

EETCAFE BIJ DE WITTEN

WELKOM

“Bij De Witten”, da zin Ellen en Peter, tis een “echt” en ertelijk plekske woa daj thuskomt. Wifi gaj hier nie vinden, de menschen klappen hier nog tegen mekoar. We houden het gerne rustig. Steps, rolschaatsen en al dien anderen bazar meug je buiten laten. We zijn gelegen bie de Fintele, een uniek stikske groen in de Westhoek. Een plekke wo daj kunt genieten van e goe wandeling of ne stevige fietstocht en met bleuzekaken joen inspanninge kunt afsluiten.

Ei durst? De bierliefhebbers goan under hier ton jeunen wi. Der staan hier 70 bieren up de koarte. Jintje van’t vat of van de streke, ne goe trappist of e geuze, we serveren ze 1 vo 1 met veel liefde. Durf moa ne kjè upt vremde goan en peis niet an morgen.

We zijn wok gekend voe oeze picon da we zelve fabriceren. Wuk is da ton picon? Ewel, picon das nen apéro uit Frankrijk gemaakt met sinappels en bitterzoet van smake. Meug je dadde en wil je thus nog een bitje verder genieten? Ge kunt hem hier verkrijgen in een flossche van ne liter of e vatje van 3 liter. En niw, ge moet het zelfs niet vragen, oes recept is een groot geheim!

1 tafel = 1 rekening

Wij rekenen steeds af aan jullie tafel

Ei honger? We zin een toeristisch infopunt en preus up de Westhoek. Winder werken darum met vele verse producten van de streke. Het kan ol wel ne kjè zin dat er e twadde uit is, sorry ol op voorhand. De keuken goat open om 11u30 en is durlopend open tut 19u30. Up wekedoagen ziej welkom tut 16u30, int weekend tut 19u. Reserveren is an te roaden en verplicht vanaf daj met mjèr dan 8 zift. We ontvangen groepen tot 20 personen.

Honden zin welkom moa wel an de lisse en just up oes terrasse. Tis een bewuste keuze want oes café is nie groot en kan stif druk zin. Meugen we wok vragen van ze nie up ne bank of stoel te zetten en geen gebruik te maken van oeze potten en talloren.

Voila, tis ol gezeid. We zien blie daj der zift. Is ter een twa nie in orde, zeg het an den twog en mak ter geen scène van up sociale media. We zien winder wok ma menschen met goe en slechte dagen. Info, groepsreservaties en evenementen kun je alsan were vinden op www.bijdewitten.be

Merci vo junder medeleven & bezoek

Peter, Ellen en Tibo

1 tafel = 1 rekening
Wij rekenen steeds af aan jullie tafel

PRAKTISCH

<u>Openingstijden</u> <i>De bar serveert tot 30 min voor sluitingstijd</i>		<u>Keuken</u> <i>De keuken serveert tot:</i>
Maandag	11u - 18u	17u
Dinsdag	11u - 18u	17u
Vrijdag	11u - 21u	19u30
Zaterdag	11u - 21u	19u30
Zondag	11u - 21u	19u30
Feestdag	11u - 21u	19u30

♥ Aangepaste openingstijden tijdens juli & augustus ♥

Iets eten? Steeds welkom tot 16u30 op weekdays en tot 19u tijdens het weekend.

Iets drinken? Steeds welkom tot 17u op weekdays en tot 20u tijdens het weekend.

Mogen wij vriendelijk vragen onze openingstijden te respecteren. Zo kunnen wij steeds het beste van onszelf geven!

*1 tafel = 1 rekening
Wij rekenen steeds af aan jullie tafel*

VAN 'T VAT

Picon witte wijn ♥ 9

Een aperitief uit Frankrijk op basis van sinaasappel en bitterzoet van smaak.

Picon Bière (St. Bernardus Extra 4) 8,5

Naar het traditioneel recept waarbij het lichte blonde bier de kruidigheid van de picon mooi in balans brengt.

Picon Bière (St. Bernardus Abt 12) 9

Een unieke mix tussen traditie en avontuur met tonen van fruit, karamel, kruiden en bitterzoete sinaasappel.

Thuis verder genieten van onze huisgemaakte picon?

Fles van 1 liter 23

Bag-in-box van 3 liter 60

Brouwerij St. Bernardus - Watou

Extra 4 - 33cl - 4,8% - Licht goud 4

Dit verfrissende, dorstlessende blond bier is de jongste telg in de roemrijke St. Bernardus familie.

Tripel - 33cl - 8% - Blond 4,5

Een goudblond abdijbier met kruidige en fijne toetsen.

Abt 12 - 33cl - 10% - Donker 5,5

Een donker abdijbier gebrouwen in de klassieke Quadrupel stijl.

1 tafel = 1 rekening

Wij rekenen steeds af aan jullie tafel

TRAPPISTEN

Een trappist wordt door monniken gebrouwen en dit binnen de muren van een abdij. Het is dus geen biersoort zoals veel mensen denken.

De opbrengsten worden gebruikt voor hun levensonderhoud. Wat overblijft, wordt besteed aan sociale werken en goeie doelen.

Abdij van de Trappisten van Westmalle

Westmalle Dubbel - 33cl - 7% - Bruin 4

Helder, donker roodbruin bier met een volle, zachte smaak met toetsen van zoethout en fijne hop.

Westmalle Tripel - 33cl - 9,5% - Blond 5

Helder goudblond bier met een volle, zacht romige smaak met uitgesproken toetsen van banaan.

Abbaye De Scourmont

Chimay blauw - 33cl - 9% - Bruin 5,5

Helder lichtbruin bier met een zachte, volle en kruidige smaak met toetsen van karamel, koffie en chocolade.

Chimay wit - 33cl - 8% - Goudgeel 5

Goudgeel bier met een volmondige smaak met toetsen van mout en een subtiel zoetje en lichte bitterheid in de afdronk.

1 tafel = 1 rekening

Wij rekenen steeds af aan jullie tafel

Abbaye Notre Dame D'Orval

Orval - 33cl - 6,2% - Amber 5,5

Helder amberkleurig bier met een complexe, zachte volle smaak met hopbittere toetsen en een klein zuurtje.

Abbaye Notre-Dame De Saint-Remy

Triple Extra - 33cl - 8,1% - Blond 5

Goudblond bier dat zich onderscheidt door zijn zachtheid, de toetsen van citrusvruchten en het kruidig aroma.

Rochefort 8 - 33cl - 9,2% - Bruin 5,5

Donkerbruin bier, heel zacht en zoet met een volle romige smaak met toetsen van gebrande mout en koffie.

Rochefort 10 - 33cl - 11,3% - Bruin 6,5

Helder donkerbruin bier zacht, vol en romig met een mooi evenwicht van zoet en bitter in de lange, krachtige afdronk.

Fintele ligt bij de samenvloeiing van de Lovaart en de Ijzer, waar zich een schutsluit en overlaat bevinden.

Vermeldingen uit de 13^{de} eeuw hebben het over een windas ter hoogte van de samenvloeiing. Deze moest boten over een dam van de ene naar de andere rivier hijsen.

Fintele zou afkomstig zijn van "Wind-ele", samengesteld uit "Winde (windas) en "ele" (plaatsaanduiding).

1 tafel = 1 rekening

Wij rekenen steeds af aan jullie tafel

Brouwerij de Koningshoeven (Nederland)

La Trappe Blond - 33cl - 6,5% - Blond 4,5

Helder goudblond bier, licht zoet en moutig met een fijne afdronk.

La Trappe Dubbel - 33cl - 7% - Bruin 4,5

Bruin bier met een vol moutige en karamelzoete smaak met een subtiële, zoete invloed van dadel, honing en gedroogd fruit.

La Trappe Isid'or - 33cl - 7,5% - Amber 5

Lichtzoetig amberbier met karameltonen. Het is zacht bitter van smaak en heeft een fruitige afdronk.

La Trappe Nillis - 33cl - 0% - Amber 4,5

Een amberkleurig bier dat zowel fruitig en moutig is. Het heeft een aangename bitterheid en een karamelzoete afdronk.

La Trappe Quadrupel - 33cl - 10% - Amber 5,5

Amberkleurig bier met een krachtige en volle complexe smaak. Lichtjes zoete en moutige aanzet met wat karamel.

La Trappe Wit - 33cl - 5,5% - Blond 4,5

Lichtblonde, frisse dorstlessen die tot de familie van de trappisten behoort. Het is een zachtmoutig en lichtzurig bier, uniek in zijn soort.

1 tafel = 1 rekening

Wij rekenen steeds af aan jullie tafel

GEUZE/LAMBIEK

Gueuze Fond Girardin - 37,5cl - 5% 8

Het troebel bier door de resterende biergist in de fond is een mengeling van lambiek van verschillende leeftijden.

Oude Geuze Boon - 37,5cl - 7% 8

Helder goudblond bier met een lange afdronk met een mooie en evenwichtige zurigheid en een fijn zoetje.

Oude Gueuze Cuvée René - 37,5% - 6% 10

Bier dat ontstaat door het mengen van 1/3 oude en 2/3 jonge lambiek, gerijpt in eiken tonnen. Het heeft een complex smakenpalet met een streepzachte zurigheid en een fruitige appelsmaak.

Oude Gueuze Tilquin - 37,5cl - 6% 12

Tilquin koopt wort aan bij de geuzebrouwers Boon, Cantillon, Girardin en Lindemans en laat de lambiek gisten in eiken vaten gedurende 1, 2 of 3 jaar. De Gueuzerie werd in 2009 opgericht en was meteen de eerste geuzestekkerij op Waals grondgebied.

Oude Geuze Oud Beersel - 37,5cl - 6% 13

Een traditioneel lambiekbier dat gemaakt wordt volgens een ambachtelijke methode. Het bier heeft een fruitige en hoppige toets.

Oude Geuze 3 Fonteinen 37,5cl - 6% 15

Een volledig natuurlijke geuze die bestaat uit een assemblage van 1, 2 en 3 jaar oude lambiek gerijpt op eiken vaten.

1 tafel = 1 rekening

Wij rekenen steeds af aan jullie tafel

KRIEK/LAMBIEK

Kriek Boon - 37,5cl - 4% 8

Bier van spontane gisting, bereid uit oude en jonge Lambiek die rijpt op eiken vaten waar echte kriecken (250 gram per liter) worden aan toegevoegd.

Kriek Girardin - 37,5cl - 5% 8

Het bier is een mengeling van lambiek van verschillende leeftijden waar 150 gram kriecken per liter zijn aan toegevoegd.

Framboise Boon - 37,5 - 5% 10

Bier van spontane gisting, bereid uit oude en jonge Lambiek die rijpt op eiken vaten waar frambozen (300 gram per liter) en echte kriecken (50 gram per liter) worden aan toegevoegd.

Oude Kriek Boon - 37,5cl - 6,5% 11

Bier van spontane gisting, bereid uit oude en jonge lambiek die rijpt op eiken vaten. Er wordt aan de lambiek die gemiddeld 1 jaar oud is 400 gr kriecken toegevoegd per liter. Zo ontstaat een nieuwe gisting in de foeders.

Kriek Cantillon - 37,5cl - 5,5% 14,50

Een mengeling van lambik en kriecken. Het bier heeft de zurige smaak van rood fruit en subtiele amandeloetsen.

Oude Kriek Oud Beersel - 37,5cl - 6,5% 15

Een traditioneel lambiekbier gemaakt met echte kriecken (400/liter) en met lambiek gerijpt op houten vaten.

1 tafel = 1 rekening

Wij rekenen steeds af aan jullie tafel

BIEREN UIT DE WESTHOEK

Brouwerij Deca - Woesten

Georges IV - 33cl - 8% - Blond 6,5

Een blond bier dat 1 jaar heeft gerijpt op eiken vaten. Tijdens het rijpingsproces wordt een kleine hoeveelheid whisky toegevoegd. Het werd, na het overlijden van Georges Christiaens op de markt gebracht.

Vleteren 8 blond - 33cl - 8% 4,5

Sterk blond bier dat een jaar heeft gerijpt op eiken vaten met whisky. Het heeft een zoete smaak met toetsen van honing, vanille en eik.

Vleteren Alt - 33cl - 8% - bruin 4,5

Het eerste bruine bier in het gamma van Deca . Het bezit een kruidig aroma van koekjes, perperkoek, karamel en de vol moutige smaak van brood en gedroogd fruit.

Vleteren 12 bruin - 33cl - 12% 7,5

Een bruin bier dat 1 jaar heeft gerijpt op eiken vaten. Tijdens het rijpingsproces wordt een kleine hoeveelheid porte toegevoegd. Dit bier is zoet van smaak met toetsen van van eik, rood fruit, brood, karamel en honing.

Lo-Reninge is een stad en gemeente in de uiterste Westhoek van West-Vlaanderen en bestaat uit 4 deelgemeenten: Pollinkhove, Noordschote, Lo en Reninge. Die twee laatste zijn demografisch het rijkst en geven hun naam aan de fusiegemeente. Het gehucht "De Fintele" maakt een onderdeel uit van Pollinkhove.

1 tafel = 1 rekening
Wij rekenen steeds af aan jullie tafel

Brouwerij De Dolle Brouwers - Esen

Arabier - 33cl - 8% - Blond 6,5

Zuiver moutbier gehopt met bloemenhop uit Poperinge.

Dulle Teve - 33cl - 10% - Blond 6,5

Een blond tripelbier gebrouwen met een witte kandij in de ketel.

Oerbier - 33cl - 9% - Bruin 6,5

Donker bier door de mengeling van verschillende soorten mout en een urenlange kooktijd met bellenhop uit Poperinge.

Stille Nacht - 33cl - 12% - Amber 9

Amberkleurig bier geliefd om zijn karamel, honing en fruitige aroma's. Het wordt gezien als een icoon onder de winterbieren.

Brouwerij Maenhout - Oostnieuwkerke

Koeketiene Tripel - 33cl - 8,5% - Blond 6,5

Zachte tripel, met een evenwichtige smaak en goede bitterheid.

Brouwerij St. Bernardus - Watou

St. Bernardus Prior 8 - 33cl - 8% - Donker 4,5

Een donkerbruin abdijbier met een moutig-fruitige volle smaak.

St. Bernardus Wit - 33cl - 5,5% 3,5

Ongefilterd witbier. De energieke kruiden en de romigheid van de tarwe zorgen voor een evenwichtige smaaksensatie.

***1 tafel = 1 rekening
Wij rekenen steeds af aan jullie tafel***

Brouwerij Verstraete - Diksmuide

Papegaei - 33cl - 8% - Blond 5,5

Een blond bier met een rijk boeket van hoparoma's. Het wordt bereid met verse hopbellen.

Leroy Breweries - Boezinge

Hommelbier - 25cl - 7,5% - Blond 3,5

Helder goudblond bier, licht floraal van smaak met een fijne gisttoets en een mooie hopbitterheid.

Kapittel blond - 33cl - 6,2% - Blond 4

Een zacht blond bier met een lichte zoetzure toets waarop een zachte fruitsmaak volgt.

Struise Brouwerij - Oost-Vleteren

Pannepot - 33cl - 10% - Bruin 8

Een Belgian dark strong ale met subtiële stout toets. Het zag voor het eerst het daglicht in 2003 en staat sinds 2004 onafgebroken in de Top 100 van de beste bieren ter wereld.

“Bij De Witten is al meer dan 100 jaar een vaste waarde in “Fintele” in Pollinkhove. Tijdens een motortochtje langs de Ijzer hield prins Albert ooit halte ‘Bij De Witten”. Toen Albert koning werd, hing de legendarische uitbaatster Godelieve Lepino (1913-2005), een Belgische driekleur over de stoel waarop hij had gezeten. Het meubel heeft sindsdien een ereplaatsje aan de muur :-)

1 tafel = 1 rekening

Wij rekenen steeds af aan jullie tafel

Terrest Brewery - Houthulst

Keikoppenbier - 33cl - 6,1% - Donkerblond 5,5

Een vrij hoppig en zacht bitter bier.

Rookop - 33cl - 6,5% - Bruin 5,5

Een donker roodbruin bier met een verrassende balans tussen frisse hoparoma's en geroosterde, rokerige toetsen.

Tripel Plukker - 33cl - 7,5% - Blond 5,5

Blonde tripel gebrouwen met slechts 1 hopsoort.

NOG MEER BIEREN

Brasserie Caulier - Péruwelz

Paix Dieu Triple - 33cl - 10% - Blond 6,5

Troebel goudgeel bier, wordt enkel gebrouwen bij volle maan. Het heeft een lange en verfijnde bittere smaak, ondersteund door een vleugje hop.

Brasserie Dupont - Tourpes

Fomo - 33cl - 6,7% - Blond - **Glutenvrij** 5

Fomo staat voor 'Fear Of Missing Out'. Het is een blond bier met een aangename fruitigheid waarin de graantoetsen mooi naar voren komen.

Saison Dupont - 33cl - 6,5% - Blond 4,5

De blonde klassieker onder de Belgische seizoenbieren. De bitterheid is helder en de afdrank zonder zoetigheid is erg smaakvol.

1 tafel = 1 rekening

Wij rekenen steeds af aan jullie tafel

Brouwerij De Halve Maan - Brugge

Brugse Zot - 33cl - 6% - Blond 4,5

Helder goudgeel bier met een frisse evenwichtige smaak met fijne toetsen van koriander en een lichte hopbitterheid.

Brouwerij De Hoorn - Steenhuffel

Estaminet Pils - 25cl - 5,2% - Blond 3

Een echte premium pils met een volle densiteit en fruitig karakter.

Brouwerij De Linde - Slijpe

Braven Apostel donker - 33cl - 10% 5,5

Verwarmend en kruidig bier met eveneens een zoet karakter.

Braven Apostel tripel - 33cl - 8% - Blond 5

Een fruitige en kruidige tripel met een volle moutsmaak.

Brouwerij De Poes - Tielt

De Poes Blond - 33cl - 8% 5

Blond fruitig bier waarin bitter- en aromahop gebruikt wordt.

Brouwerij De Ryck - Herzele

Steenuilke - 33cl - 6,5% - Blond 5,5

Een uniek en pittig bier met een lichte moutsmaak, een subtiele fruitigheid en een fijne kruidige, licht grassige bittersmaak.

1 tafel = 1 rekening

Wij rekenen steeds af aan jullie tafel

Brouwerij Duvel Moortgat - Puurs

Duvel - 33cl - 8,5% - Blond 5

Helder blond bier met een stevige pareling en hopbitterheid.

Brouwerij Jus De Mer - Middelkerke

Jus De Mer Tripel - 33cl - 7,2% - Blond 5,5

Fruitage blonde tripel, met een aangename bitterheid.

Brouwerij Kerkom - Sint-Truiden

Hopverdomme IPA - 33cl - 7% - Blond 5,5

Zeer toegankelijke IPA gebrouwen met 7 Vlaamse hoppen uit de Westhoek.

Brouwerij Lindemans - Vlezenbeek

Appel - 25cl - 3,5% 4

Een op eik gerijpte eenjarige lambiek verrijkt met verschillende appelsoorten. Het heeft een ciderachtige smaak en een zachtzurige afdronk.

Framboos - 25cl - 2,5% 4,5

Bier met een heerlijke zoete smaak van frambozen, een licht zuurtje en tonen van hout.

Kriek - 25cl - 3,5% 4

Helder dieprood bier met een zoete smaak en aroma's van rood fruit.

***1 tafel = 1 rekening
Wij rekenen steeds af aan jullie tafel***

Brouwerij Omer Vander Ghinste - Bellegem

Omer - 33cl - 8% - Blond 5

Helder goudblond bier met een frisse en fruitige volle smaak met een fijne hopbittere toets.

Brouwerij Rodenbach - Roeselare

Rodenbach Alexander - 33cl - 5,6% 5

Vlaams roodbruin bier van gemengde gisting. Het bestaat uit 2/3^{de} bier dat 24 maanden op eiken foeders heeft gerijpt en 1/3^{de} jong bier waarna het een maceratie met zure kersen ondergaat.

Rodenbach Fruitage - 25cl - 3,9% 4

Een heerlijk fris fruubier en een echte dorstlessers.

Rodenbach Grand Cru - 33cl - 6% 5

Licht troebel, roodbruin bier. Het heeft een complexe en licht zurige, volle smaak met een fijne zoetigheid en toetsen van hout.

Brouwerij Verhaeghe - Vichte

Duchesse De Bourgogne - 25cl - 6,2% 5

Een robijnrood bier met een volle, zoete en frisse smaak.

Vichtenaer - 25cl - 5,1% 3,5

Een Vlaamse roodbruin bier. Het wordt gebrouwen met diep gebrande mouten, kruidige hoppen en fruitige gist.

***1 tafel = 1 rekening
Wij rekenen steeds af aan jullie tafel***

Brouwerij Viven - Sijsele

Champagner Weisse - 33cl - 4,8% - Blond 5

Romig blond bier met florale toetsen. De champagnegist zorgt voor een zachte, gebalanceerde finesse.

Master IPA - 33cl - 7% - Blond 5,5

Heerlijk uitgebalanceerde IPA met hop van over heel de wereld. De Merkur hoppe uit Duitsland zorgt voor citrus en aardse tinten. De dry-hopping van de Nelson uit Nieuw-Zeeland en Citra uit de US geven een fruitig aroma en aangename bitterheid.

Kasteel Brouwerij Vanhonsebrouck - Emelgem

Kasteel Rouge - 33cl - 8% - Robijnrood 5,5

Bier gebrouwen op basis van Kasteel Donker met Oblacinska-krieken. De subtiele zuurtjes zorgen ervoor dat de zoetheid niet overheerst.

Kasteel Tropical - 33cl - 7% - Geel 5,5

Een fris speciaalbier met een levendige gele kleur. Het heeft intense smaak van vers tropisch fruit.

ALCOHOLARME BIEREN

Brouwerij De Halve Maan - Brugge

Sportzot - 33cl - 0,4% - Blond 5

Bier op basis van Brugse Zot met een fijne bitterheid en toetsen van citrus.

1 tafel = 1 rekening

Wij rekenen steeds af aan jullie tafel

Brouwerij De Hoorn - Steenhuffel

Estaminet Pils 0,0% - 25cl - Blond 3

Een echte premium pils met een volle densiteit en fruitig karakter.

Brouwerij de Koningshoeven (Nederland)

La Trappe Nillis - 33cl - 0% - Amber 4,5

Een amberkleurig bier dat zowel fruitig en moutig is. Het heeft een aangename bitterheid en een karamelzoete afdronk.

Brouwerij Viven - Sijsele

Nada IPA - 33cl - 0,3% - Blond 5

Een ipa zoals hij hoort zijn, fruitig en fris, het moment zelf en de dag nadien.

Leroy Breweries - Boezinge

Hommelbier Alcoholfree - 33cl - 0,2% - Blond 4,5

Helder goudblond bier, licht floraal van smaak en een mooie hopbitterheid.

Kasteel Brouwerij Vanhonsebrouck - Emelgem

Kasteel Rouge 0.0 - 33cl - Robijnrood 5

Dit bier biedt de fruitige ervaring van de originele Kasteel Rouge.

Kasteel Tropical 0.0 - 33cl - Geel 5

Een verfrissend alcoholvrij speciaalbier met een tropisch smaakpalet.

1 tafel = 1 rekening

Wij rekenen steeds af aan jullie tafel

APERO

Aperol Spritz	10
Virgin Spritz	9
Bacardi Carta Blanca + frisdrank	10
Bacardi Quatro Anejo + frisdrank	11
Cava 20cl	10
Glas rood/rosé/wit	4,5
Fles rood/rosé/wit	24
Kirr	6
Maison (<i>gin, perziklikeur, sinaas</i>)	10
Martini wit	6
Nona June 0,0% + tonic	11
Porto rood/wit	6
Ricard	7
Sangria met vers fruit (seizoen)	10
- Rood	
- Rosé	
- Wit	

1 tafel = 1 rekening

Wij rekenen steeds af aan jullie tafel

GIN & TONIC

Jus De Mer	14
Lindemans Clear	12,5
Lindemans Red	12,5
Poppies	11

COCKTAILS

Dark and stormy (<i>bruine rum, gemberbier, limoen</i>)	12
Lazy red cheeks (<i>wodka, framboos, limoen, violet</i>)	12
Mojito (<i>witte rum, limoen, munt</i>)	12
Pornstar Martini (<i>vanille wodka, passie, limoen</i>)	12

MOCKTAILS

Ginger passion (<i>gemberbier, passie, limoen</i>)	10
Not so cheeky lazy red (<i>framboos, limoen, violet</i>)	10
Virgin mojito (<i>rietsuiker, limoen, munt</i>)	10
Passionfruit Martini (<i>vanille, passie, limoen</i>)	10

1 tafel = 1 rekening
Wij rekenen steeds af aan jullie tafel

FRISDRANKEN

Chaudfontaine plat/bruis 25cl/50cl	3/5,5
Bundaberg Ginger Beer	6,5
Coca-Cola/Coca-Cola Zero	3
Ice-Tea van het huis	4,5
- Citroen/Passievrucht	
- Framboos	
Lipton Ice-Tea	3,5
Minute Maid Appel	3,5
Palma limonade mandarijn/sinaas	3
Pomton (<i>pompelmoes & tonic</i>)	5,5
Schweppes Agrum/ Indian Tonic	3,5
Tönisteiner Zitrone/Orange/Vruchtenkorf	3,5

De toeristische diensten van Lo-Reninge en Alveringem stipelden een fietstocht uit langs de 20 locaties waar de opnames voor de serie "Chantal" plaatsvonden. Je ziet onder meer het sluizencomplex hier aan de Fintele. De route kreeg de naam "Loveringem", het fictieve dorp in de westhoek waar de serie zich afspeelt. Als je goed oplet zie je telkens de nostalgische limonades van "La Palma" op de toog van "Café De Miserie" verschijnen. De limonade met sinaas of mandarijn kun je hier naar hartenlust proeven, echt lekker.

1 tafel = 1 rekening

Wij rekenen steeds af aan jullie tafel

WARME DRANKEN EN DIGESTIEVEN

Koffie/Espresso	3
Deca	3,2
Cappuccino (<i>Melkschuim of Slagroom</i>)	3,5
Koffie verkeerd	4
Latte Macchiato	4
+ caramel of hazelnoot	0,5
Callebaut warme chocolademelk	4
+ slagroom	1
Franse koffie (<i>Cognac</i>)	9
Ierse koffie (<i>Whisky</i>)	9
Italiaanse koffie (<i>Amaretto</i>)	9
Normandische koffie (<i>Calvados</i>)	9
Amaretto/Calvados/Cointreau/Cognac	8
Elixir D'Anvers	8
Gouden Carolus Single Malt	9

1 tafel = 1 rekening

Wij rekenen steeds af aan jullie tafel

- Bloedappelsien: vruchtentheemengeling met de smaak van bloedsinaasappel
- Caipirinha: groene aromathee met limoen, meloen, gele rozenknopjes, braambessenbladeren & zonnebloem
- Ceylon orange pekoe: zwarte thee, zeer geurig met een zachte, fijne smaak
- China gunpowder: fijne groene thee met een helder, fris & bitter aroma
- Earl grey: Engelse zwarte thee met natuurlijke bergamotaroma's
- Kruidentuin: zuivere kruideninfusie, zorgt voor een gemakkelijk, ontspannen gevoel
- Mademoiselle: mix van kleurrijke bloemen & fruit samen met het aroma van aardbeien
- Munt: infusie met zuivere pepermuntbladeren die de spijsvertering zal bevorderen
- Rozenbottel: infusie met rozenbottelschillen & hibiscus

1 tafel = 1 rekening

Wij rekenen steeds af aan jullie tafel

TROTS OP DE WESTHOEK

*Wij kiezen heel bewust voor streekproducten en werken
samen met de Beauvoordse Walhoeve, de Hoflandhoeve,
de Houtemse Vleeshoeve, De Veurn' Ambachtse,
Groenten en Fruit Elisa, Wostyn.*

*1 tafel = 1 rekening
Wij rekenen steeds af aan jullie tafel*