

Aperitieven

Aperitief maison

Alcoholvrije aperitief

Picon Vin Blanc / Alcoholvrije picon

Porto (wit/rood)

Pineau des Charentes

Kirr Royal

Martini (wit/rood/bellini)

Ricard

Pisang Orange

Passoa Orange

Campari Orange

Whisky-cola

Bacardi wit/bruin-cola

Don Papa-cola

Hendricks Gin-Tonic

Eristoff Wit/Rood

Sangria wit/rood met vers fruit (seizoen)

Blonde bieren

Stella van't vat 25cl

33cl

50cl

Jupiler fles

La Chouffe

Cornet

Hoegaarden wit

Omer

Carlsberg

Tripel Karmeliet

Hommelbier

Kapittel Blond

Cuvée Watou

Queue de charrue tripel

Leffe blond

Straffe Hendrik

Zie volgende pagina...

Brugse zot

Duvel

Sint-Bernardus triple

Westmalle tripel

Le Fort tripel

Vedett

Queue de charrue blond

FRUITBIEREN/ROUGE

Rodenbach

Kriek Max

Hoegaarden Rosé

Kasteelbier Rouge

Geuze

Kriek bel vue

BRUINE BIEREN

Leffe Bruin

Brugse zot

Orval

Sint-Bernardus Prior

Sint-Bernardus Abt

Westmalle Dubbel

Le Fort Dubbel

Kasteelbier bruin

Straffe Hendrik Quadrupel

Alcoholvrij bier

Stella 0,0

Carlsberg 0,0

Brugse zot (sportzot)

Vrijdagmiddag kiplunch

(het hele jaar door)

Voorgerecht of verse soep

Kip aan't spit met brood
of verse frietjes & een fris slaatje.

Dessert van de chef

Zaterdagmiddag Steaklunch

(het hele jaar door)

Voorgerecht of verse soep

Steak natuur met verse frietjes & een fris slaatje.
(supplement saus peper , bearnaise , champignon + €2,00)

Dessert van de chef

Frisdranken

Coca Cola/Zéro

Sprite

Fanta

Tonisteiner orange/citroen/vruchtenkorf

Ice Tea

Canada dry

Gini

Appletizer

Schweppes Tonic/Agrum

Fever three tonic

Looza Orange/appel/Ace

Red Bull

Fristi

Cécémel

Chaudfontaine plat/spuit 25cl

Chaudfontaine plat/spuit 1l

Cola Cola/Zero 1l

Warme dranken

Koffie

Supplement advocaat

Deca

Cappuccino met slagroom

Cappuccino met melkschuim

Koffie Verkeerd

Warme chocolademelk

Warme chocolademelk met slagroom

Irish coffee (whisky)

Italian coffee (amaretto)

Baileys coffee

Normand coffee (calvados)

French Coffee (cognac)

Marnissimo Coffee (grand marnier)

Thee (zwart/groen/munt/
kamille/rozenbottel)

Sterke dranken

Cognac
Whisky
Grand Marnier
Amaretto
Baileys
Limoncello
Calvados
Afzakkertje

Aperitiefhapjes

Portie kaas
Portie salami
Portie gemengd

Portie bitterballen 10st
Portie Kippenboutjes 8st
Portie “De vuile seule”(warme hapjes 15st)

“Potje Paté” met vers brood
“Varkensrillette” met vers brood

Wijnen

ZIE WIJNKAART.

WIJNHUIS DOUCHY
Fijne wijnen Vins fins

WIJNHUIS DOUCHY
Betaalbare topwijnen en fijne alcoholica
sinds 1989

Laurent Douchy
Grand vin de Languedoc
Een Grote wijn voor iedere dag!

Olivier Douchy
Méthode Traditionnelle
De betere Bubbels in brut en Rose!

Gustave Douchy Flying Ace WO1
The Captains Gin 43.7%
Een typische London dry Gin gebotteld in Oostende!





Wijnhuis Douchy Oostende
Industriezone - Edward Verbeekstraat 7
Centrum - Kortrijkstraat 66
info@douchy.com www.douchy.com
099751 09 11

Geniet maar drink ons vakmanschap met mate!

Voorgerechten

Slaatje 'kaaskroket'

Slaatje 'garnaalkroket'

Slaatje 'scampi'

Rundscarpaccio

**NIEUW 'RIBBETJES' à volonté ,
iedere donderdagavond voor de
prijs van €25, met een gewone
consumatie inbegrepen.**

Hoofdgerechten

Kip aan't spit met brood

Kip aan't spit met frietjes

Ribbetjes aan't spit

Steak "Filet pur" natuur(lookboter)

Steak "Filet pur"

peper/champignon/bearnaise

Entrecote natuur

Entrecote

Peper/champignon/bearnaise

Steak "Filet mignon" natuur

Steak "Filet mignon"

Peper/champignon/bearnaise

Vol-au-vent

Vlaamse stoverij

Spaghetti

Zie volgende pagina...

vispannetje

Scampi's van de chef (zuiderse wijze)

Salade tomaat garnaal

Kaaskroketten

+extra kaaskroket

Garnaalkroketten

+extra kroket

Salade scampi

Vegetarische salade

Croque met groenten

Croque madame

Croque boem boem

Ketchup/huisgemaakte mayonaise

Curry Mayonaise/lookboter

Maximaal 4 verschillende gerechten per tafel.

Al onze gerechten worden rijkelijk geserveerd met verse frietjes & een fris slaatje.

Kindergerechten

Frikandel met frietjes en slaatje

Chicken nuggets met frietjes en slaatje

Kinderspaghetti

Kaaskroket met slaatje

Garnaalkroket met slaatje

Kinder vol-au-vent

Dessert

Coupe Vanille

Coupe Dame Blanche

Coupe Vers fruit

Coupe Advocaat

Coupe Aardbeien

Huisgemaakte chocolademousse

Warme appeltaart “tarte tatin”

Moelleux au chocolat

Kinderijsje

Iedere zaterdag en zondag van 14u30 tot 17u vers gebakken flensjes.

Voor alle feesten vraag naar één van onze medewerkers.

We hebben aparte menu's voorzien hiervoor.

Deze zijn bespreekbaar.

Bedankt team De Vuile seule.