

Polderhuis

Pain avec aïoli et
tapenade
€ 7,00

Soupe de saison € 7,00
Spécialement préparé par le chef

Gambas Tempura 10,50
Croustillant, laitue petit bijou, concombre
aigre-doux et mayonnaise au piment

Carpaccio 13,00
Filet de bœuf émincé avec dressing à la
truffe, vieux fromage d'Utrecht, tomates
séchées, câpres et pignons de pin

Vitello tonnato 13,50
Avec mayonnaise au thon, câpres, roquette
et tomate cerise

Surprise végétarienne 10,50
Tour de chèvre, aubergine, tomate,
oignon rouge et sirop balsamique

Bouchées à partager 14,00 p.p.
Spécialement compilé par notre chef
(à partir de 2 personnes)

Salade Bowls

Salade de chèvre 16,00
Fromage de chèvre tiède avec laitue,
poire, concombre, tomate cerise,
oignon rouge, noix et miel

Poulet épicé 16,00
Cuisse de poulet avec salade
composée, concombre, oignon
nouveau et noix de cajou

Aperitif

Aperol Spritz	9,50
Limoncello Spritz	9,50
Bombay Gin Tonic	9,50
Tanqueray Gin Tonic	9,50
Gordon's Pink Gin Tonic	9,50
Espresso Martini	9,50
Sex on the beach	9,50
Balon 43	9,50
Watermelon Fizz	9,50
Dark 'n Stormy	9,50
Hugo 0,0%	7,50

Plats chauds

Flétan € 23,50
Filet de flétan servi avec une sauce au vin blanc

"Fish and Chips" 19,50
Filet de cabillaud frit avec salade et sauce tartare

Steak 23,50
Servi avec sauce au champignons

Satay de poulet 19,50
Avec sauce au beurre d'arachide et
chips de crabe

Côtes de porc 23,00
Côtes de porc mariné et mijoté
avec sauce à l'ail

Hamburger au boeuf 20,00
Servi avec mozzarella, bacon, tomates et
mayonnaise de pesto

Ce qui précède est servi avec des frites

Gamba Panang Curry 22,50
Légumes frais, riz et crevettes à la poêle (pelées)

Végétalien Panang Curry 19,50
Légumes frais, riz et morceaux de poulet végétalien

Raviolis ricotta & épinards 19,50
Avec sauce à la crème de truffes, salade roquette,
pignons de pin et fromage parmesan

Café/ Thé

Café, expresso ou thé	2,90
Double expresso	3,90
Cappuccino	3,10
Latte Macchiato	3,80
Flat white	3,90
Chai Latte	3,80
Thé frais à la menthe poivrée	3,60
Thé frais au gingembre ou cannelle	3,60
Lait au chocolat chaud avec chantilly	3,80

Polderhuis

Café spécial

Irish Coffee € 9,00
Avec du whisky et chantilly

Café Espagnol 9,00
Avec Licor 43 et chantilly

Café Français 9,00
Avec Grand Marnier et chantilly

Vin

Verre 4,80 / Bouteille 24,00

Vin blanc

Verdejo-Sauvignon Blanc,
✓ BIO Mundo de Yuntero, Espagne
Frais avec des fruits jaunes poussièreux

Pinot Grigio, Ancora, Italie
Léger avec des fruits blancs frais

Chardonnay, Routes de France, France
Fruit rond, mûr et frais

Küfertrunk, Allemagne (moelleux)

Vin rosé

Grenache, Greg & Juju, France
Fruits rouges juteux, légers et agréables frais

Vin rouge

Cabernet Sauvignon-Syrah,
Credencial, Portugal
Plein, épicié et rond du vieillissement du bois

Merlot, Je m'appelle, France
Souple, moelleux aux fruits rouges

Bulles BIO Frizzante

✓ *Frais, doux et fruité*
Par verre 6,20 / par bouteille 29,50

Spa blauw/ rood 1 L 7,50

Eau minérale ou eau gazeuse

Carafe eau du robinet 4,50

Desserts

Dame Blanche € 8,00
Glace vanille avec sauce chocolat et chantilly

Crème Brûlée 7,50
Crème caramélisé

Gâteau au fromage 9,00
Avec une boule de glace à la noix de coco et une sauce à la mangue

Amour caramel 8,00
Glace caramel aux éclats de caramel, sauce caramel et chantilly

Bagatelle limoncello 9,50
Bagatelle de limoncello, fruits rouges et chapelure de biscuits plus un verre de limoncello (uniquement pour les +18 ans)

Tasse en forme d'animaux 6,00
Rempli de glace à la vanille et chantilly

Bière Pression

Heineken 25CL 3,40

Heineken 35CL 4,40

Heineken 50CL 5,70

Texels Skuumkoppe 30CL 5,20

Affligem Blonde 30CL 5,20

Bouteilles de bière

Heineken 3,40

Amstel Radler 3,40

Mort Subite Kriek Lambic 4,70

Apple Bandit, cidre 4,50

IPA Oedipus pais tropical 5,20

Affligem Dubbel, bière brune 5,20

Affligem Tripel, triplete blonde 5,20

Brand Weizen 5,20

Affligem blanc belge 5,20

La Chouffe, blonde non filtrée 5,40

Heineken 0.0% 3,50

Amstel Radler 0.0% 3,50

Affligem Blonde 0.0% 5,20

Brand Weizen 0.0% 5,20

Texels Skuumkoppe 0,0% 5,20