

Frisdranken

Coca Cola / zero / Fanta / Sprite	3,2
Chaudfontaine plat / bruis	3,5
Tonic	4
Ice tea / peach	4
Fever Tree	4,5
Elderflower / Mediterranean / ginger beer	
Chaudfontaine plat / bruis 1L	9
Vers fruitsap	6,5
Vers appelsap	6,5

Warme dranken

Koffie	4
Espresso	3,5
Cappuccino	4,5
Latte machiatto	4,5
Thee "Illy"	4,5
Verse muntthee	5
Irish coffee	12
Italian coffee	12
French coffee	12
Baileys coffee	12



Cocktails / Gin Tonic



Limonjito	11
Aperol spritz	9
Limoncello spritz	9
Campari spritz	10
Hugo	9
Cuba libre	11
Mojito	13
Monkey 47 - Mediterranean	16
Hendrix - Elderflower	14
Ambiorix - Indian tonic	15

Mocktails



Virgin Mojito	10
Virgin Strawberry Mojito	11
Virgin Spicy	11
Amaretto Sour	11
Ipanema	11
(Limoen - passievrucht - gember - munt)	
Rose Garden	11
(Pompelmoes - rozemarijn - citroen - veenbes - sinaasappel)	
Sweet Passion	11
(Vanille - passievrucht - sinaasappel)	

Bieren op fles

Jupiler	3,5
Duvel	5
La Chouffe	5
Omer	5
Chimay blauw	5,5
Westmalle trippel	5,5
Ambiorocks	5,5
Tungri	5,5
Chouffe 0°	5

Geestrijk

Porto rood / wit	7
Sherry	7
Campari	7
Campari orange (vers fruitsap)	12
Lillet tonic	7,5
Crodino (0%)	6
Ricard	8
Vodka	8
Bacardi carta blanca	8
Bacardi carta oro	9
Martini	7
Jameson	9
Bushmills	9
Talisker	10
Wild Weasel single malt (Wilderer)	14
Glenfiddich	10
Lagavulin	12
Courvoisier	9

Limoncello	7
Baileys	8
Amaretto	8
Grand Marnier	8
Sambucca	8
Averna	8
Cointreau	8
Grappa	8
Grappa	8

Wijnen wit per glas / fles

Viktor (Chardonnay) 15cl	6
	fles 28
Zoete witte wijn	6,2

Wijnen rood per glas / fles

Les Parcellaires - Malbec 15cl	6,3
	fles 30

Wijnen rosé per glas / fles

Louis Blanc 15 cl	6,5
	fles 32
Puech Haut	fle 45

Champagne en cava per glas / fles

Champagne	14
	fles 75
Cava Gran Mosaik brut	7
	fles 35

To share

Plank van de chef (2 pers) vleeswaren en warme hapjes	29
Calamares fritti verse tartaar	18
Bruschetta tomaat look en basilicum	12
Fritto misto calamares, scampi, tartaar	26

Voorgerechten

Garnaalkroket op Oostendse wijze huisgemaakt met minstens 40% grijze garnalen	20
Carpaccio van ronds truffelmayonaise	20
Kaaskroket parmezaan	13,5
Scampi "diabolique"	22

Hoofdgerechten

Steak tartaar à la minute	30
Vol au vent classic "grootmoeders wijze"	26
Hamburger ribeye, tallegio en pancetta	26
Ribbetjes, huisgemarineerd koolsalade en BBQ-saus	34
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.	43,5
Entrecote 380 gr.	43,5

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	4,5
Warme seizoensgroentjes	8
Verse frietjes met mayo	4,5

Huisbereide kroketten

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

Culinair erfgoed	
Garnaalkroketten op Oostendse wijze salade, gefrituurde peterselie, cocktailsaus huisgemaakt met minstens 40% grijze garnalen	29

Pasta's - salades

Linguini scampi Siciliana tomaat, look, oregano	29
Lasagne	24
Penne arrabiata spek pikant	24
Ravioli ricotta, spinazie, salieboter	27
Spaghetti bolognaise	19
Melanzane parmigiana pasta, aubergine, mozzarella en tomatensaus	29
Italiaanse salade parmaham, scampi, parmezaan, vinaigrette	26

Dessert

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



Albertwal 4 - 3700 Tongeren
Tel. 0470 / 36 04 23
's middags open voor groepen vanaf 10 pers.

Maandag tot donderdag gesloten
Vrij-zat open vanaf 17u30
Zon - open vanaf 11u30-15u30 17u30-21u00



Vraag ook naar onze suggesties
www.deboulevaer.be
E-mail : deboulevaer@gmail.com