesaus	20.00
- Aan tafel gerookte paling, kruidenkaas /roggebrood	12.00
- Carpaccio van coquille met passievrucht	11.00
- Garnaalkroketjes (min. 2 stuks) limoendip	5.00/stuk
- Gegrilde inktvistentakel – kruiden – olie - citroen	12.00
- Pietermanfilet – zongedroogde tomaat – pesto	10.00
- Gamba's a la plancha (min 2 stuks) lookdip	6.00 /stuk
- Mosselen 350 g op Thaise wijze	14.00
- Sliptong “ Meuniere “	15.50

Vlees en gevogelte:

Prijs €

- Ibericoham met gemarineerde rode ui/ toast 19.00
- Carpaccio van Ierse steak/ pane carassau 14.00
- Handgesneden rundertartaar/ pane puri/ wasabi 16.00
- Vitello Tonato met tataki van tonijn 18.00
- Gelakt buikspek met knolselder 8.50
- Kipvleugels (4st)BBQ met Thaise dressing 9.50
- Gebakken eendenlever met appel & Calvados 13.50
- Arrostiticini met tzatziki (min. 2 stuks) 3.50 /stuk
- Mini -Tajine van kip met couscous 11.00
- Zesrib 120 g met sucrine/ chimichurri 19.00
- Filet puur/ ossenhaas 100 g en enoki 17.00

CLASSIC :

Vis/ schaal/ schelpdieren

Prijs €

- Pasta van het huis met kreeft 600 g, look, tomaat 45.00
- Kreeft 600 g Thermidor met pasta , parmezaan mosterd roomsaus (gegratineerd) 47.00
- Zeetong 500g meunière, botersaus, grijze garnalen 45.00
- Rogvleugel Mediterraans 37.00
- Mosselen natuur 1100g 29.00

Vlees/ gevogelte

Prijs €

- Zesrib (smaakvolste deel van de entrecote) 320 g 34.00
- Loverbeef 700 g (2 p) 69.00
- Filet puur BWB 220 g 33.00
- Tagliata di manzo , pasta, pesto, rucol, parmezaan 36.00
- Spareribben met bbq-saus 24.00
- Spiesjes van gemarineerde hoevekip 22.00

Sauzen:

Prijs €

-Peperroom, maison, champignonroom	3.50
-Béarnaise, champignon natuursaus, Provençaalse saus	4.50
-Rossini (truffel – kalfsjus en gebakken ganzenlever)	16.00

Bijgerechten:

- Krokette, puree, pasta, frieten, Alt- Hoeselts hooi	4.00
- Op zout gegaarde krieltjes (Himalaya- zout)	6.00

Groenten:

- Warme seizoengroenten	5.00
- Gebakken champignons met look en peterselie	6.00
- Seizoensalade	5.00

DESSERTKAART:

Prijs €

• Kaasbord (5 soorten)	14.50
• Tempura van vanille-ijs met geflambeerde ananas	14.00
• Coupe Tropical (alcohol!)	13.00
• Sabayon (witte wijn) met vanille-ijs	9.00
• Dame blanche 3 bollen met slagroom	11.50
• Dame blanche 2 bollen met slagroom	9.00
• Gegratineerd zomerfruit met ijs	11.00
• Zomers dessert met chocolade en fruit	13.00
• Frappuccino met Kahlua , oreo en karamel	9.00

Laatste rondje om 23u.30

1 rekening per tafel

Aperitieven :	Fles	Glas
Aperol Spritz van het vat!		€ 9.5
Cava	€ 35	€ 9
Champagne	€ 65	
Champagne Laurent Perrier 1812	€ 85	
Porto Offley wit/ rood		€ 6
Martini bianco / rosso		€ 6
Ricard		€ 6
Campari		€ 6
Pineau des Charentes		€ 6
Sherry Medium/ Fino		€ 6
Kirr		€ 7
Kirr Royal		€ 10

Gin's incl. tonic

Gin van het huis	€ 13
Bombay infused	€ 12
Gordon	€ 11.5
Hendrick's	€ 14
W double you	€ 15.5
Mare	€ 16
Nordés	€ 15

Cocktails

Pornstar Martini (vodka, passie, vanille)	€ 12
Mojito (limoen, munt, rietsuiker, bruine rum)	€ 13
Strawberry Daiquiri (rum, aardbei, limoen)	€ 12
Espresso Martini (vodka, koffie , vanille)	€ 12

Bring me back to Bali

(vodka, pandan, aloë Vera, passie)	€ 13
Negroni (Gin, vermouth, Angustura)	€ 12
Lala Paloma (tequila, limoen, pompelmoes)	€ 12

Alcoholvrij : 0% alcohol

Cava	€ 9
Mocktails:	
Ginger mule	€ 10
Mojito	€ 10
Passion Martini	€ 11
Gin Seedlip/ kruiden/ Bliss Royal	€ 12
Biondo Orange	€ 11.5
Crodino	€ 7
Wijnen (wit / rood) Vintense	€ 7
Bieren :	
Jupiler 0/0	€ 2.5
La Chouffe 0,4%	€ 5
Cornet Blond 0,3 %	€ 5

Tapwijnen :	Glas	Pichet	Fles
Huiswijn wit chardonnay	€ 6	€ 18	€ 25
Huiswijn wit zoet Muscadel	€ 6	€ 18	€ 25
Huiswijn rood Merlot	€ 6	€ 18	€ 25
Huiswijn rosé de Syrah	€ 6	€ 18	€ 25

Frisdranken :

Water bruis/ plat van de tap 75 cl	€ 5
Chaudfonteine bruis /plat 50 cl	€ 7
Chaudfonteine bruis/plat 25 cl	€ 2.5
Cola - Cola zero/ Sprite / Fanta	€ 3
Tonisteiner: orange / citroen/ vruchtenkorf	€ 3.5
Tonic:	
Schweppes	€ 3
Fever -tree Raspberry – rhubarb	€ 4
Bliss Royal	€ 4
Looza Sinaas / appel	€ 3.5
Ice tea	€ 3.5
Fuze tea mango – kamille	€ 3.5

Bieren :

Assortiment zoutjes/ kaas/salami	€ 6
Assortiment frituurhapjes	€ 12
Cristal van het vat	€ 2.5
Bier van de maand (vat)	zie bord
Cherry Chouffe	€ 5
Omer	€ 5
Hapkin 8,5° 4 x gehopt	€ 5
Duvel	€ 4.5
Leffe blond/ donker	€ 4.5
Tripel K streekbier 7,5 °	€ 5
David streekbier 8, 5°	€ 6
Cornet Blond Oaked	€ 5
Karmeliet Tripple	€ 5,5
Kriek	€ 4
Westmalle dubbel/ trippel	€ 4 / 4.5
Scotch Campbell's	€ 3.5
Chimay blauw	€ 5.5
Jupiler	€ 3
Oude geuze Boon 37.5 cl	€ 7

Warme dranken

Espresso/ ristretto / Deca € 4

Koffie van het huis € 12

Thee € 4.5

Latte Macchiato € 4.5

Cappuccino met melk € 4.5

Warme chocolademelk € 5

Special coffee :

Italian koffie (amaretto) € 13

Baileys koffie (baileys) € 13

Irish koffie (whisky) € 13

French koffie (cognac) € 13

Degustieven :

Acquavite D' Uva Most Barolo Barrique	€ 10
Amaretto Disaronno	€ 6
Amaretto Saliza	€ 9
Amaro 30° /Averna	€ 6
Armagnac Cles des Ducs	€ 6
Armagnac Bas Armagnac/ Alain Faget	€ 8
Baileys	€ 6
Calvados Magloire Maitre Pierre	€ 6
Calvados Chateau du Breuil reserve 8 Y	€ 13
Cointreau	€ 6
Eau - de- vie de Poires Williams / Framboise	€ 7
Grand Marnier	€ 6
Grappa Julia	€ 5
Grappa Agricola 50°	€ 9
Grappa Chianti	€ 9
Grappa I legni 42°	€ 10
Jenever Extra Smeets /citroen Peterman	€ 3.5
Limoncello	€ 6
Sambucca	€ 8
Vodka Smirnoff / Absolute	€ 6.5

Cognackaart :

Martell VS	€ 7
Remy Martin VSOP	€ 9

Rumkaart :

Contra Bando (Dominicaanse Rum)	€ 6
Don Papa (Filipijnse Rum) = lieveling van Dirk	€ 8.5
Saint James (Rum uit Martinique)	€ 7
Dos Maderas 5+5 years old (Spaanse Rum)	€ 9.5
Remedy – spiced rum	€ 8

Whiskykaart :

Whisky Johny Walker Red , Wiliam Lawson's, Jack D	€ 8
Jim Beam Bourbon	€ 6
Whisky Talisker SGL Malt	€ 9
Whisky Glen Deveron SGL Malt 10 jaar	€ 12
Whisky Chivas Regal blended 12 jaar	€ 10
Whisky Glenfiddich SGL Malt 12 jaar	€ 12
Whisky Cragganmore SGL malt 12 jaar	€ 12
Whisky Singleton SGL Malt 12 jaar	€ 14
Whisky Lagavulin Islay Single Malt 16 jaar	€ 16

Mixkaart :

Whisky cola	€ 12
Rum (bruine) cola	€ 12
Rum (witte) orange	€ 12
Wodka tonic	€ 12
Pisang / Pasa / Tequilla / Safari -orange	€ 12

Wijnkaart

Witte wijnen:

Laurent Miquel / Frankrijk/ Viognier € 31.00
Gegilde vis, schaaldieren en Aziatische keuken

Quinta Couselo Barbuntin Rias Baixas € 31.00
Spanje / Albarino
Zalm, tonijn, varkensvlees

Teresa Raiz Italië / Pinot Grigio € 33.00
Oosterse gerechten, visgerechten

Domaine Begude Etoile Limoux
Frankrijk/ Chardonnay
Nieuwe Franse eiken vaten € 43.00
Oosterse en wok-gerechten

Domaine Reverdy – Ducroux Sancerre
Frankrijk / Sauvignon Blanc € 46.00
Visgerechten

André Goichot Rully 1° Cru Blanc Les CLoux
Frankrijk / Chardonnay € 60.00
Top Bourgogne – houtlagering
Zeebaars, zeetong

Rosé wijn:

Château de Berne Esprit Mediterranée € 33.00
Frankrijk / Cabernet Sauvignon / Carignan / Cinsault en Merlot

Rode wijn:

Al onze rode wijnen hebben gerijpt op houten vaten !

Lopez de Haro Crianza	€ 30.00
Spanje/ Garciano- Grenache en Tempranillo	
Entrecote, steak	
Cantele Primitivo	€ 33.00
Italië / Primitivo	
Rood vlees, eend	
Cantina Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo	€ 30.00
Italië / Montepulciano	
Pulled porc, spare ribs	
Château du Vieux Parc Corbières Sélection Rouge	€ 36.00
Frankrijk / Carrignan- Syrah- Grenache en Mourvèdre	
Filet pure, côte a l'os, entrecôte, ..	
Palagetto Chianti Colli Senesi Riserva	€ 46.00
Italië / Sangiovese en Merlot	
Pasta's, saltimbocca	
Vaqueras Domaine De La Pigeode	
Frankrijk - Côtes du Rhône Grenache – Syrah -Mourvèdre	
Kazen / rood vlees / steak	€ 65.00
Vietti Barbera d'Alba	€ 56.00
Italië / Barbera	
Gevogelte, varkens	
Château Moncets Lalande de Pomerol	€ 56.00
Frankrijk / Merlot – Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon	
Matsu El PICARO	€ 38.00
Spanje/ Tinta de Toro (wit en rood vlees, salades)	
Matsu El Recio	€ 49.00
Spanje / Tempranillo	
Boerderijhert, stevige vleesgerechten	
Matsu El viejo	€ 90.00

Spanje/ Tinta de Toro (wild, rood vlees, grill)

Zoete wijnen:

Glas

Arnaud de Villeneuve Rivesaltes Ambré Plaisir

€ 6.00

Frankrijk / Macabeo - Muscat

5 jaar gerijpt in houten vaten

Porto Cottas Tawny

€ 7.00

Portugal / Macabeo – Muscat

Top kwaliteit Tawny gerijpt in kleine houten vaten

