

Foodcafé / Restaurant Loreline !

Vanaf 6 personen kies je best voor een menu

We voorzien steeds een hapje voor bij het aperitief.

Al onze gerechten worden geserveerd met huisgebakken brood en boter

Oesters

Prijs

/ stuk (min. 3 stuks)

- | | |
|------------------------|---|
| * Creuses natuur | 3 |
| * Creuses gegratineerd | 4 |

Voorgerechten

Prijs pp

- | | |
|--|----|
| * Schuimige krabsoep met cognac | 18 |
| * Duo van cocquille en langoustine met kafir | 28 |
| * Noordzeekrab in 3 bereidingen | 25 |
| * Brandade met winterkabeljauw en structuren van bloemkool | 24 |
| * Gegrilde pulpo met kruidenboter | 23 |

Kreeft (halve kreeft als voorgerecht)

- | | |
|--|----|
| * Pasta aglio e olio met gegrilde halve kreeft en groentjes | 35 |
| * Kreeft Thermidor : gegratineerde halve kreeft, pasta, mosterdsaus en groentjes | 38 |
| * Supplement extra halve kreeft | 16 |

Hoofdgerechten Vis

- | | |
|--|----------|
| * Zeetong 450- 500g meunière, botersaus, puree en salade | 45 |
| * Mediterrane pasta met zeebaars | 35 |
| * Mixed grill "pescatore" volgens aanbod | dagprijs |

Hoofdgerechten Vlees (lavasteengrill)

* Filet puur	46
* Carbrera entrecôte (gerijpt vlees)	45
Prijzen van filet puur en entrecôte zijn incl. frietjes, hooi of kroketjes en incl. een saus naar keuze, peperroom, champignonsaus, béarnaise en eveneens een winterse salade.	
* spareribs zoet/ licht pikant gemarineerd friet/ salade	31
* Tagliata di manzo: zes-rib , pasta, pesto, rucola, parmezaan	39
* Anjouduif, pastinaak, pommes fondant en kroketje van de bout	44

Stoverijen

* Hoevekip op Toscaanse wijze met pasta	27
* Konijnenbil met kroketjes en witloof- appel salade	28
* Varkenswangen gestoofd in Chimay Blauw met frietjes en salade	29
* Lamsschenkel op Marokkaanse wijze met plat brood	32
* Runder shortribs op Koreaanse wijze met gebakken rijst	34

Dessert:

* Kaasbord	11
* Sabayon (witte wijn) met vanille-ijs	12
* Dame blanche 2 bollen met slagroom	11
* Fantasie van chocolade, citrus en bosbes	15
* gesouffleerde pannenkoek met limoen (+ 15')	14

Ontdekkingsmenu 3 of 4 -gangen menu per tafel geserveerd

Amuses zijn geen gang en zijn inbegrepen in het aperitief.

Amuses van de chef

Voorgerecht

Noorzeekrab in diverse bereidingen

Tussengerecht

*Brandade met winterkabeljauw en bloemkool

Hoofdgerecht

Anjouduif, pastinaak, pommes fondant en kroketje van de bout

Dessert

Chocolade in diverse structuren met citrus en bosbes

Menu 3 - gangen : € 60 / aangepaste wijnen € 27
*Menu 4 - gangen : € 75 / aangepaste wijnen € 36

Wintermenu

*Amuse van de chef

*Voorgerecht :

Gepaneerde kabeljauw met puree, kruidenroom, mousseline en paratha

*Tussengerecht :

* Velouté van vergeten groenten met crumble van beuling

*Hoofdgerecht Keuze uit

- Bil van hoevekip op Toscaanse wijze met pasta of
- Konijnenbil met kroketjes en witloof- appel salade of
- Varkenswangen met Chimay Blauw en frietjes, salade en mayonaise

*Dessert Creatie van witte en donkere chocolade met bosbes

Menu 3 - gangen : € 55 / aangepaste wijnen € 24
*Menu 4 - gangen : € 59 / aangepaste wijnen € 30

Dessert vervangen door kazen : supplement € 8

1 rekening per tafel

Laatste rondje om 23u.30

Aperitieven :

Fles

Glas

It's time to spritz:

Aperol spritz		€ 10.00
Limoncello Spritz		€ 10.00
Campari Spritz		€ 10.00
Martini spritz		€ 10.00

The Classics:

Cava	€ 38.00	€ 11
Champagne van de maand	€ 65.00	
Champagne Laurent Perrier 1812	€ 85.00	
Porto Offley wit/ rood		€ 7
Martini bianco / rosso		€ 7
Ricard		€ 7
Campari		€ 7
Pineau des Charentes		€ 7
Sherry Medium/ Fino		€ 7
Kirr		€ 7.5
Kirr Royal		€ 11.5

Gin's excl. tonic

Gin van de maand	€ 10
Bombay infused	€ 9
Gordon	€ 8.5
Hendrick's	€ 11
W double you	€ 12.5
Mare	€ 13
Nordés	€ 12
Tonic	€ 3

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, vermouthe, Angostura)	€ 12
La Paloma (tequila, limoen, pompelmoes)	€ 12

Alcoholvrij en helemaal hot : 0% alcohol

BulO 33 cl voldoende voor 2 glazen	
Parelend, kruidig en droog	€ 17
Martini Vibrante	€ 6

Mocktails:

Ginger mule	€ 10
Mojito	€ 10
Passion Martini	€ 11
Gin / kruiden/ Bliss Royal	€ 12
Biondo (Crodino /fruitsap)	€ 11.5
Campo (Crodino rosso / tonic)	€ 11.5
Crodino	€ 7
Kidibul	€ 4
Wijnen (wit / rood) Vintense	€ 9
Bieren :	
Cristal 0/0	€ 3
La Chouffe 0,4%	€ 5
Cornet Blond 0,3 %	€ 5

Tapwijnen :

	Glas	Pichet 50	Fles
Huiswijn wit Chardonnay	€ 7	€ 20	€ 28
Huiswijn wit zoet Muscadet	€ 8		

Huiswijn rood Merlot	€ 7	€ 20	€ 28
Huiswijn rosé de Syrah	€ 7	€ 20	€ 28
Wijn van de maand (wit)	€ 12.5		
Wijn van de maand (rood)	€ 12.5		



Zin in een ander wijntje ? scan hier :
Of vraag gerust naar onze wijnkaart.

Frisdranken :

Chaudfonteine bruis /plat 25 cl	€ 3
Chaudfonteine bruis/plat 50 cl	€ 6
Cola - Cola zero/ Sprite / Fanta	€ 3
Tonisteiner: orange / citroen	€ 3.5
Tonic:	
Schweppes	€ 3
Bliss Royal	€ 4
Fever Tree Mediterranean	€ 4
Looza Sinaas / appel	€ 3.5
Ice tea	€ 3.5

Bieren :

Assortiment kaas/salami	€ 8
Assortiment frituurhapjes	€ 16
Cristal van het vat	€ 3
Bier van de maand	€ 4.5
Omer	€ 5
Hapkin 8,5° 4 x gehopt	€ 5
Duvel	€ 4.5
Leffe blond/ donker	€ 4.5
Cornet Blond Oaked	€ 5
Karmeliet Tripple	€ 5,5
Kriek Mort subite	€ 4
Westmalle dubbel/ trippel	€ 4 / 4.5
Scotch Gordon	€ 3.5

Chimay blauw	€ 5.5
Oude geuze Boon 37.5 cl	€ 7

Warme dranken

Koffie	€ 4
Kleine koffie	€ 4
Deca	€ 4.5
Latte Macchiato	€ 4.5
Cappuccino met melk	€ 4.5
Verse thee met munt	€ 5
Verse gember thee	€ 5.5
Verse thee met citroengras/ kafir	€ 5.5
Warme chocolademelk	€ 5

Special coffee :

Italian koffie (amaretto)	€ 13
Baileys koffie (baileys)	€ 13
Irish koffie (whisky)	€ 13
French koffie (cognac)	€ 13
Koffie van het huis	€ 15

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
Sambucca warm	€ 8.5
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
Gegrilde vis, schaaldieren en Aziatische keuken	

Quinta Couselo Barbuntin Rias Baixas	
Spanje / Albarino	€ 31.00

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 Méditerranée € 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	

