

Foodcafé / Restaurant Loreline

MENU : RELAX

€ 65 pp all-in

U hoeft enkel te genieten.

Gedurende een tijdspanne van 2.5 u serveren we je onbeperkt diverse gerechtjes. Deze drankjes zitten inbegrepen : Bieren en wijnen van de tap, frisdranken, koffie of thee .

Cava of mocktail bij aanvang. Andere dranken of dranken na de all-in worden extra aangerekend.

Enkel mogelijk voor het hele gezelschap. (uitgezonderd kinderen)

TRENDY MENU : Stel zelf je eigen menu samen. Alle gerechtjes zijn met brood, tenzij anders staat aangegeven. Je kan telkens gerechtjes bijbestellen.

Deze trendy gerechtjes kunnen ook als voorgerecht genomen worden bij de Classic.

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 €
- Bruschetta's met tomaat, olijfolie en look	15.00
- Hoeve-eitje gegaard op 64° met truffelroom	10.00
- Nacho's uit de oven	10.00
- Kaaskroket 40 g (min. 2 stuks), mosterddip	3.50/ stuk
- Pasta Primavera , paprikasaus en Parmezaan	15.00

Vis, schaal en schelpdieren:

	Prijs €
- Oesters natuur 4 stuks	16.00
- Gegratineerde oesters 4 stuks met champagnesaus	20.00
- Aan tafel gerookte paling, kruidenkaas / aardappel	17.00

- | | |
|---|------------|
| - Carpaccio van pulpo met sinaas en venkel | 15.00 |
| - Garnaalkroketjes (min. 2 stuks) limoendip | 5.00/ stuk |
| - Gamba's a la plancha (min 2 stuks) lookdip | 6.00 /stuk |
| - Pietermanfilet- kruidenpuree – blanke botersaus | 15.00 |
| - Sliptong " Meunière " met puree | 19.00 |

Vlees en gevogelte:

Prijs €

- | | |
|---|-------|
| - IZAKAYA : Oosterse tapasplank | 16.00 |
| - Carpaccio van hert met eendenmousse en kweepeer | 18.00 |
| - Fazantkroket met veenbes per stuk | 8.00 |
| - Gelakt buikspek met knolselder | 8.50 |
| - Kipvleugels (4st) met Thaise dressing | 9.50 |
| - Gebakken eendenlever met appel & Calvados | 13.50 |
| - Hoevekip en kloostervarken/ witloof/ kroketjes | 17.00 |
| - Zesrib 120 g met sucrine/ chimichurri / friet | 19.00 |
| - Filet puur 100 g béarnaise/bospaddenstoelen/friet | 21.00 |

CLASSIC :

Vis/ schaal/ schelpdieren

Prijs €

- | | |
|---|-------|
| - Pasta Primavera met paprika en kreeft 600 g | 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 |

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 | 35.00 |
| - Tagliata di manzo , pasta, pesto, rucola, parmezaan | 38.00 |
| - Spareribben met bbq-saus | 24.00 |

Bijgerechten:

Prijs €

Sauzen:

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

Bijgerechten:

- Kroketten, 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 €

• Tempura van vanille-ijs met geflambeerde ananas	14.00
• Sabayon (witte wijn) met vanille-ijs	9.00
• Dame blanche 3 bollen met slagroom	11.50
• Dame blanche 2 bollen met slagroom	9.00
• Tiramisu met caramel en speculaas	7.00
• Churros met kaneel en chocolade	5.00
• Chocolade moulleux met vanille-ijs	7.00
• Appelstrudel met vanille-ijs	6.00
• Frappuccino met Kahlua , oreo en karamel	9.00
• Koffie van het huis	12.00

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 Muscadell	€ 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 / Paoa / 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:

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

