BRASSERIE

DE ZWAAN

FRANÇAIS



Notre délicieux gin maison **Gins** & **Twins**
chez vous ou comme cadeau original ?

€ 45,00 / bouteille

Gins&Twins, Fever-Tree Indian Tonic gin maison 14,00
zeste de citron vert, baie de genévrier

Bombay Sapphire, Fever-Tree Indian Tonic 13,00
citron vert, citron

Bulldog, Fever-Tree Indian Tonic 14,00
framboise, myrtille

Hendrick's, Fever-Tree Indian Tonic 14,00
concombre

Marula, Fever-Tree Indian Tonic 14,00
pamplemousse, baie de genévrier

Wilderen, Fever-Tree Elderflower 14,00
réglisse

Monkey 47, Fever-Tree Indian Tonic 14,00
zeste d'orange, poivre rose

Gin Mare, Fever-Tree Mediterranean 14,00
romarin, tomate cerise

Fryns Ginever, Fever-Tree Indian Tonic 14,00
citron vert, citron

Angels Gin, Fever-Tree Indian Tonic 15,00
orange, zeste d'orange

Copperhead, Fever-Tree Mediterranean 16,00
pamplemousse, zeste de pamplemousse

Copperhead 0,0%, Fever-Tree Mediterranean 12,00
pamplemousse, zeste de pamplemousse

GIN & TONIC

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier Brut	verre 16,00	bouteille 75 cl 85,00	
Laurent-Perrier Rosé		bouteille 75 cl 125,00	
Laurent-Perrier Blanc de Blancs		bouteille 75 cl 150,00	
Laurent-Perrier Grand Siècle		bouteille 75 cl 225,00	
Moët & Chandon Brut		bouteille 75 cl 85,00	
Veuve Clicquot Brut		bouteille 75 cl 85,00	
Ruinart Blanc de Blancs		bouteille 75 cl 130,00	
		magnum 150 cl 270,00	
Dom Pérignon Brut		bouteille 75 cl 285,00	
		magnum 150 cl 650,00	

CAVA

Cava Brut	verre 7,50	bouteille 75 cl 35,00	
MVSA Rosé	verre 7,50	bouteille 75 cl 35,00	

FRANCIACORTA

Ca'del Bosco		bouteille 75 cl 80,00	
		magnum 150 cl 170,00	

VIN MOUSSEUX BELGE

Blanc de Blancs Domaine Vlijtingen			65,00

BULLES

COCKTAILS

Pornstar Martini 14,00
Wodka, fruit de la passion, blanc d'œuf

Negroni 14,00
Campari, Fryns Ginever, vermouth

Cocktail Marie 14,00
Violette, wodka, framboise, citron

Moscow Mule 14,00
Wodka, Fever-Tree Ginger Beer, citron, menthe

Amaretto Sour 14,00
Amaretto Disaronno, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'œuf

Whiskey Sour 14,00
Whiskey, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'œuf

Espresso Martini 13,00
Café, Kahlua, wodka

COCKTAILS
APERO →

APERO

Laurent-Perrier Brut	verre	16,00	bouteille 75 cl	85,00
Cava Brut	verre	7,50	bouteille 75 cl	35,00
Porto Rouge / Blanc				9,00
Campari				10,00
Campari Orange / Tonic / Perrier				14,00
Sherry				9,00
Martini Rouge / Blanc				9,00
Martini Royale Blanc				12,00
Martini Bellini				12,00
Aperol Spritz				12,00
Limoncello / Campari Spritz				12,00
Ricard				10,00
Kirr				9,00
Kirr Royal				16,00
Pineau des Charentes Blanc				9,00
Wodka Grey Goose				12,00
Bacardi Blanc / Brun				12,00

APERO

APERO 0%

Cava 0% 9,00
Fever-Tree Ginger Beer 5,00
Fever-Tree Ginger Beer Crodino 11,00
Fever-Tree Ginger Beer Jus de pommes 11,00
Crodino 7,00
Crodino Tonic 10,50
Aperol Spritz 0% 12,00
Limoncello Spritz 0% 12,00

MOCKTAILS

Mocktail Maison 10,00
Grenadine, pamplemousse, citron

Mojito virging 10,00

Fryns Spice 0.0% 10,00

Copperhead 0,0%, Fever-Tree Mediterranean 12,00
Pamplemousse, zeste de pampelmouse

Moscow Mule virgin 12,00
Fruit de la passion, Fever-Tree Ginger Beer, citron vert, menthe

Pornstar Martini virgin 14,00
Fryns Spice, fruit de la passion, citron vert, vanille, blanc d'œuf

BIÈRE 0%

Cristal ..... 25 cl 3,50
Carlsberg ..... 25 cl 3,50
Affligem Blond ..... 33 cl 4,90
Sportzot ..... 33 cl 5,20
Force Majeure Tripel ..... 33 cl 5,20
Force Majeure Brun ..... 33 cl 5,20

SANS ALCOOL

A LA PRESSION

Cristal	25 cl 3,30	33 cl 3,80
Grimbergen blond		33 cl 4,90
BIÈRE DU MOMENT		33 cl 4,90

EN BOUTEILLE

Hoegaarden	25 cl 3,80
Kriek Mort Subite	25 cl 3,80
Ter Dolen Armand	33 cl 4,90
Ter Dolen Blond	33 cl 4,90
Duvel	33 cl 4,90
Omer	33 cl 4,90
Karmeliet Tripel	33 cl 4,90
St. Bernardus Abt. 12	33 cl 4,90
Grimbergen Brun	33 cl 4,90
Geuze Boon	37,5 cl 7,50

TRAPPISTE

Westmalle Double / Tripel	33 cl 5,50
Chimay Bleu / Blanc	33 cl 5,50
Orval	33 cl 5,50
Rochefort 10	33 cl 6,00

SANS ALCOOL

Cristal	25 cl 3,30
Carlsberg	25 cl 3,30
Affligem Blond	30 cl 4,90
Sportzot	33 cl 5,20
Force Majeure Tripel	33 cl 5,20
Force Majeure Brun	33 cl 5,20

BIÈRES

EAUX

Vittel	25 cl 3,50	50 cl 6,50	1 L 10,00
San Pellegrino	25 cl 3,50	50 cl 6,50	1 L 10,00
Perrier			25 cl 3,80

BOISSONS SANS ALCOOL

Coca-Cola Regular	3,50
Coca-Cola Zero	3,50
Fanta	3,50
Sprite	3,50
Schweppes Tonic	3,90
Lipton Ice Tea Regular	3,90
Lipton Ice Tea Light	3,90
Lipton Ice Tea Green	3,90
Looza Orange	4,20
Looza Pommes	4,20
Looza Pamplemousse	4,20
Looza Tomate	4,20
Tönissteiner Orange	4,20
Tönissteiner Citron	4,20
Tönissteiner Fruit	4,20
Fever-Tree Indian Tonic	5,00
Fever-Tree Mediterranean	5,00
Fever-Tree Elderflower	5,00

FROID

BOISSONS CHAUDES

Café	3,80
Décaféiné	3,80
Ristretto	3,80
Double Ristretto Doppio	4,00
Cappuccino	4,00
Latte	4,20
Latte macchiato	4,20
Chocolat chaud	4,00
Chocochino	4,20
Thé	4,50

RÉCONFRONTANT

Café Hasselt Hasseltse jenever	8,00
Café Français Cognac ou Grand Marnier	13,00
Café Irlandais J&B	13,00
Café Italien Amaretto	13,00
Café De Zwaan Eggnog maison	13,00
Espresso Martini Café, Kahlua, wodka	13,00
Espresso Baileys Koffie, Baileys, caramel	13,00

CHAUD

VIN MAISON

Blanc Chardonnay — verre 6,50 — 1/4 L 11,00 — 1/2 L 22,00 — bouteille 75 cl 33,00

Blanc doux Gros Manseng — verre 6,50 — bouteille 75 cl 33,00

Rose Grenache — verre 6,50 — 1/4 L 11,00 — 1/2 L 22,00 — bouteille 75 cl 33,00

Rouge Tempranillo — verre 6,50 — 1/4 L 11,00 — 1/2 L 22,00 — bouteille 75 cl 33,00

Rouge doux Grenat — verre 15 cl 10,00 — bouteille 50 cl 50,00

VIN

VIN BLANC EXCLUSIF

FRANÇAIS

Pouilly Fumé Baron de "L" 165,00
Les Domaines de Ladoucette

Bâtard-Montrachet Grand Cru 2018 300,00
Vincent & Sophie Morey

Vin de France Silex 210,00
Domaine Didier Dagueneau

VIN ROUGE EXCLUSIF

ESPAGNE

Aalto P.S. Tempranillo 200,00
Aalto, Ribera del Duero

Aalto P.S. Tempranillo ..... magnum 150 cl 410,00
Aalto, Ribera del Duero

Aalto Tempranillo ..... magnum 150 cl 180,00
Aalto, Ribera del Duero

Aalto Tempranillo ..... jeroboam 300 cl 405,00
Aalto, Ribera del Duero

Roda 1 Tempranillo ..... magnum 150 cl 185,00
Roda, Rioja

Valbuena Vega Sicilia 225,00
Vega Sicilia, Ribera del Duero

Unico Ribera del Deuro 405,00
Vega Sicilia, Ribera del Duero

ITALIE

Barolo Bussia 2016 145,00
Prunotto

Redigaffi Tua Rita 265,00
Tua Rita

Ornellaia Bolgheri Superiore 270,00
Tenuta dell' Ornellaia, Bolgheri

Masseto Tenuta dell' Ornellaia IGT 905,00
Tenuta dell' Ornellaia Masseto, Toscana

FRANÇAIS

Clos de la Commaraine Monopole Pommard 205,00
Clos de la Commaraine

Clos de Vougeot Grand Cru 305,00
Les Parcellaires de Saulx

VIN EXCLUSIF

VIN BLANC

BELGIQUE

01. **Cuveé Barrique** Domein Vlijtingen 50,00
Chardonnay

02. **Clos d'Opleeuw** 95,00
Chardonnay

FRANÇAIS / Bourgogne

03. **Bourgogne Blanc** Les Belles Gouttes 65,00
Domaine Bohrmann

04. **Saint-Romain** 80,00
Joseph Drouhin

05. **Pouilly-Fuissé** Château de Beauregard 80,00
Joseph Burrier

06. **Chablis** Premier Cru 'Fourchaume' 80,00
Domaine du Colombier

07. **Rully** Briday Michel 80,00
Chardonnay

08. **Saint-Aubin** 'Sur Gamay' Premier Cru 105,00
Domaine Bertrand Bachelet

09. **Puligny-Montrachet** 155,00
Carillon François

10. **Puligny-Montrachet** 120,00
Domaine Joseph Pascal ..... magnum 150 cl 240,00

11. **Meursault** 125,00
Demougeot Rodolphe ..... magnum 150 cl 250,00

12. **Meursault** Clos du Murger 135,00
Albert Grivault

13. **Chassagne Montrachet** 120,00
Domaine Morey

14. **Chassagne-Montrachet** Vieilles Vignes 125,00
Domaine Jouard

15. **Chassagne Montrachet** 'Les Perclos' ..... magnum 150 cl 180,00
Domaine Sylvain Langoureau

FRANÇAIS / Loire

16. **Sancerre** Les Pierris 65,00
Dom. Roger Champault

17. **Sancerre** d'Antan Silex 90,00
Henri Bourgeois

18. **Pouilly Fumé** 60,00
Domaine Treuillet

19. **Pouilly Fumé** La Doucette 85,00
Château de Nozet ..... magnum 150 cl 170,00

VIN BLANC

FRANKRIJK / Bourgogne

20. **Bourgogne Aligoté** Domaine Philippe Germain 45,00
Aligoté

FRANÇAIS / Bordeaux

21. **Château Tour Léognan** Pessac-Léognan 65,00
Sauvignon Blanc, Sémillon

22. **Château Carbonnieux** Grand Cru Classé Grave 85,00
Sauvignon Blanc, Sémillon

FRANÇAIS / Elzas

23. **Riesling Schlossberg** Cuvée S. Catherine Grand Cru 150,00
Domaine Weinbach

FRANÇAIS / Côtes du Rhône

24. **Condrieu** Les Alexandrins 85,00
Viognier

ITALIE / Sardinië

25. **Vermentino di Sardegna** 60,00
Antonella Corda

ITALIE / Sicilië

26. **Planeta** 75,00
Chardonnay

ITALIE / Friuli

27. **Urgestein** Baron Longo 55,00
Sauvignon Blanc

28. **Ciampagnis Vieris** Vie de Romans 85,00
Chardonnay

ITALIE / Toscane

29. **Vistamare** Gaja Ca'Marcanda 90,00
Chardonnay

ITALIE / Alto Adige

30. **Pinot Grigio** Terlan 45,00
Pinot Grigio

31. **Winkl** Terlan 55,00
Sauvignon Blanc

32. **Beyond The Clouds** Elena Walch 120,00
Chardonnay

33. **Löwengang** Alois Lageder 125,00
Chardonnay

ITALIIE / Langhe

34. **Rossj-Bass** Gaja 120,00
Chardonnay

VIN BLANC

ITALIE / Umbria

35. **Bramito Della Sala** Antinori 60,00
Chardonnay

36. **Cervaro Della Sala** Antinori 125,00
Chardonnay, Grechetto

AUTRICHE

37. **Rudi Pichler 'Terrassen'** Smaragd Riesling 70,00
Rielsing

38. **Loibenberg Smaragd** Alzinger Ried 70,00
Grüner Veltliner

ESPAGNE / Vin De La Tierre De Castilla Y Léon

39. **Quintaluna de Ossion** Ossian 60,00
Verdejo

ARGENTINE / Mendoza

40. **Terrazas de los Andes** 55,00
Chardonnay

CHILI / Vall del Itata

41. **Clos des Fous Locura 2 Itata** Clos des Fous 50,00
Chardonnay

USA / Californië

42. **Joel Gott Barrel-aged** Joel Gott Wines 65,00
Chardonnay

AFRIQUE DU SUD / Western Cape

42. **Roodekrantz '1974' Old Bush Vine** 65,00
Chenin Blanc

VIN ROSE

FRANÇAIS / Côtes de Provence

01. **Miraval** 55,00

02. **Whispering Angel** 60,00
Caves D'Esclans

03. **Château de Selle Cru Classé** 70,00
Domaine Ott

BLANC&
ROSE

VIN ROUGE

FRANÇAIS / Bourgogne

01. **Santenay Premier Cru** Clos de Tavannes 80,00
Domaine Germain

02. **Chambolle-Musigny** 125,00
Domaine J. Confuron Cotetidot

03. **Gevrey-Chambertin** Les Parcellaires de Saulx 120,00
Les Parcellaires de Saulx

04. **Vosne-Romanée** Domaine Michel Gros 180,00
Domaine Michel Gros

FRANÇAIS / Bordeaux

05. **Pomerol** Clos René 85,00
Clos René

06. **Saint-Estèphe** Château Phélan Ségur 95,00
Château Phélan Ségur

07. **Saint-Emilion** Château Villemaurine Grand Cru Classé 110,00
Château Villemaurine

08. **Pauillac** Echo de Lynch Bages 95,00
Château Lynch-Bages

09. **Saint-Julien** Château Gloria 95,00
Château Gloria

10. **Saint-Julien** Clos du Marquis 115,00
Château Léoville Las Cases

FRANÇAIS / Côtes du Rhône

11. **Vacqueyras** 'Les Christins' 60,00
Famille Perrin

12. **Châteauneuf-du-Pape** 'Les Sinards' 80,00
Famille Perrin

13. **Châteauneuf-du-Pape** 'Château Beaucastel' 140,00
Château Beaucastel

VIN ROUGE

ITALIE / Piemonte

14. **Barbera d'Alba** Piani 65,00
    Pelissero
15. **Barbaresco** Nubiola 90,00
    Pelissero ..... magnum 150 cl 190,00
16. **Barbaresco** Traversa 90,00
    Traversa
17. **Barolo** Rocche dei Manzoni 100,00
    Rocche dei Manzoni ..... magnum 150 cl 200,00
18. **Barolo** Castiglione 95,00
    Vietti

ITALIE / Toscane

19. **Chianti Classico** Tenuta Tignanello DOCG 75,00
    Antinori
20. **Chianti Classico** Fontodi DOCG 80,00
    Fontodi
21. **Rosso di Montalcino** Le Potazzine 80,00
    Tenuta Le Potazzine
22. **Brunello di Montalcino** Pian delle Vigne Vignaferrovia 90,00
    Antinori
23. **Brunello di Montalcino** Annata 95,00
    Ciacci Piccolomini d'Aragona
24. **Brunello di Montalcino** Pieve Santa Restituta 110,00
    Gaja
25. **Promis** Gaja Ca'Marcanda 90,00
    Ca'Marcanda / Gaja
26. **Dròmos l'Altro** Poggio Verrano 75,00
    Tenuta Poggio Verrano
27. **Tenuta di Valgiano** Rosso Colline Lucchesi DOC 115,00
    Tenuta di Valgiano
28. **Tignanello** Antinori 200,00
    Antinori
29. **Guado al Tasso** Bolgheri Superiore 185,00
    Antinori

ITALIE / Veneto

30. **Valpolicella Ripasso** La groletta 55,00
    Corte Giara
31. **Amarone della Valpolicella** 80,00
    Bonfanti

ITALIE / Puglia

32. **Primitivo di Manduria** Zolla 50,00
    Vigneti del Salento

Retournez pour plus de vins rouges ⟶

VIN ROUGE

ESPAGNE / Rioja

33. **Roda Reserva** 80,00
Bodegas Roda ..... magnum 150 cl 160,00

34. **Roda 1 Reserva** 95,00
Bodegas Roda ..... magnum 150 cl 200,00

ESPAGNE / Jumilla

35. **Juan Gil '18' Meses** Blue Label 75,00
Juan Gil ..... magnum 150 cl 140,00

36. **Clio** 95,00
Bodegas del Nido

ESPAGNE / Ribera Del Duero

37. **Matarromera Crianza** 60,00

38. **Aalto** 100,00
Aalto

ARGENTINE / Mendoza

39. **Terrazas de los Andes** Malbec 55,00
Terrazas de los Andes

USA / CALIFORNIË

40. **Joel Gott '815'** 60,00
Carbernet Sauvignon

DEMI 37,5 CL

WITTE WIJN / BOURGOGNE

Meursault 'Sous la Velle' Domaine Michelot 75,00
Chardonnay

Pernand-Vergelesses 'Les Combottes' Domaine Rapet 60,00
Chardonnay

RODE WIJN / BOURGOGNE

Côte de Beaune Joseph Drouhin 60,00
Pinot Noir

Pernand-Vergelesses 'Les Combottes' Domaine Rapet 60,00
Pinot Noir

Jouw moment, totaal, puur en zorgeloos.

DAAR DIENEN WIJ VOOR

geniet.
CATERING & HOMECOOKING

TOTAALCONCEPT OP MAAT

Culinaire totaalbeleving

Geniet. tovert jouw zakelijk event of privéfeest om tot een culinaire totaalbeleving. Op maat en tot in de puntjes uitgewerkt. Een walking dinner, meergangen menu, exclusieve ginbar ... ? Wij denken met je mee!



Jouw partner in catering & homecooking

PURE CATERING • ZORGELOZE BELEVING
UNIEKE LOCATIES • TOTAALCONCEPT OP MAAT



AFHAAL EN LEVERING

Easy BBQ en feestmenu's

Geniet. maakt het je graag gemakkelijk met een ruim aanbod aan ***Easy BBQ*** gerechten en heerlijke feestmenu's voor afhaal en levering. Ontdek het aanbod op onze website!

GENIET-CATERING.BE
(+32) 472 10 44 59 INFO@GENIET-CATERING.BE @GENIET.CATERING

WHISKY

J&B 10,00
William Lawson's 10,00
Aberlour 12 ans 10,00
Old Pulteney 12 ans 10,00
Ardbeg 10 ans , tourbé 11,00
Highland Park 12 ans 11,00
The Glenlivet 18 ans 12,00
Glenmorangie 10 ans 12,00
The Dalmore 15 ans 14,00

GRAPPA

Grappa Villa Prato Berta blanc / brun 10,00
Berta Elisi 14,00

CALVADOS

Roger Groult Pays d'Auge 3 ans 9,00
Roger Groult Pays d'Auge 12 ans 11,00

COGNAC

Hennessy Very Special 9,00
Malternative XO 25 15,00

RUM

Bacardi blanc / brun 10,00
Havana Club brun 10,00
Havana Club Seleccion de Maestros brun 12,00
Appleton Estate 12 ans 11,00

DIGESTIEVEN

Espresso Martini café, Kahlua, wodka 13,00
Espresso Baileys café, Baileys, caramel 13,00
Grand Marnier 10,00
Averna 9,00
Jenever Extra Smeets 4,00
Limoncello 8,00
Amaretto Disaronno 9,00
Cointreau 10,00
Sambuca 9,00
Baileys 9,00
Armagnac 11,00
Eau de Vie de Poire 10,00
Jägermeister 8,00

FORT

TAPAS JUSQU'À 13u45 & 20u45

Ibérico ham petit 16,00 grand 24,00

Bruschetta 2 pièces 13,00
tomate & mozzarella

Bruschetta 2 pièces 18,00
tomate, thon frais et vinaigrette asiatique

Bruschetta 2 pièces 13,00
courgettes grillées et poivrons rôtis

Pinsa Jambon du boucher « Quetin », mayonnaise à la truffe 17,00

Pizetti De Zwaan Ibérico, aioli, parmesan 18,00

Pizetti Pollo Poulet effiloché 16,00

Pizetti Veggie Légumes du Sud, poivron, houmous, aïoli 15,00

Huîtres 3 pièces 12,00 6 pièces 24,00

Huîtres gratinées 3 pièces 14,00 6 pièces 28,00

Calamares 17,00
a la plancha

Portion de boulettes de viande 12 pièces 10,00

Portion de loempias 12 pièces 14,00

FAIT MAISON **Nobashi garnaal** avec une croûte croustillante 6 pièces 15,00

TAPAS

STARTERS JUSQU'À 13u45 & 20u45

Huîtres 3 pièces 12,00 6 pièces 24,00

Huîtres gratinées 3 pièces 14,00 6 pièces 28,00

Carpaccio de bœuf 19,00

Vitello tonnato 19,00

Sashimi de saumon ±100 g 20,00

Sashimi de saumon & thon ±100 g 22,00

Sashimi de thon ±100 g 24,00

Scampi Diabolique 18,00

FAIT MAISON Croquettes au fromage 1 pièce 13,00 2 pièces 24,00
avec du persil frit

FAIT MAISON Croquettes aux crevettes 1 pièce 15,00 2 pièces 27,00
avec du persil frit

FAIT MAISON Croquette mixte – fromage et crevettes 25,00
avec du persil frit

PLAT PRINCIPALE

Carpaccio de bœuf 28,00

Vitello tonnato 28,00

Sashimi de saumon ±200 g 28,00

Sashimi de saumon & thon ±200 g 30,00

Sashimi de thon ±200 g 32,00

FAIT MAISON Cheese croquettes 27,00
avec du persil frit & salade

FAIT MAISON Shrimp coquettes 30,00
avec du persil frit & salade

FAIT MAISON Mix cheese and shrimp croquette 32,00
avec du persil frit & salade

PLATS

SALADES

Salade de mozzarella di bufala 21,00
tomate, mozzarella di bufala et roquette

Salade bacon et pomme 24,00

Salade César 26,00
avec poulet et vinaigrette aux anchois

Salade Italienne 29,00
crevettes, jambon de Parme et burrata

Salade Maison 29,00
crevettes, saumon fumé et bacon

Salade avec brochette de crevettes grillées 29,00

ACCOMPAGNEMENTS

Frites 4,00

Croquettes 4,00

Purée 4,00

Pommes grenaille 4,00

Pommes romarin 4,00

Riz 4,50

Pasta Aglio e Olio 7,00

Pasta avec des légumes frais 7,00

SUGGESTION

Créez votre propre plat
avec notre sélection d'accompagnements froids ou chauds,
entièrement adaptés à vos goûts et préférences.

SALADES & AUTRES

MOULES 1,1 KG (SAISON)

Moules nature 31,00

Moules à l'ail 31,00

Moules à lail et crème 31,00

Moules beurre aux herbes 31,00

Moules curry 31,00

Moules vin blanc 32,00

Nos moules sont servies avec du pain ou des frites.

POISSON

Pâtes aux scampi 29,00

Scampi Diabolique 32,00
Pâtes aglio e olio

Tomate & Crevettes 45,00
Carpaccio de Cœr de Bœuf tomate
avec crevettes grises 'fraîchement décortiquées dans notre cuisine' et frites

Sole meunière 2 pièces, 250 à 300 g bruto/pièce ..... prix du jour
avec salade et frites

Steak de thon AAA-QUALITÉ avec pâtes fraîches 43,00

Steak de thon AAA- QUALITÉ avec salade, frites et béarnaise 43,00

Gambas maison avec sauce tomate, tomates cerises et herbes fraîches 39,00
avec pâtes ou frites

Gambas avec tartare, salade and frites 39,00

Cabillaud 'Royal' maison 39,00
regardez le tableau noir

Pâtes à la place des pommes de terre, supplément 3,00.
Nous travaillons exclusivement avec des produits frais.
Par conséquent, certains plats peuvent occasionnellement être indisponibles.
Bien entendu, nous ferons de notre mieux pour proposer à chacun une délicieuse alternative.

SEAFOOD

ENFANTS

Hamburger long avec frites 1 pièces 11,00 2 pièces 13,00

Spaghetti Bolognaise 15,00

Boulettes de viande à la sauce tomate avec purée 22,00

Vidé avec frites 22,00

Ragoût avec frites 22,00

Blanc de poulet avec sauce aux pommes et frites 22,00

Steak pour enfants avec sauce aux pommes et frites 27,00
filet mignon

ENFANTS

VIANDE

Spaghetti Bolognaise small 15,00 large 19,00

Ossobuco Milanese 36,00
pasta aglio e olio

Steak nature ± 280 g 29,00

Filet Pur ± 280 g 38,00
Blanc-bleu belge

Black Angus ± 330 g 38,00

Steak tartare 25,00
à préparer soi-même

Steak preparé 26,00
Steak haché fraîchement moulu, fait maison

Carbonnade flamande 22,00

Vol-au-vent 22,00

Boulettes à la sauce tomate 22,00
haché de poulet

Tagliata De Zwaan 33,00
Émincé de boeuf avec salade méridionale

Poussing 35,00
farci de duxelles et de haché de poulet, servi avec frites allumettes, salade et sauce au poivre

SUGGESTION

Créez votre propre plat
avec notre sélection de garnitures froides ou chaudes,
entièrement adaptées à vos goûts et préférences.

VIANDE

ACCOMPAGNEMENTS

Frites	4,00
Croquettes	4,00
Purée	4,00
Pommes grenaille	4,00
Pommes romarin	4,00
Riz	4,50
Pasta Aglio e Olio	7,00
Pasta avec des légumes frais	7,00

LÉGUMES FROIDS ET CHAUDS

Salade de laitue, vinaigrette	3,00
chicon et mâche mayonnaise à la truffe	3,50
Salade de tomates	3,50
Salade méridionale	4,00
Champignons sautés	6,00
Légumes sautés au wok	6,00

SAUCES

Beurre aux herbes	3,50
Sauce nature	4,00
Crème au poivre	4,00
Sauce au poivre noir	4,00
Pizzaiola riche sauce tomate	4,00
Béarnaise fraîchement montée	6,00
Champignons nature	6,00
Champignons à la crème	6,00

EXTRA

DESSERTS

Crème brûlée maison 11,00

Moelleux chocolat 13,00

Café glacé 11,00
1 boule de glace vannille, glace moka, Baileys, crème fraîche

Tiramisu de speculoos 10,00

Sabayon à la bière aux griottes de 2 pers ..... par personne 12,00

Île flottante 13,00

Dessert du jour ..... prix du jour
regardez le tableau noir

COUPES

Glace enfant Pinocchio 8,00
glace vanille avec smarties

Coupe vanille 12,00

Petite coupe vanille 8,00

Dame Blanche 13,00
3 boules de glace vanille avec sauce chocolat chaude

Petite Dame Blanche 9,00
2 boules de glace vanille avec sauce chocolat chaude

Sorbet citron 8,00

Coupe aux fraises saison 14,00

Coupe Advocaat 'Royal' 13,00
2 boules de glace vanille avec advocaat maison et crème fraîche

Supplément crème fouettée 1,00

DESSERTS

HEURES D'OUVERTURE

BRASSERIE mercredi, jeudi, vendredi de 11u00 jusqu'à 23u00
CUISINE de 11u30 jusqu'à 14u00 & de 17u00 jusqu'à 21u00

BRASSERIE samedi de 17u00 jusqu'à 23u30
CUISINE de 17u00 jusqu'à 21u00

BRASSERIE dimanche de 11u00 jusqu'à 16u00
CUISINE de 11u30 jusqu'à 14u00

RÈGLES DE LA MAISON

DERNIÈRE TOURNÉE 30 MINUTES AVANT LA FERMETURE.

VEUILLEZ RESPECTER LES PLAGES HORAIRES DE VOTRE RÉSERVATION

ENTRÉES ET TAPAS À COMMANDER 15 MINUTES
AVANT LA FERMETURE DE LA CUISINE (13H45 & 20H45)

À PARTIR DE 8 PERSONNES
MAXIMUM 4 PLATS DIFFÉRENTS

1 TABLE = 1 ADDITION



VOTRE FÊTE À DE ZWAAN

Le lundi, le mardi et le dimanche soir,
il est possible de privatiser De Zwaan.

Dîner, déjeuner, walking dinner et bien plus encore,
organisés par vos soins ou par notre équipe.

Plus d'informations auprès de notre personnel.





Notre délicieux gin maison **Gins** & **Twins**
chez vous ou comme cadeau original ?

€ 45,00 / bouteille

OP ZOEK NAAR EEN ORIGINEEL KADO?



Een cadeaubon van De Zwaan is altijd een goed idee!
Jij bepaalt zelf de waarde van de cadeaubon.

Bestel je cadeaubon in de brasserie of via de website www.zwaan-hasselt.be

Kiezelstraat 136 — Godsheide (Hasselt)
T. +32 (0)11 23 32 66 — www.zwaan-hasselt.be
Volg ons op