




't ZWART HUIS

BISTRO

			
BIÈRE PRESSION	25cl	33cl	50cl
Primus 5,2%	3	4	6
La Chouffe Blond 8%		6	9
Blonden Os 6,5%		6	9
Brugse Zot 6%		6	9
Petrus Dubbel 6,5%		6	9
La Trappe Quadrupel 10%		7	10
Kasteelbier Rouge 8%		6	9
Sint Hubertus Blanche 5,2%		6	9
Triple D'Anvers 8%		6	9
Paix Dieu 10%	7		10
Maredsous Bruin 8%		6	9
Charles Quint Goudblond 8,5%		6	9
Super 8 Flandrien 6,4%		6	9
Tongerlo Christmas 7%		6	9
Guinness 5%	7		10
B'Engel 9%		6	9
Super 8 IPA 6%	5	6	
Viven Nada IPA 0.0		6	9

BIÈRE EN BOUTEILLE

Duvel 33cl - 8,5%	6
Rodenbach Grand Cru 33cl - 6%	6
Kasteel Rubus Framboise 33cl - 7%	6
Straffe Hendrik Heritage 75cl - 11%	42
Straffe Hendrik Quadrupel 75cl - 11%	42
Bourgogne Des Flandres 75cl - 5%	19
Rodenbach Alexander 75cl - 5,6%	19
Cornet Oak Aged 75cl - 8,5%	19

BIÈRE SANS ALCOOL

Primus 0,4%	3
La Chouffe 0,4%	6
Vrijwit 0,5%	6
Liefmans 0,0%	5
Na Dorst 0,3%	6
Cornet 0,3%	6
Kasteel Rouge 0,0%	7
La Trappe Nillis 0,0%	7

FOOD MENU

PETITES BOUCHÉES

Fromage Oud Brugge affiné	9
Tapenades sur toast	9
Rillettes "Duke of Berkshire"	12
Pâté "Duke of Berkshire"	12
Jambon artisanal "Menapii"	14
Cœur d'artichaut	9
Boudin blanc, moutarde Wostyn	13
Assortiment de croquettes	15

ENTRÉES

Tartare de bar au concombre et aux agrumes	24
Carpaccio d'entrecôte de Blanc-Bleu Belge	23
Terrine de foie gras de Bekegem et brioche toastée	21
Salade de chèvre au miel	19
Toast aux champignons	17
Soupe de poisson d'Ostende à la rouille et toast	21
Croquettes de fromage Oud Brugge (2/3 pièces)	19/26
Croquettes de crevettes d'Ostende (2/3 pièces)	22/29
Asperges belges à la flamande	19/24

- DEMANDEZ NOTRE SUGGESTION HEBDOMADAIRE -

MENU 't ZWART HUIS - 52€

Carpaccio d'entrecôte de Blanc-Bleu Belge
OU
Croquettes de crevettes d'Ostende

Ragoût de bœuf avec mousseline de pommes de terre / croquettes / frites

OU
Vol-au-vent de poulet fermier aux grains de Bruges avec mousseline de pommes de terre / croquettes / frites

—
Dame Blanche
OU
Cheesecake aux agrumes

MENU ENFANT

Boulettes à la sauce tomate OU	25
Filet de poulet à la compote de pommes OU	
Cabillaud aux petits légumes	
+	
Glace pour enfants OU Crêpe	

PLATS PRINCIPAUX

Tartare de bœuf coupé à la main	29
Onglet à la sauce échalotes	26
Carbonnade de bœuf selon une recette traditionnelle	29
Vol-au-vent au poulet fermier de Bruges	27
Brochette d'agneau et ratatouille	33
Boulettes de viande à la sauce tomate	24
Pieterman aux asperges blanches belges	35
Cabillaud à l'ostendaise	42
Pâtes à la sauce tomate fraîche et aux champignons	25

Servi avec au choix :
Mousseline de pommes de terre maison /
Croquettes maison / Frites fraîches

DESSERTS

Mousse au chocolat	9
Dame Blanche	12
Cheesecake aux agrumes	11
Tarte Tatin	12

TEA ROOM (entre 14h & 17h)

Crêpe au sucre	8
Crêpe au chocolat	9
Crêpe aux spéculoos	9
Crêpe à la confiture	9
Crêpe au sirop d'érable	9
Crêpe avec de la crème fraîche	9
Crêpe Mikado	12
Cheesecake aux agrumes	11
Coupe glacée à l'avocat	12
Mousse au chocolat	9
Milkshake à la vanille	7
Milkshake aux fruits rouges	8
Milkshake au chocolat belge	8



**MUSIQUE LIVE
CHAQUE SEMAINE**



**CONSULTEZ
LES DATES SUR
NOTRE WEBSITE**

OUVERTURE:

LUN - JEU - VEN
à partir de 17h

SAM - DIM
à partir de 12h

MAR - MER
fermé

RÉSERVER:

+32 50 11 07 51
INFO@TZWARHUIS.BE
WWW.TZWARTHUIS.BE