

Frisdranken

Coca Cola / zero / Fanta / Sprite	3,1
Tönisteiner orange / citroen	3,6
Tönisteiner vruchtenkorf	3,8
Chaudfontaine plat / bruis	3,1
Tonic / agrum / pink berry	3,5
Ice tea / peach	3,5
Fever Tree	4,2
Elderflower	
Hibiscus/mediterrean/ginger beer	
Chaudfontaine plat / bruis 1L	9
Vers fruitsap	6,8
Appelsap	3,2

Warme dranken

Koffie / espresso	3,5
Cappuccino	3,9
Koffie verkeerd	3,9
Latte machiatto	4,2
Smaakjes - Monin	0,7
Thee	4
Verse muntthee	4,5
Warme choco Callebaut	4,5
Irish coffee	11
Italian coffee	11
French coffee	11
Baileys coffee	11

Gin en tonic

Monkey 47 - mediteranean	15
Hendrix - elderflower	13
Ambiorix - Indian tonic	13
Mombassa - hibiscus	13
Ginzero	13

Cocktails

Aperol spritz	9
Limoncello spritz	9
Campari spritz	10
Hugo	9
Cuba libre	10
Mojito	11
Virgin Mojito	7

Bieren van het vat

Jupiler	3,1
Jupiler 33 cl	3,8
Karmeliet 33 cl	4,8
Kwak blond 20 cl	3,8
Kwak blond 33 cl	5,2

Bieren op fles

Kriek	3,5
Hoegaarden	3,6
Duvel	4,8
La Chouffe	4,5
Omer	4,5
Chimay blauw	5
Chimay wit	4,5
St-Hubertus	4,2
Carlsberg 0°	3,2

Leffe Blond	4,3
Leffe Bruin	4,3
Rocheport 8	6
Westmalle trippel	5,1
Ambiorocks	5,1

Geestrijk

Porto rood / wit	7
Sherry	7
Campari	7
Campari orange (verse fruitsap)	10
Lillet tonic	7,5
Crodino (0%)	5,5
Ricard	8
Vodka Smirnoff	8
Bacardi carta blanca	8
Bacardi carta oro	9
Martini	7
Jameson	9
Bushmills	9
Talisker	10
Wild Weasel single malt (Wildereren)	14
Glenfidisch	10
Lagavulin	12



Courvoisier	9
Smeets	5
Jägermeister	5
Limoncello	7
Baileys	7,5
Amaretto	7,5
Grand Marnier	7,5
Sambucca	7,5
Averna	7,5
Cointreau	7,5
Grappa	8

Wijnen wit per glas / fles

Louis Blanc (Chardonnay) 15cl	fles	6,0 28
Zoete witte wijn		6,2

Wijnen rood per glas / fles

Malbec 15 cl	fles	6,3 30
--------------	------	-----------

Wijnen rosé per glas / fles

Rosé chat. Saint Roch	fles	6,5 32
-----------------------	------	-----------

Champagne en cava per glas / fles

Champagne - Damien Hugo Grand Cru		14
	fles	75
Cava		7
	fles	35

To share :

Plank van de chef (2pers) vers afgesneden vleeswaren en warme hapjes	29
Calamares fritti tartaar	18
Bruschetta tomaat look en basilicum	9
Fritto misto calamares, scampi, tartaar	24
Trio van kroketjes van de chef vlees, kaas en garnaal	18

Voorgerechten :

Garnaalkrokot op Oostendse wijze huisgemaakt met minstens 40% grijze garnalen	16
Carpaccio van ronds truffelmayonaise en waterkers uit Haspengouw	18
Kaaskrokot parmezaan	12,5
Scampi "diabolique"	20

Hoofdgerechten :

Steak tartaar à la minute	26,5
Vol au vent classic	28
" grootmoeders wijze "	
Hamburger rib eye , tallegio en pancetta	26
Ribbetjes, huisgemaarineerd koolsalade en BBQ-saus	33
Osso bucco met pasta kalfsschenkel / wortel / selder / tomaat	36
Balletjes in "Haspengouwse siroop" compote	25,5
"Holsteiner rund"	
Brochette van filet pur (250 gr.)	35
Filet pur 300 gr.	41,5
Entrecote 380 gr.	41,5

Wij werken enkel met rundsvlees van het "Holsteiner ras" gekweekt bij hoeve "Bio 4 Seasons"

Sauzen : gebakken oesterzwammen, peperroom, handgeklopte bearnaise of stroganoff	5
--	---

Salade met rode ui en honingvinaigrette	3,5
Warme seizoensgroentjes	8
Griekse salade, paprika, ui, tomaat, feta en tzatziki	7

Frietjes inbegrepen

deze worden elke dag met de hand gesneden

Huisbereide kroketten 2st

Kaaskroketten, parmezaan, salade, tartaar	19,5
---	------

Culinair erfgoed

Garnaalkroketten op Oostendse wijze salade, gefrituurde peterselie, cocktailsaus huisgemaakt met minstens 40% grijze garnalen	25
---	----

Pasta's - salades:

Linguini scampi look, basilicum, tomaat	28
Lasagne	23
Penne arrabiata met spek	20
Ravioli ricotta / spinazie / salieboter	24
Spaghetti bolognese	19
Melanzane parmigiana met pasta, aubergine mozzarella en tomatensaus	24
Italiaanse salade parmaham, scampi, parmezaan, vinaigrette	24

Dessert :

Dame blanche vanilleijs, chocoladesaus	11
Tiramisu	10
Café Liegeois huisspecialiteit !	13

Pannekoeken (+/- 14 tot 17h)

Witte of bruine suiker / siroop / nutella	8,5
Gebakken banaan en chocoladesaus	13
"Normandische" appel en calvados	15

Supplement ijs	3,5
Supplement slagroom	2,5
Supplement chocoladesaus	3



Albertwal 4 - 3700 Tongeren

Tel. 0470 / 36 04 23

Maandag gesloten

Di-Woe-Do-Vr - open vanaf 16u30

Zaterdag - open vanaf 15u00

Zon - open vanaf 11u30

's middags open voor groepen vanaf 10 pers.

Vraag ook naar onze suggesties

www.deboulevaer.be

E-mail : deboulevaer@gmail.com