



LOKERSE FEESTWEEK 2017

BIEREN OP 'T VAT

Stella Artois.....	2.50
Lefse Bruin (33cl).....	3.70

BIEREN OP FLES

Carlsberg.....	2.80
Cesar.....	3.70
Orval.....	4.00
Duvel.....	4.00
Vedett.....	3.70
Kriek Lindemans (25cl).....	2.70
Westmalle Donker.....	3.70
Westmalle Triple.....	3.80
Karmeliet.....	4.40
De Koninck.....	2.50
Witkap Pater Stimulo (33cl).....	3.90

FRISDRANKEN

Chaudfontaine plat / Chaudfontaine bruis.....	2.50
Coca-Cola / Coca-Cola light.....	2.50
Fanta.....	2.50
Gini.....	2.60
Schweppes Tonic / Schweppes Agrum.....	2.60
Looza Orange / Looza Ace.....	2.60
Ice Tea.....	2.60
Vers geperste sinaasappel.....	5.30

WARME DRANKEN

Espresso.....	2.50
Thee.....	2.50
Decaféine.....	2.60
Chocolademelk.....	2.80
Cappucino met slagroom.....	2.80
Hasselt Kaffe.....	6.80
Irish Coffee (Jameson).....	9.80
French Coffee (Grand Marnier).....	9.90

JENEVERS

Peterman 30°.....	3.00
Citroenjenever.....	3.00

STERKE DRANKEN

Whisky Johnny Walker.....	8.00
Absolut Wodka.....	9.00
Bombay Sapphire gin / Hendrick's gin.....	11.60
Bacardi.....	8.10
Martell Cognac.....	9.10
Amaretto di Saronno.....	7.10
Cointreau.....	8.60
Grand Marnier.....	9.50

APERITIEVEN

Martini rood - wit.....	5.40
Porto rood - wit.....	5.40
Sherry dry.....	5.40
Gancia.....	5.40
Pineau de Charentes.....	5.40
Kirr.....	5.40
Kirr Royale.....	10.50
Campari Soda.....	7.30
Campari Orange (vers fruitsap).....	8.60
Ricard.....	6.80
Sangria rood - wit.....	6.30
Apperol - Prosecco.....	8.60

BUBBELS

Glas crémant de limoux.....	8.60
Glas champagne.....	10.60
Huischampagne per fles.....	53.10
Crémant de limoux per fles.....	33.10

WIJNEN

Huiswijn per glas wit / rood / rosé / zoet (wit).....	4.90
Pichet huiswijn (1/4).....	9.90
Karaf huiswijn (1/2).....	16.70
Huiswijn per fles.....	23.50

WITTE WIJNEN

Muscadet "Vielles Vignes".....	27.50
Pinot Gris, Aimé stentz.....	32.50
Sancerre.....	33.00
Pouilly Fumé.....	34.00
Chablis.....	37.00

RODE WIJNEN

Fleurie, Beaujolais.....	31.00
Domaine De Corne-Loup, côtes-du-rhone.....	29.00
Chat. Tour Baladoz St.-Emilion Grand Cru.....	52.00
Terra Noble, Gran Réserve, Carmenère (Chili).....	34.00
Finca Sobreno (Spanje).....	37.50



LOKERSE FEESTWEEK 2017

BROODJES & SNACKS

Baguette kaas	4.50
Baguette hesp	4.50
Baguette americain.....	4.50
Smos (kaas, hesp, sla, mayonaise, tomaat en ei)	4.90
Martino (preparé, tomaat, augurk, ansovis en tabasco).....	4.90
Club Fonteyn (zalm, sla, mayonaise, tomaat en ei).....	8.00
Croque Monsieur	10.00
Croque Hawaïenne	11.00
Toast Cannibale	10.00

TO SHARE

Calamares, tzatziki, tarama.....	13.00
Nacho, cheddar, chili con carne, zure room	14.00

VOORGERECHTEN

Carpaccio van runderhaas, notensla en Gran Padano.....	17.20
1/2 Dozijn oesters “Speciale de Gillardeau op ijs	21.20
Mangalica Ham, zuiderse cavaiillon	17.50
Gravad Lax, Mierikswortel, radijs.....	18.00
“Home made” kaaskroketten, gefrituurde peterselie	14.10
“Home made” garnaalkroketten, gefrituurde peterselie	15.10
Schotse zalm, licht gerookt.....	17.90
Scampi, Thaise curry	19.50

FEESTMENU

Home Made appetizers

Gravad Lax, mierikswortel, radijs
of

Mangalica ham, zuiderse meloen

Entrecote “Minute”, kruidenboter
of

Vol au vent van hoevekip, champignons
of

Zeeuwse mosselen, verse friet

Dame Blanche

of

Le Colonel, sorbet van limoen met wodka

Prijs per persoon: 46.00 euro.

HOOFDGERECHTEN & SALADES

Salade Niçoise, fijne boontjes, ansjovis, olijven.....	17.90
Salade met lauwe geitenkaas, spekjes, appel en honing	17.50
Spaanse Calamares, salade, feta, tomaat, olijven en pepertjes	17.60
Fonnesla met scampi, sojascheuten, ananas, babymais en curryvinaigrette.....	20.20
Tomaat met grijze garnalen, verse friet	26.20
“Steak Tartare” huisbereide americain, verse friet.....	20.00
Spaghetti Bolognaise	12.20
Lokerse paardenworst, verse friet.....	16.50
Vol au vent van hoevekip, champignons.....	19.50
Vlaamse stoverij met donkere Leffe.....	20.00
Pasta vongole, verse look, bladpeterselie.....	21.00
Filet Mignon, peperroom, verse friet	23.50
Wok van scampi met Oosterse aromaten, gember, koriander en basmatirijst.....	22.20
Entrecote “Minute”, kruidenboter, verse friet	24.50
Zeeuwse mosselen, verse friet	26.00
Paling in ‘t groen, verse friet	29.50
Gegrilde gamba’s “Mojo Rojo”, krieltjes met grof zeezout ..	32.30
Gebakken zeetong, groene sla, verse friet.....	33.40
Chili con carne, zure room, guacamole.....	19.00

Fruits de mer

(enkel op bestelling, min. 2 dagen op voorhand)

NAGERECHTEN

Chocomouse, advocaat	7.20
Crème Brûlée	7.20
Tiramisu “Home made”	7.70
“Le Colonel”, sorbet van limoen met wodka	7.70
Dame Blanche.....	7.70
Ijs met verse seizoensvruchten	9.00
Ijs met advocaat	8.90

PANNENKOEKEN (14H TOT 18H)

Pannenkoek boter en suiker.....	4.00
Pannenkoek slagroom	4.20