

**Bonjour!**

Welkom in de Frans-mediterrane Buurtbistrot Laurensius. U kunt bij ons smaakvol en gezond eten. Wij gebruiken veel groenten en een beetje vlees en vis. Wij werken enkel met ingrediënten van hoge kwaliteit, à la minute bereidingen – en voor ons logisch: alles biologisch.

Lees meer over ons achterin de menukaart.

**Menu 3 gangen**

€ 17,50

Soepje

-

Galette du moment

-

Petit dessert

*'Ceci n'est pas un restaurant',  
c'est une rencontre de gourmands!'*

## Warme dranken

---

Espresso / zwarte koffie	2,50
Dubbele espresso	3,50
Cappuccino / koffie verkeerd	2,95
Dubbele espresso met melkschuim	4,-
Kokos-cappuccino / kokos-latte	4,-
Haver-cappuccino / haver-latte	3,50
Warme chocolademelk van brokken chocola	4,-
Warme kokosmelk met verse munt	4,-

### Thee diverse smaken

Rooibos, groene thee, Earl Gray, kamille,...	2,50
Verveine; verfrissende kruidenthee, goed voor de spijsvertering	2,50
Genmaicha; banchablad gemengd met gepofte rijst. Volle en lichtzoete rijstthee	3,-
Heet water met verse munt	3,-
Heet water met verse gember en citroen	3,-

### Café Gourmand Paris

Koffie / thee + kleine zoetigheden	7,50
------------------------------------	------

### Een Proust moment

Lindebloesemthee met twee madeleines	4,-
--------------------------------------	-----

Zie counter voor diverse huisgemaakte taarten en koekjes

## Frisdranken en alcoholische dranken

---

Verse jus d'orange -pressé à la minute-	4,50*
Vers grapefruitsap -pressé à la minute-	4,95*
Sarah 's Citronnade (fris-zure citroenlimonade)	2,95*

\*Seizoensgebonden

Appelsap	2,50
Energiedrink van Gusto, cola-like...	3,50
Gemberdrink bruisend	2,50
Vierbloesemlimonade	2,50
Ice-tea Green met gember	3,50
Ice-tea Mate met citrus (prikt)	3,50
Indian Tonic	3,-
Rabarbersap bruisend	3,-
Glas bronwater / glas bruiswater	2,50
Fles bronwater / fles bruisend water	4,95

### Appelcider - glas 4,- / fles 16,50

Mousserende appeldrank met licht alcoholpercentage. Heerlijk bij de galettes en crêpes.

### Poiré –Peren 'cider' - licht sprankelend, soepel en fruitig - fles 18,50

Als aperitief en bij de galettes

### Bieren op fles

Pils	- Gulpener -	2,75
Witbier - Weizen	- Gulpener -	3,75
IPA - Hop	- Gulpener -	3,95
IJsbock	- special winterbier 10% -	6,50
Ginette	- tripple blond 9% -	6,50
Mongozo witbier	- met boekweit -	4,50 (glutenvrij)

Wisselend speciaal bier .....

## Wijnen – Les Vins

---

Geproefd en gekozen op basis van een bewuste omgang met mens en natuur...  
Onze wijnen kunt u ook meenemen. Per fles 40% korting.

### Witte wijn - Vin blanc

	glas	fles
<b>Pinot gris:</b> fris, zacht, aperitief	3,95	19,-
<b>Sauvignon Blanc:</b> fruitexplosie en lichte zuren	4,75	24,-
<b>La Fontude, Jour de Fête 2016</b> <i>vin naturel</i> Helder, fris, knisperend <b>Druif</b> : Terret Bourret		29,-

### Rode wijn - Vin rouge

	glas	fles
<b>Wijn van het moment</b>	4,50	21,50
<b>Montepulciano d'Abruzzo:</b> intens vol, zachte tannine		24,-
Pouderoux, C18 Originel <b>Maury Sec</b> AOP <i>Vin Naturel</i>		35,-

### Mousserende wijn - Vin moussuex

	glas	fles
<b>Crémant de Limoux:</b> <i>Première Bulle Premium</i> - AOC	6,95	29,-

## Les petits plaisirs – borrelhappen

### L'apéro

---

<b>Schaaltje olijven</b>		5,50
<b>Saucissons, olives, cornichons</b>		8,95
Bordje Franse gedroogde worst met olijven en augurkjes		
<b>Gougères (6st)</b>		7,50
Lauwwarme Franse kaassoesjes		
<b>Brood met vegetarische pesto's</b>		5,50
<b>Blikje sardines op olie met zeeviltartaar</b>	en brood	9,50
<b>Bordje Coppa + artisjok</b>		9,95
<b>Proeverij bord</b>	<b>p.p.</b>	9,50
Mix van verschillende lekkernijen		

## MENU | ETEN

---

Hier treft u het eten aan voor lunch & diner. Veel gerechten worden à la minute bereid, dit kost wat tijd. Heeft u haast? Laat het ons weten.

### - Ontdek ons 3-gangen menu voor 17,50 -

#### **Soupe du moment**

Kopje soep van de dag 4,50  
+ brood € 1,-

#### **Kleine seizoenssalade (vegetarisch)**

Sla, diverse groente, olijven, zaden 7,-

#### **Maaltijdsalade feta**

Sla, diverse groente, olijven, zaden, fetakaas 13,50

#### **Maaltijdsalade ansjovis**

Sla, diverse groente, olijven, zaden, ansjovis 14,-

#### **Maaltijdsalade Coppa**

Sla, diverse groente, zaden, coppa 15,50

### **Hoofdgerechten - Les galettes**

De galette is een Bretons (Frans) volksgerecht. De galette is een soort dunne pizza van boekweitmeel die à la minute gebakken wordt op gietijzer. Het beleg wordt erop gespreid. Het deeg is vrij van gluten, melk en ei. Geef wel altijd aan als u allergieën/wensen heeft. We maken iets smakelijks voor u! De galettes zijn ideaal voor lunch en diner. Er zijn verschillende porties. Afhankelijk van uw trek en of u iets vooraf of als dessert neemt.

In het galettebeslag, beperken we ons tot het minimum aan ingrediënten, maar wel van onberispelijke kwaliteit. Boekweitmeel, zout & water.

## Hoofdgerechten - Les Galettes

---

### Galette proeverij (vanaf 6 p)

€ 15,50 p.p.

In meerdere gangen, krijgt u verschillende galettes op schaal geserveerd om te delen. En ook een salade. Een ideale manier om de galette te ontdekken in gezelschap.

Formaat: normaal is standaard / klein aangeven svp

**Galette du moment** ..... zie dagaanbod

### Galette 'fromage & tomate'

9,50 / 7,-

Kaas, tomatensaus, Provençaalse kruiden

### Galette 'chèvre & dattes'

12,- / 9,-

Geitenkaas, dadelstroop, walnoten

### Galette 'fromage & chorizo'

13,- / 10,-

Geitenkaas, chorizoworst, tomatensaus, oregano

### Galette 'multi couleur'

12,- / 9,-

Kaas, spiegelei, tomatensaus, ui

### Galette 'Hollandaise'

14,- / 11,-

Kaas, huisgegaard buikspek, stroop, snufje chili

### Galette 'artichaut'

14,- / 11,-

Artisjokkenpesto, hazelnoten, diverse groente, zaden

<b>Galette ‘mer et terre’</b>	14,- / 11,-
Zeewiertartaar, spiegelei, cornichons, garnituur	
<b>Galette aux ‘algues’</b>	13,50 / 10,50
Zeewiertartaar, diverse groente, artisjok	
<b>Galette ‘surprise’</b>	14,- / 11,-
Verrassingskaas, diverse groente, tomatensaus	
<b>Galette ‘complète’</b>	13,- / 10,-
Kaas, chorizoworst, spiegelei, Provençaalse kruiden	
<b>Galette ‘Taleggio’</b>	15,50 / 12,-
Taleggio-kaas, tomatensaus, ui, chorizoworst, oregano	
<b>Galette ‘royale’</b>	16,50 / 12,-
Kaas, groente, huisgegaard buikspek, spiegelei	
<b>Losse toppings, toe te voegen op de galette</b>	
Huisgegaard buikspek	3,50
Spiegelei	1,-
Portie groente	3,50

*\*Iedere galette wordt opgemaakt met een slagarnituur*

*\*Geef allergieën altijd aan ons door*



## Desserts

---

### Les Crêpes

<b>Sucre &amp; beurre salé</b>	5,-
Palmsuiker, gezouten boter, citroen	
<b>Sucre</b>	4,-
Palmsuiker	
<b>Sucre &amp; citron</b>	4,50
Palmsuiker, verse citroen	
<b>Sucre &amp; cannelle</b>	4,50
Palmsuiker, kaneel	
<b>Sucre, citron, Grand marnier</b>	5,50
Palmsuiker, citroen, Grand Marnier	
<b>Choco</b>	5,-
Chocoladesaus	
<b>Crêpe de Paris</b>	6,95
Chocola, banaan, kokos	
<b>Fruits &amp; caramel</b>	7,50
Gestoofd fruit, karamel, amandel	

#### **Extra lekkers op de crêpe**

<i>Bol ambachtelijk ijs</i>	2,50
<i>Scheutje sinaasappellikeur</i>	1,50

### Ons ijs...

Wij maken room- en sorbetijs met pure ingrediënten. Wisselende smaken.

Per bol € 2,50

**Café Gourmand:** koffie / thee met enkele zoetigheden 7,50

Diverse huisgemaakte taarten en koekjes ; zie counter

BUURTBISTROT  
LAURENSIUS  
café crêpes galettes



Laurensius is een stichting die zich tot doel stelt om de sociale cohesie in de wijk te versterken en het leefklimaat voor buurtbewoners aangenamer te maken. Voorts begeleiden wij kwetsbare jongeren in de buurtbistrot om ze een stap verder te helpen in hun persoonlijke ontwikkeling. De buurtbistrot is het middel om die doelen te verwezenlijken.

### La cuisine...

**Onze specialiteit...** U kunt bij ons terecht voor lunch, borrel en diner. Wij maken soepen, salades, borrelhapjes, fijne crêpes, én voor lunch & diner: **onze hartige specialiteit, galettes** (soort crêpes, maar dan van 100% boekweitmeel). Erbij een goed glas wijn, een biologisch biertje, cider of kruidenthee. Ook serveren we diverse koffies, koekjes, taarten en andere lekkernijen. Veel gerechten zijn gluten- en lactosevrij, en ook aardig wat plantaardig.

**openingstijden: woensdag t/m zondag 11:30 - 20h/22h**

### Wist u dat...

- Onze biologische taarten en koekjes ook voor verjaardagen en feestjes te bestellen zijn
- U ook producten bij ons kunt kopen, denk aan boekweitmeel, wijn, zeerwierpesto...
- U met een gezelschap de Buurtbistrot kan afhuren voor een besloten lunch, borrel en diner. Denk bijvoorbeeld aan een familie- of bedrijfsaangelegenheid.