

RESTAURANT LOÏC

LUNCH 12.00 - 16.00

SALADES

Salade Caesar € 10,50

Sla - Kip - Ansjovis - Spek - Kaas

Salade d'endives € 10,00

Witlof - Noten - Blauweschimmelkaas uit de Auvergne

SOUPE

Crème Dubarry € 9,50

Bloemkoolsoep - Kaas

SANDWICHES

Croque Loïc € 7,00

Bechamel Saus - Kaas - Bayonne Ham

Croque Végétarien € 7,00

Bechamel Saus - kaas - Gemarineerde tomaten

Sandwich Rillettes & cornichons € 5,50

Baguette - Rillettes - Augurk - Sla

Sandwich Poulet mayonnaise € 6,00

Baguette - Kippendij - Zelfgemaakte mayonaise - Sla

Sandwich Tapenade € 5,80

Baguette - Zwarte olijventapenade - Tomaat - Sla

Sandwich Fromage € 5,80

Baguette - Cantal kaas - Sla

Sandwich Caesar € 7,00

Baguette - Kippendij - Spek - Sla - Caesar dressing

HAMBURGER (12:00 - 14:30)

Hamburger € 15,50

Bavette - Bacon - Epoisse - Frites - Tomate - Oignons - Salade

Bavette - Bacon - Epoisse kaas - Tomaat - Ui - Friet - Salade

Hamburger Végétarien € 12,00

Riz de Camargue - Lentilles - Beterave - Avocat - Fromage - Frites - Salade

Camargue rijst - Linzen - Biet - Avocado - Kaas - Friet - Salade

DESSERTS

Assiette de fromages € 9,50

Kaasplank

Tarte Tatin, glace vanille € 8,00

Mousse au chocolat chaude € 8,00

(70% cacao) - glace café

Warme chocolademousse - Koffie ijs

Paris-Brest praliné cacahuète - € 8,00

Sauce caramel beurre salé

Paris-Brest met gekarameliseerde pindanoten -

Saus van gezouten karamel

RESTAURANT LOÏC

DINER

À L'APÉRITIF - APERITIEF

Planche de charcuterie € 9,00

Fijne vleeswaren plank

Tapenade € 6,50

Zwarte olijventapenade

Paté Breton maison € 7,50

Paté Breton zelfgemaakt

ENTRÉES - VOORGERECHTEN

Huître de Cancale fines de claire N3 € 2,80

Oesters uit Cancale Fine de claire N3

Crème Dubarry - Mimolette - Huile de Truffe € 7,00

Bloemkoolsoep - Mimolette kaas - Truffelolie

Coquilles Saint Jacques - Crème de potimarron - Coriandre € 11,25

Sint-Jakobsschelpen - Crème van pompoen - Koriander

Tartare de hareng fumé au bois - Pommes de terre - Caviar de hareng € 9,25

Tartaar van hout gerookte haring - Aardappelen - Haring kaviaar

Gravlax de bœuf - Oignons rouges € 10,25

Gravlax van rundvlees - Rode uien

Camembert au lait cru frit - Confit d'oignons € 9,00

Gefrituurde Camembert van rauwe melk - Gekonfijte uien

PETITS PLATS PRINCIPAUX - KLEINE HOOFDGERECHTEN

Bavette sauce échalotes fumées € 12,00

Black Angus Bavette - Saus van gerookte sjalotten

Sucade de Porc Livar confite - Lentilles du Puy - Sauce Tartufata € 9,85

Gekonfijte Livar varkenssucade - Du Puy-linzen - Tartufata-saus

Hachis parmentier de joue de bœuf - Crème de cèpes € 10,50

Runderwangen - Aardappelpuree - Kaas - Gegratineerde - Crème van eekhoorntjesbrood

Filet de bar - crème de moules - shitake € 12,25

Zeebaarsfilet - Creme van mosselen - Shiitake

Cocotte de légumes de saison € 9,00

Seizoensgroenten cocotte

HAMBURGER

Hamburger € 15,50

Bavette - Bacon - Époisse - Tomate - Oignons - Frites - salade

Bavette - Bacon - Epoisse kaas - Tomaat - Ui - Friet - Salade

Hamburger Végétarien € 12,00

Riz de Camargue - Lentilles - Beterave - Avocat - Fromage - Frites - Salade

Camargue rijst - Linzen - Biet - Avocado - Kaas - Friet - Salade

EXTRA'S

Frites & mayonnaise maison € 3,80

Huisgemaakte friet van Charlotte aardappelen - Mayonaise

Frites sauce Epoisses € 4,50

Huisgemaakte friet van charlotte aardappelen - Epoisse kaassaus

Gratin de choux fleurs € 6,50

Bloemkoolgratin

Salade verte € 4,00

Groene salade

Salade d'endives, bleu et noix € 5,50

Witlof - Noten - Blauweschimmelkaas uit Auvergne

Extra mayonnaise € 1,50

Extra époisse saus € 1,50

Brood & boter € 3,50

DESSERTS

Assiette de fromages € 9,50

Tarte Tatin glace vanille € 8,00

Mousse au chocolat chaude (70% cacao) - Glace café € 8,00

Paris-Brest praliné cacahuète - Sauce caramel beurre salé € 8,00

RESTAURANT LOÏC

SOFT DRINKS

Coca Cola	€ 2,20
Coca Light	€ 2,20
Coca Zéro	€ 2,20
Tonic	€ 2,20
Ginger Ale	€ 2,20
Ice Tea	€ 2,20
Fanta	€ 2,20
Sprite	€ 2,20

Jus d'orange	€ 2,20
Tomatensap	€ 2,20
Verse jus d'orange	€ 4,50

WATER

Chaufontaine sparkling (250ml)	€ 2,20
Chaufontaine Still 250ml	€ 2,20
Badoit (500ml)	€ 5,00
Evian (500ml)	€ 5,00

WARME DRANKEN

Espresso	€ 2,30
Cappuccino	€ 2,50
Latte Machiatto	€ 3,00
Verse muntthe	€ 3,00
Warme chocolademelk	€ 3,00
Slagroom	€ 1,00

BIER

Kompaan Bondgenoot	€ 3,00
Lefte Blonde	€ 3,50
Vedette Extra	€ 3,00
Wieckse Witte	€ 3,50
Amstel (0%)	€ 2,80

WIJNEN

Glas Fles

WIT

Plume <i>(Sauvignon)</i>	€ 5,00	€ 22,50
Tariquet Classic <i>(Uni blanc - Colombar)</i>	€ 5,50	€ 24,00
Cum Laude <i>(Chardonnay)</i>	€ 5,50	€ 28,00
Menetou –Salon <i>(Sauvignon)</i>	€ 6,50	€ 36,00
Cheverny <i>(Sauvignon - Chardonnay)</i>	€ 5,50	€ 28,00
Chablis <i>(Domaine Le Verger)</i>	€ 6,50	€ 36,00

ROSÉ

Tariquet Rosé	€ 5,50	€ 26,00
Villa d Aix	€ 6,00	€ 32,00

ROOD

Plume <i>(Merlot)</i>	€ 5,00	€ 22,50
Cum Laude <i>(Merlot)</i>	€ 5,50	€ 28,00
Château Hourtout <i>(Côte de Bourg)</i>	€ 6,50	€ 30,00
Vacqueuras <i>(Grenache, Syrah, mourvèdre)</i>	€ 32,00	
Côtes de Nuits villages <i>(Pinot noir)</i>	€ 45,00	

CIDER

Bretons Cider Guillevic	€ 5,00	€ 24,00
-------------------------	--------	---------

CHAMPAGNE

J.M Goulard	€ 10,00	€ 52,00
-------------	---------	---------

APERITIEF

Martini Rouge	€ 3,50
Martini Blanc	€ 3,50
Campari	€ 3,50

Ricard	€ 3,50
Rode Port	€ 5,00
Witte Port	€ 5,00

GIN

Bombay Saphir	€ 5,00
Hendrick's	€ 6,00

VODKA

Vodka Absolut	€ 5,00
---------------	--------

RUM

Bacardi Black	€ 5,00
---------------	--------

WHISKY

Jameson	€ 5,00
Famous Grouse	€ 5,00
Jack Daniel	€ 5,50

DIGESTIEF

Calvados Busnel	€ 7,00
Cognac <i>(Fine de champagne Hennessy)</i>	€ 7,50
Bas Armagnac <i>(Château Tariquet VSOP)</i>	€ 8,00
Blanche D'Armagnac <i>(Château Tariquet)</i>	€ 8,00

Eau de vie de poire	€ 7,50
Eau de vie de Framboise	€ 7,50

LIKEUREN

Amaretto	€ 6,50
Tia Maria	€ 6,50
Drambuie	€ 6,50
Cointreau	€ 6,50
Grand Marnier	€ 6,50