

# EAT

TOUS NOS PLATS SONT RÉALISÉS

MAISON AVEC DES PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET DE SAISON

VOIR BIO, POUR LES OEUFS

ET PEUVENT ÊTRE EMPORTÉS

ALS ONZ GERECHTEN ZIJN HUISGEMAAKT

EN BEREID MET VERSE, LOKALE EN

SEIZOENSGBONDEN PRODUCTEN DE

EIEREN O.A ZIJN BIO EN KUNNEN

MEEGENOMEN WORDEN

ALL DISHES ARE HOMEMADE WITH FRESH, LOCAL AND

SEASONAL BIO FOR EGGS AND CAN BE TAKEN AWAY

# ENTREES

VOORGERECHTEN / STARTERS

**TARTARE DE BETTERAVES FUMÉES AUX POMMES, HERBES, GRAINES DE COURGES ET TOMATES CONFITES**

TARTARE OF SMOKED BEETROOTS, JULIENNE OF APPLES WITH FRESH HERBS, SQUASH POP-CORN AND CHERRY TOMATOES  
TARTARE VAN GEROOKTE BIET, APPEL EN VERSE KRUIDEN, POPCORN VAN POMPOEN EN KERSTOMAATJES .....11.00

**DIZAIN DE MOULES FARCIES**

DOZEN STUFFED MUSSELS  
TIENTALEN GEVULDE MOSSELEN .....12.00

**GRAVLAX DE SAUMON LÉGÈREMENT FUMÉ MAISON, CRÈME HONGROISE & PETITE SALADE**

HOMEMADE GRAVLAX OF FAST-SMOKED SALMON, HUNGARIAN CREAM AND A SIDE OF SEXY SALAD  
HUISGEMAKTE GRAVLAX VAN ZACHT JETS GEROOKTE ZALM, HONGAARSE ROOM EN SALAD .....14.00

# PLATS

HOOFDGERECHTE / MAIN COURSES

**PARMENTIER DE LENTILLES AUX PATTATES DOUCES & BECHAMEL DE SOJA**

LENTIL COTTAGE PIE WITH SWEET POTATOES AND SOYA BECHAMEL  
HOOFDGERECHT LINZEN PURÉE MET ZOETE AARDAPPELEN & BECHAMEL SAUS OP BASIS VAN SOJA .....14.00

**CONCHIGLI AUX PANAIS, TOMATES CERISES, CRÈME, MUSCADE ET PARMESAN.**

ORIGINAL PASTA WITH PARSNIPS, CHERRY TOMATOES, CREAM, NUTMEG AND PARMESAN  
CONCHIGLI PASTA MET PASTINAAK, CHERRYTOMAATJES, ROOM, NOOTMUSKAAT EN PARMEZAANSE KAAS .....16.50

**WHITE BEAN BURGER, PARMESAN, NOIX, MAYONNAISE MAISON, SALADE & POMMES DE TERRE**

WHITE BEAN BURGER STEAK, PARMESAN CHEESE, WALNUTS, HOMEMADE MAYONNAISE, POTATOES & SALAD...  
WHITE BEAN BURGER, PARMEZAANSE KAAS, WALNOTEN, ZELFGEMAAKTE MAYONNAISE, AARDAPPEL & SALADE .....17.00

**PLUMA IBERICA, STOEMP AUX CHOUX & POIREAUX & SAUCE "LANTERNE" (BRASSERIE DE L'ERMITAGE)**

PLUMA IBERICA, STOEMP WITH CABBAGE & LEEKS, "LANTERNE" SAUCE (HERMITAGE BREWERY, BRUSSELS)...  
PLUMA IBERICA, STOEMP MET KOOL & PREI, "LANTERNE" SAUS (BROUWERIJ VAN DE HERMITAGE, BRUSSELS) .....19.50

**FILET DE BAR, RIZ PILAF, PETITS LÉGUMES, SAUCE AU BEURRE BLANC GINGER-ALE & ANETH.**

FISH BAR, PILAF RICE, BABY VEGETABLES, BUTTER SAUCE WHIT GINGER-ALE & DILL.  
VISBAR, RIJSTPILAF, BABYGROENTEN, BOTERSAUS MET GINGER-ALE & DILLE .....19.00

**CARBONNADE DE BOEUF À LA «NOIRE DU MIDI» (BRASSERIE DE L'ERMITAGE) & GINGEMBRE**

BRUSSELEIR CARBONNADE FLEMISH STEW WITH GINGER (HERMITAGE BREWERY, BRUSSELS)  
STOOFVLEES OP "NOIRE DU MIDI" WIJZE EN GEMBER (BROUWERIJ VAN DE HERMITAGE, BRUSSELS) .....20.00

**ENTRECÔTE SIMMENTHAL (300GR), BEURRE DE CÈPES AU PORTO, POMMES GRENAILLÉS & SALADE**

ENTRECÔTE SIMMENTHAL (300GR), EEKHOORNTJESBROOD BOTER MET PORTO, KRIEL AARDAPPELTJES EN SALADE  
ENTRECÔTE SIMMENTHAL STEAK(300GR), CEP BUTTER WITH PORTO NEW POTATOES AND SALAD .....28.00

**SUPPLÉMENTS .....4.00**

SUPPLEMENTEN / SUPPLEMENTS

# DESSERTS

DESSERTEN / DESSERT ..... 6.00

**CHEESE CAKE AUX SPECULOOS**

CHEESE CAKE MET SPECULOOS/ CHEESECAKE WITH SPECULOOS

**BROWNIES AU CHOCOLAT**

CHOCOLADE BROWNIE / CHOCOLATE BROWNIE

**GANACHE AU SIROP DE LIÈGE**

GANACHE MET SIROP DE LIÈGE / SIROP DE LIÈGE GANACHE

# PETIT DEJ'

ONBIJT / BREAKFAST .....12.00

**LU-SAM / MON-ZAT / MON-SAT 10.00 AM- 11.45AM**

**OEUFS BROUILLÉS**

ROEREI / SCRAMBLED EGGS

**OU/OF/OR**

**OEUFS SUR LE PLAT**

SPIEGELEI / FRIED EGGS

**SAUMON FUMÉ MAISON**

GEROOKTE ZALM / SMOKED SALMON

**OU/OF/OR**

**BACON GRILLÉ**

GEBAKKEN SPEK / GRILLED BACON

**+ PAIN / BEURRE & CONFITURE MAISON**

BROOD, BOTER EN HUISGEMAAKTE CONFITUUR

BREAD, BUTTER AND JAM

**+ SALADE ET TOMATES/SALADE EN TOMATEN/SALAD AND TOMATOES**

**+ JUS DE FRUITS FRAIS / VERSE FRUITSAP / FRESH FRUIT JUICE**

**+ BOISSON CHAUDE CAFÉ, LAIT RUSSE, THÉ OU CHOCOLAT CHAUD...**

WARME DRANK KOFFIE, KOFFIE VERKEERD, THEE OF WARME CHOCO...

HOT DRINK COFFEE, LATTE, TEA OR HOT CHOCOLATE...

# BRUNCH

**DIMANCHE / ZONDAG / SUNDAY**

**SAUCISSE & BACON ..... 21.00**

WORST & BACON/ SAUSAGE & BACON

**TARTARE DE SAUMON**

**AUX HERBES FRAICHES .....22.00**

ZALMTARTAAR MET VERSE KRUIDEN / SALMON TARTAR WITH FRESH HERBS

**+ OEUFS BROUILLÉS BIO / BIO ROEREI / ORGANIC SCRAMBLED EGGS**

**+ PANCAKES MAISON, CAMEL AU BEURRE**

**SALÉ & COMPOTE DE POMME**

HUISGEMAAKTE PANCAKES, KAMEL MET GEZOUTEN BOTER EN APPELMOES

/ HOMEMADE PANCAKES, SALTED BUTTER CAMEL AND APPLESAUCE

**+ MOUSSE DE YAOURT / YOGHURTSCHUIM / YOGHURT MOUSSE**

**+ PETITE SALADE / KLEINE SALADE / SIDE SALAD**

**LE VEGAN .....23.00**

SAUCISSE VÉGAN ET TOFU BROUILLÉ

VEGAN WORST EN ROEREI TOFU / VEGAN SAUSAGE AND SCRAMBLED TOFU

**+ COMPOTE DE POMME / APPELMOES / APPLESAUCE**

**+ BEAN'S & PETITE SALADE / KLEINE SALADE / SIDE SALAD**

**INCLUS / OPGENOMEN / INCLUDED**

- BOISSON CHAUDE CAFÉ, LAIT RUSSE, THÉ OU CHOCOLAT CHAUD

WARME DRANK KOFFIE, KOFFIE VERKEERD, THEE OF WARME CHOCO / HOT DRINK COFFEE, LATTE, TEA OR HOT CHOCOLATE

- JUS D'ORANGE BIO / BIO SINAASAPPELSAP / ORGANIC ORANGE JUICE

- PAIN, BEURRE ET CONFITURE MAISON / BROOD, BOTER & HUISGEMAAKTE CONFITUUR / BREAD, BUTTER & JAM

# VIENNOISERIES

COISSANT 1.50 PAIN AU CHOCOLAT / CHOCOLADEKOEK 1.50 COUQUE SUISSE 2.00

PAIN / BEURRE / CONFITURE MAISON BROOD / BOTER / JAM VAN HVET HUIS

BREAD / BUTTER / HOMEMADE JAM .....3.50

**CUISINE / KEUKEN / KITCHEN**

12.00 - 15.00 // 18.30 - 22.30 WEEK 12.00 - 16.00 // 19.00 - 22.30 W.E.

FERMÉ DIMANCHE SOIR / GESLOTEN ZONDAGAVOND / CLOSED ON SUNDAY EVENINGS

EVENTS & FINGER FOOD LUNDI SOIR / MAANDAGAVOND / MONDAY EVENING

RESERVATION - RESERVATIE - BOOKING 0032(0)502-58-48 WWW.CHAFF.BE

# DRINKS

## EAUX / WATERS

SPA 20 CL	2.20
SPA 50 CL	4.00
SUPPLÉMENTS SIROPS	0.50

## JUS BIO

FRUITSAPPEN / ORGANIC JUICE	3.30
-----------------------------	------

POMME-CERISE / POMME-ANANAS / POMME-PECHE- ABRICOT / POIRE / TOMATE  
SINAASAPPEL / APPEL / APPLE-KERS / APPLE - ANANAS / ABRIKOOS / PEER / TOMAAT  
ORANGE / APPLE / APPLE-CHERRY / APPEL-PINEAPPLE / APRICOT / PEAR / TOMATO

## JUS FRAIS

VERSE SAPPEN / FRESH JUICE

ORANGE / PAMPLEMOUSSE / CITRON  
SINAASAPPEL / POMPELMOES / CITROEN  
ORANGE / GRAPEFRUIT / LEMON

SINGLE	3.50
2 MIX	3.70
3 MIX	4.00

## SOFT

FRITZ KOLA / SUGAR-FREE 20CL VEGAN	2.80
FRITZ-LIMO LEMON / ORANGE 20CL VEGAN	2.80
FEVER TREE TONIC & GINGER ALE 20CL	2.80
FRITZ ORGANIC RHUBARB / GRAPE	3.10
YOKO MATCHA 33CL VEGAN	3.50
CLUB MATÉ 33CL VEGAN	3.50
"CHOSE" TONIC + JUS DE PAMPLEMOUSSE OU FRESH PRESS	4.00 / 4.50
CAFÉ FRAPPÉ	4.00

# CHAUDS WARMES / HOT

CAFÉ / EXPRESSO / DÉCA / NOISETTE *	2.20
DOUBLE EXPRESSO	3.80
CHOCO CHAUD / LAIT RUSSE / CAPPUCCINO MOUSSE DE LAIT / CAFÉ VIENNOIS *	3.00
LAIT CHAUD / FROID *	2.20
VIN CHAUD	4.50
JUS DE POMME CHAUD MIEL & GINGEMBRE	3.60
"GROG" RHUM, POMME CHAUD MIEL, GINGEMBRE & CITRON	6.50
* OU SOJA/AMANDE BIO OF SOJA/ AMANDEL BIO SOY/ ALMOND BIO	

## THÉS

THEE / TEA ..... ☑ - 2.70 ☑ - 4.60  
TISANES/KRUIDEN/HERBAL

- DETOX - CASSIS - ROMARIN - PISSENLIT - MENTHE - SOUCI...
- ÉNERGIE DE FEU - MATÉ, MENTHE, GINSENG ET CITRONNELLE...
- DIGESTIVE - ANIS VERT, FENOUIL, RÉGLISSE, SAUGE, SOUCI ET ROMARIN...
- RELAXANTE - VERVEINE, MELISSE, AUBÉPINE, FLEURS D'ORANGER ET ROSE...
- NO SCHOOL! - TISANE DE FRUITS & FLEURS...
- MÉMÉ - ROOIBOS, VANILLE ET CAMOMILLE...

THÉS NATURE / NATUUR / PLAIN

- LUNG JING - THÉ VERT DE CHINE : DOUX, FRAIS ET SOYEUX...
- BREAKFAST - THÉ NOIR : MÉLANGE TRADITIONNEL...

THÉS PARFUMÉS / GEAROMTISEERDE / FLAVORED

- EARL GREY - THÉ NOIR À LA BERGAMOTE...
- BLACK CHAI - AU LAIT OU À L'EAU...
- HIP/HOP - THÉ VERT, JASMIN, ROSE, HIBISCUS, ET FRUITS ROUGES...
- MON GURU - THÉ VERT, CITRON, GINGEMBRE, CANNELLE, MYRTE, CAROTTE ET RÉGLISSE...

THÉS FRAIS / VERSE THEE / FRESH TEA

MENTHE OU GINGEMBRE / MUNT OF GEMBER / MINT OF GINGER

## FÛT

VAN'T VAT / ON TAP

DELTA IPA 25CL BRUSSELS BEER PROJECT	3.80
BLANCHE DE HOEGAERDEN	2.60
LEFFE BLONDE	3.30
JUPILER 25CL	2.20
JUPILER 33CL	2.60
JUPILER PINTÉ 50CL	4.40

BIERE MOMENT VOIR TABLEAUX ET AFFICHETTES

# BOUTEILLES FLES / BOTTLED

SAISON DUPONT "BIO" 33CL	4.20
XX BITTER 33CL	4.60
GULDENBERG 33CL	4.60
ZINNEBIR 33CL	3.80
JAMBE DE BOIS 33CL	3.80
BRUSSELEIR 33CL	4.50
CHIMAY BLEUE 33CL	4.00
DUVEL 33CL	4.00
KRIEK BOON 25CL	3.60
GUEUZE BOON 25CL	4.00
GUEUZE CANTILLON 37.5CL	9.00
TRIPPLE WESTMALLE 33CL	3.90
ORVAL 33CL	5.20
PAPEGAI 33CL	4.10
☑ CRISSETTE BIO	3.60
ROCHEFORT 8. 33CL	4.60

BIERES MOMENT VOIR TABLEAUX ET AFFICHETTES

## VINS

WIJNEN / WINES

VERRE / 1/4 / 1/2 / 75CL PRÉFACE BIO	3.50 / 6.50 / 12.50 / 18.00
KIRR CASSIS, PÊCHE, FRAMBOISE	3.90
CIDRE BIO VAL DE RANCE	3.00 / 18.00
CAVA BIO	6.00 / 34.00
HALF/HALF	5.00

VINS MOMENT VOIR TABLEAUX ET AFFICHETTES

## APEROS

PORTO / MARTINI / CAMPARI	3.70
RICARD	3.20
BARDOUIN	3.70
MUSCAT / PINEAU DES CHARENTES	4.00
SUZE	4.00
APEROL SPRITZ / APERO LILLET	7.00

# DIGESTIFS DIGESTIEVEN / LIQUOR

GENIÈVRE BOLS	3.00
AMARETTO / BAILEYS / CALVADOS / COINTREAU / KALHUA	5.80
ARMAGNAC	7.00
POIRE WILLIAMS	7.00
COGNAC VSOP	8.00
IRISH COFFEE	10.00

# ALCOOLS

ALL SHOTS BASICS	4.00
------------------	------

VERRE / SHOT 3CL

<b>RHUM</b>	
ST-JAMES BRUN	7.00
CLÉMENT BRUN AGRICOLE	9.00
DIPLOMATICO	9.00 / 4.70
NESSON 50°	10.00

**WHISKY**

JACK DANIELS	8.00
JAMESON	8.50 / 4.50
BUSHMILLS 10	9.50 / 4.80
NIKA BLACK 43°	11.00

**VODKA**

MOSKOVSKAYA	8.00 / 4.00
-------------	-------------

**TEQUILA**

BLANCHE / AMBRÉE JOSÉ CUERVO	7.00 / 4.00
MESCAL AMB RÉ BENEVA	8.50 / 4.50

**GIN + TONIC**

BOMBAY SAPHYR	10.00
TANQUERAY 10	11.00
MONKEYS	11.00
HENDRICKS	11.00
SAFRON	12.00

COCKTAIL MOMENT VOIR TABLEAUX ET AFFICHETTES