

APERERO

aperitief maison (oud recept picon vin blanc)		7
cava 'masia dibon' brut	glas/ fles	4.8/ 24
vlierbloesemsiroop met cava/ spa	fair trade/ bio	5.5/ 3
byrrh (versterkte wijn obv kruiden en kinine)		4.5
martini wit/ rood		4.3
porto rood		4.3
kirr/ kirr royal (met cava)		4.5/ 5.5
picon bière/ vin blanc		4.5/ 6.9
pineau des charentes		4.3
sherry (dry)		4.3
pastis		4.3
roomer		5.3
sangria met vers fruit (seizoen)		7
campari/ passoa/ pisang		4.5
gibson's gin		5.5
tanqueray gin		6.7
+ frisdrank		2.5
+ fever tree tonic		3.8
+ vers fruitsap		3.9

SUGGESTIE APERERO

gin mare met fever tree 13

Gin Mare werd voor het eerst gestookt in een pittoresk Spaans vissersdorpje. De klassieke bestanddelen jeneverbes, koriander, kardemom en citrus worden aangevuld met Spaanse ingrediënten zoals arbequina olijven, rozemarijn, basilicum en tijm.

ALCOHOLVRIJ

cava 0% Bubbels zonder troubles (glas/fles) 4.8 / 24

Deze cava op basis van de verdejo druif wordt na het standaard proces ontdaan van alcohol zonder zijn smaak te verliezen.

pimento spicy ginger 25cl 4.2

Met de geur en smaak van exotisch fruit en gember, ondanks het vele ijs, gevolgd door de intense warme rush van chilli peper.

crodino (puur / met fever tree) 4.2 / 8

In 1964 ontstaan en volgens zijn Italiaanse producent 'het enige echte alcoholvrije aperitief'. Bronwater van de Terme di Crodo met een kruidenmengsel van onder meer gentiaan, vanille, kaneel, nootmuskaat en vruchtenextracten van 12 verschillende vruchten, zorgen voor een verfrissend bitterzoet aperitief

budels biologisch alcoholvrij bier 4.1

blond 33cl: De aparte gisting, de milde hopting en het zachte brouwater zijn bepalend voor de fijne afdronk van deze Budels Malt.

donker 33cl: Door gebruik te maken van diverse gerstemouten heeft deze Malty Dark een verrassende en aangename smaak.

**Vergeet ook onze home-made lemonades niet!!
Gember, limoen-munt of ice tea.**

WATER

plat water van 't huis	glas/ 50cl/ 1L	1/ 2/ 3.5
spa rood (bruisend)	glas/ 1L	2.3/ 7.8
bru (bruisend)	50cl	4.6

FRIS

huisgemaakte limonade à l'AmuZette		3.4
gember/ limoen-munt/ ice-tea		
coca cola/ zero		2.4
orangina		2.7
gini		2.7
schweppes tonic		2.6
fever tree tonic		3.8
ritchie pompelmoes (27.5cl)		3.5
carpe diem kombucha 'classic'		4


FRUITSAP

sinaasappelsap	oxfam fair trade	2.5
appel-kers	3 wilgen/ bio	2.8
appel-rabarber	3 wilgen/ bio	2.8
versgeperst sinaasappelsap		4.6

OP VAT

stella artois	25cl blond	5.2°	2.3
troubadour magma 'hop twist'	25cl amber	7°	3.8

DORSTLESSER

staminee bruin (huisbier/bio)	33cl donker	6.6°	4.1
leireken pils (glutenvrij  / bio)	25cl blond	5.2°	2.4
st-bernardus wit	33cl wit	5.5°	3.6
taras boulba	33cl blond	4.5°	3.6
saisont dupont (bio)	25cl blond	5.5°	3.1
special de ryck	33cl amber	5.5°	3.6
biolégère (bio)	25cl blond	3.5°	2.9

FRUITBIER / GEUZE / VLAAMS OUD BRUIN

kriek lindemans	25cl rood	4°	3.1
geuze cantillon (bio)	37.5cl blond	5°	6.8
oude geuze oud beersel	37.5cl blond	6°	5.9
vander ghinste oud bruin	25cl donker	5.5°	3.1
liefmans goudenband	33cl donker	8°	4.4

OOST-VLAAMS STREEKBIER

steenuilke	33cl amber	6.5°	3.9
augustijn blond	33cl blond	7.5°	3.9
gentse tripel	33cl blond	8°	4
gemberbier	33cl blond	8°	4
tripel karmeliet	33cl blond	8°	4.1
troubadour magma IPA	33cl amber	9°	4.2
pius X	33cl amber	10.7°	4.8

TRAPPIST

westmalle tripel	33cl blond	9°	3.9
chimay wit	33cl blond	8°	4.2
chimay blauw	33cl donker	9°	4.4
orval	33cl amber	6.2°	4.5
rochefort 10	33cl donker	11.3°	4.9

ANDER DEGUSTATIEBIER

hommelbier	25cl blond	7.5°	3.5
gageleer (bio)	33cl blond	7.5°	4
omer	33cl blond	8°	3.9
la chouffe	33cl blond	8°	4.1
jessenhofke tripel (bio)	33cl blond	8°	4.2
duvel	33cl blond	8.5°	3.9
gouden carolus tripel	33cl blond	9°	4.2
gouden carolus classic	33cl donker	8.5°	4.2
st-bernardus tripel	33cl blond	8°	4
st-bernardus pater 6	33cl donker	6.7°	3.6
st-bernardus abt 12	33cl donker	10.5°	4.3
brunehaut amber (♻️/ bio)	33cl amber	6.5°	3.9
brunehaut tripel (♻️/ bio)	33cl blond	8°	4.2

OM TE DELEN

gouden arend	75cl blond	9°	12.6
moinette (bio)	75cl blond	7.5°	10.3
lupulus organicus (bio)	75cl blond	8.5°	11.5

SUGGESTIE BIER

troubadour magma 'hop twist' 25cl amber 7° 3.8

In de 'Special Edition' van dit jaar werd gespeeld met de hoeveelheid mout en hop. Resultaat is een rasechte IPA, iets lichter en bitterder dan de 'gewone' Troubadour Magma. In de neus neem je de typische aroma's waar van citrus, agrum en ander exotisch fruit met flink wat (groene) hop. In de mond nog meer mooi fruit, enige kruidigheid en een zweem van karamel, droog en flink bitter, ook in de lange afdronk. Smaakbom! Lekker als aperitiefje of bij stevige vis, (rood) vlees, exotische en/of pikante keuken.

nanny state 33cl amber 0.5° 4.5

Eindelijk! Alcoholarm bier dat niet te zoet is en nog lekker smaakt ook! Vooral in het buitenland broeit/brouwt er wat op dat vlak. Mooie fruitige aroma's van hop, wat mout en zelfs tikje rokerig in de neus. Aanzet is fris en droog, nog wat fruit in de mond, volle toets van de mout en wat kruidigheid, behoorlijk bitter in afdronk. Mooi bij alle (zeker rood) vlees of vlees in saus (stoverij), bij gegrilde aubergine, de berloui of gewoon op zich zeker ook te pruimen.

racines 33cl blond 4.2° 4.3

Een co-brew van Brasserie de la Senne met Racines en Bruton. Deze dorstlessende saison is gebrouwen met spelt en brettanomyces (wilde gisten). Fris-zurig met citrustoets in aanzet, fruitige tonen in de mond, bloemenaroma's ook met zachte smaken van brett in de afdronk. Lekker bij salades, wit vlees, gepekeld gerechten en licht exotische keuken.

brussels calling 33cl blond 6° 4.1

Brasserie de la Senne brouwt dit bier jaarlijks rond hun verjaardag (december). Zoals steeds vrij bitter bier met hoppige aroma's, veel citrus en wat exotisch fruit, zeer verfrissend, vol en zacht. Perfect als apéro en dorstlesser, bij licht kruidige/exotische gerechten of als begeleider van salades met vis en zeevruchten.

pink imperial

33cl donker 9° 5.2

Mooie aroma's van gebrande mout, chocolade en hints van framboos. Zacht fruitig en droog in aanzet; mondvullend, tikje zurig met rood fruit en zacht bittere tonen; flink wat koffiebitter in afdrank. Lekker bij desserts of als digestief, maar ook bij (wild)stoofpotten met fruit zoals het konijn.

st feullien grand cru

33cl blond 9.5° 4.3

Eerder zoetige aanzet (van de alcohol), doch fris van smaak met mooie bitterheid in afdrank. Zonder toevoeging van kruiden, wat eerder uitzonderlijk is bij dit type bieren. Zorgt dan ook voor pure smaken met toch wat citrus en koriander aanwezig. Eentje voor de fijnproevers! Past goed bij vis, wit vlees, kruidige keuken en lam.

ambassadeur**75cl** blond 8° 13

Zeer kruidige neus met ook duidelijk aanwezige gistaroma's; floraal, fruitig en kruidig in de mond ook met klein hopbittertje die wat blijft hangen. Mooi als aperitief, bij licht kruidige gerechten, vis en lichter vlees (bv. tartaar).

SUGGESTIE GENTSE BIERVERENIGING**september:****big mama stout****75cl** donker 6.2° 13

Mooi gebrande tonen van koffie en chocolade in de neus. In aanzet wat zoetig, karamel; zachte, gebrande moutsmaken met delicate bitterheid verder in de mond. Perfect bij chocolade en fruitige desserts!

HUISWIJN

wit / rood / rosé

glas (15cl)	4.1
25cl	6.9
50cl	13.6
fles	19.5

<u>wit</u>	: fernão pires & sauvignon blanc	ribatejo, port.
<u>rood</u>	: cabernet sauvignon	pays d'oc, fr.
<u>rosé</u>	: touriga nacional, castelão, shiraz, merlot & cabernet sauvignon	ribatejo, port.

**wil je graag eens iets anders? gewaagder?
ouder? : vraag onze lijst met 'speciallekes'
... (bewaar)wijnen uit de kelder van Jean ...**

SPECIALLEKES uit Jean's kelder (fles)

WIT

vigne & vini 'Moi' 2012

IGP salento, it.

25

druif : verdeca

Zeer transparante wijn; intense bloemenaroma's, delicate fruittoetsen in de neus; kruidige smaak, uitgesproken fris met perfecte volheid; lange afdrank met toetsen van amandel en appel. Door de nabijheid van de zee zelfs lichtjes zoutig en dus perfect bij zeevruchten en (gepekelde) vis!

ROOD

dom. des caillots 2010

touraine, fr. 29

druif : gamay

Ecologische teeltwijze. Aroma's van zoethout en rood fruit; in de mond lichte en fruitige smaken met goede persistentie. Lekker bij wat tapas of zelfs vis, perfect bij wit vlees!

SUGGESTIE WIJN

WIT

glas (15cl) / fles

mocen 2013

rueda, sp.

5/25

druif : verdejo, viura

Aangename, levendige, frisse en fruitige witte wijn met veel finesse en toch heel wat body. Een pracht van een wijn met een zeer redelijk prijskaartje! Heerlijk als aperitief of bij salades, vis, geitenkaas en veggie's.

covela 2015

minho vinho verde, pt.

5.6/28

druif : avesso

Deze Vinho Verde, of volgens de wijnmakers beter 'Douro Verde', kende een spontane fermentatie. De avesso is een zeer oude, lokale druif en het heeft de wijnmakers 20j(!) gekost om de juiste oogsttijd en andere omstandigheden te bepalen en herontdekken. Florale tonen aangevuld met toetsen van rijpe citroen en de lichte mineraliteit typerend voor de granietbodems. Het is een droge wijn met een rijke en evenwichtige smaak van steenfruit (perzik en abrikoos) en een levendige, elegante afdrank. Ideaal als apéro, bij vis & zeevruchten en salades.

château camus 2014

graves, fr.

6.4/32

druif : sauvignon blanc, sémillion

Expressieve neus; vettige aanzet met in de mond peer en witte perzik; subtiele kruidigheid met citrustonen in afdrank. Combineer deze wijn met schaal- en schelpdieren, bij vis en salades of geniet ervan als aperitief.

ROSE

glas (15cl) / fles

lous grezes gRandiOSE (bio) vdp de cévennes, fr. 6.2/31

druif : grenache, cabernet sauvignon

Deze natuurlijke!!! rosé is fris met sappig rood fruit en een kruidig toetsje. Zonder toevoeging van sulfiet (S.A.I.N.S. = "Sans Aucun Intransit Ni Sulfite (ajouté)"). Lekker bij salades, gegrild vlees, Mediterrane of zelfs Oosterse gerechten, maar ook goed voor aperitief of zelfs bij een fruitig dessert.

SUGGESTIE WIJN

ROOD

glas (15cl) / fles

chat. la croix davids 2012 AOC côtes de bourg, fr. 5.4/27

druif : merlot, cab. franc, cab. sauv.

Ecologische teeltwijze - valt regelmatig in de medailles! Deze wijn met een diep robijnrode kleur ontwikkelt typische aroma's van rood fruit (kers, cassis) en heeft een mooie brede structuur met ondersteunende tannine. Lekker bij zowel wit als rood vlees, stoofpotten (stoverij, konijn) of kazen.

la raia (bio) 2014 DOC piemonte, it. 6.2/31

druif : barbera

Bio-dynamische wijn met intens aroma van bloemen en bosvruchten, in de mond volle, evenwichtige en warme smaken met een aangename, sappige finale. Leent zich goed voor alle maaltijden en in het bijzonder bij berloumi, stoverij, konijn en rood vlees.

babich 2015 marlborough, n-z. 7/35

druif : pinot noir

In de neus aardse tonen van donker fruit en aardbei met een vleugje kandij. In de mond aroma's van framboos en opnieuw aardbei met een donkere toets van tabak en vanille. Mooie body, soepel en elegant. Een uitstekende wijn op zich, maar ook zeer lekker bij wit vlees, aubergine, tomatensauzen, licht Aziatische gerechten en zelfs een stukje rood vlees.

les hauts de guillaman 2014 IGP gascogne, fr. 7.4/37

druif : merlot

Mooie terroirwijn met een rijk en complex boeket van donker fruit. In de mond zacht en zalvend, breed en krachtig, pallet gedragen door zijdezachte tannine. Perfect match voor rood vlees & wild!

KOFFIE

fair trade

koffie, decafiné	2.4
espresso	2.4
dubbele espresso	2.9
koffie verkeerd	3
cappuccino met slagroom	3

THEE

oxfam fair trade/bio

earl grey – citroen – sinaas&mango – bosvruchten – rooibos - groene darjeeling	2.4
---	-----

KRUIDENTHEE

kannetje

zoethout – jasmijn – linde – kamille – rozenbottel – fruitthee - vervaine (ijzerkruid)	3.8
huisgemaakte gemberthee à l'AmuZette	3.8
verse muntthee	4.3

MELK VOOR ELK

warme melk met honing	2.7
warme chocolademelk (callebaut)	3.6

STERKE KOFFIE

7.5

irish (whiskey) - italian (amaretto) - flemish (graanjenever) -
french (cognac, calvados of grand marnier) - cuban (rum) -
spanish (liquor 43)

DIGESTIEF

amaretto, cointreau, sambuca, bailey's		5.8
licor 43, grand marnier, grappa		5.8
calvados	coquerel	6.8
cognac	hennessy	7.1
rum varadero 3j/ 7j	fair trade	6.1/7.1
poliakov wodka		5.5
gibson's gin		5.5
tanqueray gin		6.7
jonge peterman graanjenever	p. bruggeman	3.5
oude hertekamp	p. bruggeman	4

WHISKEY

label 5		5.8
jameson		6.6
bushmills 10j		8.3
oban 14j		9.3
glenfiddich 15j		9.3
+ frisdrank		2.5
+ fever tree tonic		3.8
+ vers fruitsap		3.9

ALLERGENEN

Veel klanten informeren of wij gerechten hebben die aangepast zijn aan intoleranties voor bepaalde voedingsmiddelen. Onderstaand vindt u een lijst met symbolen die wij hanteren en hun betekenis. U vindt deze symbolen telkens terug bij de gerechten waarop zij van toepassing zijn.

Vegetarisch



Veganistisch



Lactosevrij



Suikervrij



Notenvrij



Glutenvrij



Onze aandachtspunten bij intoleranties :

We houden ten strengste rekening met contaminatie, maar steeds geldt : 'kan sporen van gluten bevatten'


We hebben glutenvrij brood en pasta in voorraad, vraag ernaar.

Rauwe groenten: Alle sla en rucola wassen wij 2 maal. Alle gerechten kunnen geserveerd worden met warme groenten.

Zuivel: Alle gebruikte melkproducten en kazen zijn gepasteuriseerd.

Onze desserts en onze mayonaise worden huisgemaakt met gepasteuriseerd ei.






Rauw vlees: Wenst u uw vlees graag uitgebakken, vraag ernaar.

Wij bakken onze frietjes in plantaardige frituurolie. 

Wij willen u er wel graag op wijzen dat bereidingen licht kunnen wijzigen en dat in een professionele keuken contaminatie steeds mogelijk is. Vermeld daarom ook zeker uw allergie aan uw ober.

TAPAS & kleine honger

biertip: een lekkere pils (leireken, biolègère...)

olijven		4.6
kaas		4.9
bruschetta met tapenades		9.2
gemengde tapas		13.4
manchegokaas, serranoham, 2 soorten chorizo, olijven, bruschetta met tapenade		
gemengde tapas veggie		12.9
kazen, bruschetta met tapenades en olijven		

SLAATJE

VG / HG



lauwe geitenkaas		11.5/17.5
in notenjasje met perendressing (veggie)		
<u>biertip</u> : oude geuze, st bernardus tripel		
<u>wijntip</u> : mocen (wit €5), la croix davids (rood €5.4)		
pittig slaatje scampi		12.5/18.9
met appeltjes in curry en paprikadressing (4/8 scampi's)		
<u>biertip</u> : hommelbier		
<u>wijntip</u> : covela (wit €5.6), camus (wit €6.4)		
gebakken kip tandoori		11.5/17.5
met mango-dip		
<u>biertip</u> : gemberbier, steenuilke , gageleer		
<u>wijntip</u> : babich (rood €7), grandiose (rosé €6.2)		

PASTA


glutenvrije penne mogelijk +1€


kinderspaghetti		9
spaghetti bolognaise		12.4
<u>biertip</u> : augustijn blond, westmalle tripel <u>wijntip</u> : babich (rood €7), la croix davids (rood €5.4)		
pasta pesto van het huis		17.5
met tapenade, rucola en parmezaan (veggie) <u>biertip</u> : steenuilke, leireken pils <u>wijntip</u> : babich (rood €7), la croix davids (rood €5.4)		
tagliatelli met scampi		19.5
in witte wijnsaus met verse kruiden (8 scampi's) <u>biertip</u> : gentse tripel <u>wijntip</u> : covela (wit €5.6), camus (wit €6.4)		

VIS

op vel gebakken zalmfilet		19.8
met dillesaus en frietjes of rijst <u>biertip</u> : st bernardus wit <u>wijntip</u> : covela (wit €5.6), camus (wit €6.4)		
waterzooi van vis		21.5
met saffraansaus en krielaardappeltjes <u>biertip</u> : brunehaut tripel, st bernardus tripel <u>wijntip</u> : mocen (wit €5), camus (wit €6.4)		


VLEES

kinderstoverij met appelmoes & frietjes  13.4

stoverij van varkenswang met frietjes  18.5

biertip : vlaams oud bruin, staminee bruin, gouden carolus classic

wijntip : la raia (rood €6.2), la croix davids (rood €5.4)

rundstartaar (rauwe bereiding) met frietjes  18.5

biertip : vlaams oud bruin, la chouffe, staminee bruin

wijntip : babich (rood €7), guillaman (rood €7.4)

cheeseburger (cheddar) met frietjes 18.5

biertip : staminee bruin

wijntip: la raia (rood €6.2), la croix davids (rood €5.4)

filet mignon met frietjes 24.4



met peperroomsaus

met béarnaise

biertip : special de ryck

wijntip : guillaman (rood €7.4), la croix davids (rood €5.4)

gerijpte entrecôte (2 weken) holstein - frietjes 25.5

peperroom  of béarnaise 

biertip : st bernardus tripel, gouden carolus tripel

wijntip : la raia (rood €6.2), guillaman (rood €7.4)

gegrilde tapilla (bovenham) van iberisch varken 25.9




met frietjes, groentengratin en peperroomsaus

of zonder saus

biertip : brunehaut amber, st bernardus pater 6, plus X

wijntip : guillaman (rood €7.4), babich (rood €7)

VEGGIE

groentenstoofpotje (vegan)		17.5
met tofu, kokosmelk, rode curry en basmatirijst		
<u>biertip</u> : gemberbier, gageleer, troubadour magma		
<u>wijntip</u> : babich (rood €7), grandiose (rosé €6.2)		
kortbakken berloumi		17.9
(lokale halloumi : zoute, witte kaas) met tabouleh en korianderpesto		
<u>biertip</u> : oude geuze, chimay wit		
<u>wijntip</u> : la raia (rood €6.2), guillaman (rood €7.4)		
gegrilde aubergine		17.5
met basmatirijst en dressing van gerookte paprika		
<u>biertip</u> : jessenhofke tripel, augustijn blond		
<u>wijntip</u> : babich (rood €7)		




EXTRA

frietjes (klein/ groot)		2.7 / 4.2
slaatje		3.7
gruyère		1.2
parmezaan		1.6
rijst		2.1
peperroom		2.1
béarnaise		2.1
glutenvrije pasta		+1
extra chocoladesaus		1.1
extra slagroom		0.5

SUGGESTIE HOOFDGERECHT

- konijnenstoofpot - aardappel - staminee bruin   19.5
biertip : pink imperial, staminee bruin
wijntip : la croix davids (rood €5.4), la raia (rood €6.2)
- kalfssteak - saus sjalot - stoemp   22.5
biertip : hop twist, racines, staminee bruin
wijntip : babich (rood €7), la raia (rood €6.2)
- gepekeld kabeljauw - groene kruiden - rijstnoodles     20.5
biertip : raciness, brussels calling, ambassadeur (75cl)
wijntip : covela (wit €5.6)
- meatless meatballs - saus kurkuma - rijst       17.5
biertip : hop twist, st feullien grand cru, brussels calling
wijntip : babich (rood €7), grandiose (rosé €6)

SUGGESTIE DESSERT

vegan huisgebakken frangipannetaart    6.5
biertip : st feullien gran cru, staminee bruin
wijntip : moscatel (zoet wit), banyuls (zoet rood)

DESSERT

kinderijsje vanille (1, 2 of 3 bollen ijs)   3.2/4.7/5.8
crème brûlée    6.9
biertip : rochefort 10
dame blanche    6.9
biertip : pius X
trio van sorbet      6.9
(citroen, passievrucht en framboos)
biertip : een kriekske
brownie met vanille-ijs   6.9
biertip : st bernardus abt 12
tiramisu met speculoos  6.9
biertip : gageleer, gemberbier
citroentaart met méringue  6.9
biertip : vlaams oud bruin

DESSERTWIJN

moscatel penedès, sp. 4.8
versterkte wijn op basis van moscatel-druiven : intens aroma, zoet en vol in de mond, zonder te rijp of te sterk over te komen

banyuls 'hors d'age' languedoc-roussillon 6.1
franse variant op oude portwijnen, hoofdzakelijk grenachedruif

Gratis WiFi via Multatuli Hotspot

Wij werken, in de mate van het mogelijke, met biologische en/ of fairtrade producten en natuurvlees.

Alle bereidingen zijn huisgemaakt, behalve het artisaanaal bereid ijs (De Ijsster)

1 tafel = 1 rekening

Reservaties online via www.eetkaffee-multatuli.be
andere vragen : info@eetkaffee-multatuli.be

09 223 07 11

be 0895 115 604

Dagelijks open vanaf 17u30;
de keuken van 18u tot 21u (zondag tot donderdag)
van 18u tot 21u30 (vrijdag & zaterdag)