

SUGGESTIEAPERITIEF

Champagne Marcel Deheurlles Réserve
glas €11,00 / fles €52,00 / takeaway €33,00
Cava Josep Masachs Traditionel Rosé Brut
glas €7,00 / fles €34,00 / takeaway €15,00
Weingut Keth Sekt (alcoholvrij)
glas €6,00 / fles €29,00 / takeaway €10,00
Het Looks gin - Fever Tree Indian Tonic - €14,00
Vicaris Tripel Gueuze (7,0%) - glas €7,50

DRIEGANGENMENU €49,00

VOORGERECHTEN

Filoflap - knolselder - wortel - boerenkool - cashew €17,00
La Boscana Costers del Segre - wit - glas €6,00 / fles €30,00 / takeaway €11,00
Bon Secours blond (8,0%) - €7,50
Mosselen - geuze €18,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Vignamato - wit - glas €7,00 / fles €34,00 / takeaway €15,00
Geuze Boon (7,0%) - €3,90
Pulled beef - sjalot - koolsla - Caves * €18,00
Herència Altés La Pilosa - rood - glas €8,00 / fles €38,50 / takeaway €19,50
Caves (5,8%) - €3,90

HOOFDGERECHTEN

Risotto - pompoen - salie - champignon €26,00
Villa Medici Custoza - wit - glas €7,00 / fles €32,50 / takeaway €13,50
Kapittel blond (6,5%) - €5,00
Leng - spinazie - bloemkool - dijonaise - puree €30,00
Saint-Véran Les Maillettes Dom. de la Denante - wit - glas €8,00 / fles €40,00 / takeaway €21,00
Guldenberg (8,0%)- €6,00
Eend - pompoen - witloof - champignon - portosaus -
waaieraardappel €30,00
Corbières Vieilles vignes Château Etang des Colombes - rood - glas €8,00 / fles €39,00 / takeaway €20,00
Extase (8,5%) - €8,00

Alle hoofdgerechten kan je ook in een kleinere portie krijgen.

Liever geen aardappelen? Vraag extra groentjes.

NAGERECHTEN

Gele rijstpap - bruine suiker €9,00
Crumble - seizoensfruit - vanilleijs° €11,00
Chocomousse vegan - gepofte quinoa - noten €9,00
Café glacé €11,00
Chocolademoeleux - vanilleijs° (min. 15' bereidingstijd) €11,00
Smith Woodhouse Porto '10 years' - rood - glas €8,00 / fles €49,00 / takeaway €30,00
Dame bière (vanilleijs°- chocoladesaus met Caves) €10,00
Bolletje ijs tussen twee Sopperkoekjes €5,50
Sorbet / sorbet - cava €8,00/€10,00
Kaasbordje €13,00
Côteaux du Layon Saint-Aubin - wit - glas €5,50 / fles €31,50 / takeaway €17,00
Budureasca Premium Sabrize Fumé - wit - glas €6,50 / fles €31,00 / takeaway €12,00
Mariage Parfait Madeira - €7,50

° voor wie wil hebben we ook suikervrij vanilleijs of veganijs

* naar een recept van Rutger Wuyts, winnaar receptenwedstrijd 'Creatief met Caves',
georganiseerd door de Heren van Lier

APEROPLANK

VOLGENS HET SEIZOEN €11,00/pp. (vanaf 2 pers.)

SLAATJES

Sla geitenkaas - appel - noten 	€21,00
Sla geitenkaas - appel - spek - noten	€24,00

PASTA'S

Pasta - seizoensgroenten - zachte currysaus 	€23,00
Pasta - kip - seizoensgroenten - zachte currysaus	€25,00
Pasta - scampi - seizoensgroenten - zachte currysaus	€28,00
Pasta - champignon 	€24,00
Pasta - kip - spek - champignon	€27,00

KLASSIEKERS

Vol-au-vent - puree - kropsla	€24,50
-------------------------------	--------

 vegetarisch

In Het Looks leven we in harmonie met de seizoenen. We koken met dagverse en seizoensgebonden producten. Daarom passen we elke vier weken onze kaart aan.

Voedselallergie? Zeg het ons en we houden er rekening mee.

WATER À VOLONTÉ	€3,50 PP
------------------------	-----------------

VOOR ONZE JONGSTE KLANTEN

Gebakken visjes - groentjes - puree of ovenaardappelen	€11,00
Balletjes in tomatensaus - puree of ovenaardappelen	€11,00
Kipfilet - groentjes - puree of ovenaardappelen	€13,00
Kipfilet - appelmoes - puree of ovenaardappelen	€13,00
Pasta - kip - groentjes	€11,00
Spaghetti bolognaise (klein/groot)	€9,00/€13,00
Bolletje ijs	€3,50



Een menu om van te smullen tot 24 oktober.

Max. 4 verschillende gerechten per tafel.

Alle gerechten kan je ook bestellen in onze takeaway.

