

Bonjour!

Welkom in de Frans-mediterrane Buurtbistrot Laurensius. U kunt bij ons smaakvol en gezond eten. Wij gebruiken veel groenten en af en toe 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.

- openingstijden: dinsdag t/m zaterdag 11:30 - 20h/22h-

Menu 3-gangen voor € 17,95

Soepje

-

Galette surprise

-

Petit dessert : bol ijs / friandise
of

Bon dessert : tarte du jour / crêpe (+ € 3,50)

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

Wij werken met biologische ingrediënten van hoge kwaliteit

Warme dranken

Espresso / zwarte koffie	2,50
Dubbele espresso	3,75
Cappuccino	2,95
Koffie verkeerd	3,25
Dubbele espresso met melkschuim	4,25

Kokos-cappuccino / kokos-latte	4,10
Haver-cappuccino / haver-latte	3,70
Warme chocolademelk van brokken chocola	4,10
Warme kokosmelk met verse munt	3,90

Ijskoffie ; bol ijs met dubbele shot espresso erop 4,95

Thee diverse smaken

Rooibos / groene thee / Earl Grey / kamille / verveine	2,60
Genmaicha; banchablad gemengd met gepofte rijst. Volle rijstthee	3,25
Heet water met verse munt	3,25
Heet water met verse gember en citroen	3,25

Café Gourmand Paris Koffie / thee + kleine zoetigheden	7,95
Een Proust moment Lindebloesemthee met twee madeleines	4,25

Zie counter voor diverse huisgemaakte taarten en koekjes

Frisdranken & ciders

100% biologique

Verse jus d'orange -pressé à la minute-	4,65*
Vers grapefruitsap -pressé à la minute-	4,95*
Sarah 's Citronnade (frisse citroenlimonade)	3,25*
<i>*Seizoensgebonden</i>	
Appelsap	2,60
Energiedrink van Gusto, cola-like...	3,60
Gemberdrink bruisend	2,60
Vlierbloesemlimonade	2,60
Ice-tea Green met gember	3,60
Ice-tea Mate met citrus (prik)	3,60
Indian Tonic	3,25
Rabarbersap bruisend	3,50
Glas bronwater / glas bruiswater	2,30
Kombucha, gefermenteerde ice-tea met kruiden	3,95
<i>'Gezond en verfrissend'</i>	

CIDERS

Cidre de pomme bio *Appelcider* glas 4,- / fles 16,95
Mousserende appeldrank met licht alcoholpercentage. Heerlijk bij de galettes en crêpes

Poiré bio *Peren 'cider'* fles 18,50
Mousserende perendrank met laag alcoholpercentage. Licht zoetig, soepel en fruitig.

Bierkaart - assortiment des bières bio

Stuk voor stuk Bio-bieren op fles, met passie gemaakt.

Pils Gulpener	2,95
Fris, licht bitter pilsener met een pittige twist	
‘Witbier’ / Weizen Gulpener	3,75
Fruutig fris bier; een ware dorstlesser	
IPA Hop Gulpener	3,95
Eigenwijs bitter, ongefilterd bier met een uitgesproken hop aroma	
Ginette / ‘natural triple blond’	6,50
Deze triple is top, met goede bitterheid, een vlierbloesem smaak en een sterk karakter (9°)!	
Lieriken Wilde vruchten	5,75
Ongefilterd fruitig speltbier, droog, frisse zuren, subtiele zoetheid	
Gageleer original- Belgisch streekbier	16,50 (grote fles 0,75 lt)
Gageleer is een goudkleurig bier van gerst en gagele. Gagele is een lage struik die in de voedselarme moerassen van de Kempen(BE) groeit. Het bier is niet gepasteuriseerd en is daardoor volkomen zuiver en natuurlijk.	
Smaak: fruitige en kruidige aroma’s en een subtiele bitterheid. De smaak van de gagele is uniek: kruidig met een toets van peper en eucalyptus.	
7,5 °	
Wisselend speciaal bier
Alcoholvrij pils van Budels	3,50

Wijnen – Les Vins

Gekozen op basis van een bewuste omgang met mens en natuur...

Bio wijnen

	glas	fles
Rode / witte wijn van het moment - à découvrir -	4,50	21,5
Montepulciano d'Abruzzo intens vol, zachte tannines	-	24,5
Crémant de Limoux Première Bulle Premium – AOC (bubbels)	-	29,-
Champagne Bruno Michel <i>-assemblée brut-</i>	-	59,-

Natuurwijnen; Wijn in de puurste vorm...

Le Blanc à 29,5 p. fles / wit: Clot de les Solères, Chardonnay
'zoals men Chardonnay nog nooit gedronken hebt...licht en sprankelend'

Le Rouge à 29,5 p. fles / rood- Julian Peyras - Grenache
'Gourmand, frais et fluide, on adore !'

Restant kunt u mee naar huis nemen als u het kan weerstaan iets in de fles te laten

Aperitief of digestief

Glaasje Pommeau (17°) 7,50
Zacht en fruitig brouwsel van gerijpte appels en calvados...

Wij werken met biologische ingrediënten van hoge kwaliteit

Les petits plaisirs - kleine hapjes - L'apéro

Schaaltje olijven & artisjokharten	5,95
Saucissons, olives, cornichons Bordje Franse gedroogde worst met olijven en augurkjes	9,50
Brood met groente pesto's	5,90
Tajine à la Tunisienne (vega) Hartige koude 'quiche' met pittige tomatensaus <i>(beperkt beschikbaar)</i>	8,50
Boulettes Lamsgehaktballetjes met tomatenkruidensaus <i>(beperkt beschikbaar)</i>	6,50 (3 st) / 12,- (6 st)
Poulpe Schaaltje boterzachte stukken inktvis, licht pikant <i>(beperkt beschikbaar)</i>	9,95
Proeverij bordje Mix van verschillende hapjes bij de borrel of als voorgerecht	9,75 (p.p.)
Avocado à la Francaise Gevuld met mosterdressing en kruiden, zo leeg te lepelen... <i>(beperkt beschikbaar)</i>	5,50

Wij werken met biologische ingrediënten van hoge kwaliteit

MENU | ETEN

Veel gerechten worden à la minute bereid. Heeft u haast? Laat het ons weten.

- Ontdek ons 3-gangen menu voor 17,95 -

(zie 1^e bladzijde)

Voorgerechten of tussendoor...

Soupe du moment

Kopje soep van de dag 4,60
+ brood € 1,05

Avocado à la Francaise

5,50
Gevuld met mosterddressing en kruiden, zo leeg te lepelen...
(beperkt beschikbaar)

Kleine seizoensalade (vegan)

6,95
Sla, diverse groente, olijven, zaden

Maaltijdsalades

Maaltijdsalade naturel

12,50

Sla, diverse groente, olijven, zaden, pesto

Maaltijdsalade feta

13,95

Sla, diverse groente, olijven, zaden, fetakaas

Maaltijdsalade ansjovis

14,50

Sla, diverse groente, olijven, zaden, ansjovis

Maaltijdsalade jambon cru

16,50

Sla, diverse groente, zaden, rauwe ham

Wij werken met biologische ingrediënten van hoge kwaliteit

La galette

De galette is een Bretons (Fr) gerecht. De galette is een soort dunne pizza van boekweitmeel die à la minute gebakken wordt op gietijzer. Het beleg wordt erover 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.

Formaat: standaard of klein

Hoofdgerechten - Les Galettes

Galette 'fromage & tomate' Kaas, tomatensaus, Provençaalse kruiden	9,95 / 7,50
Galette 'chèvre & dattes' Geitenkaas, dadelstroop, walnoten	12,- / 9,25
Galette 'fromage & chorizo' Geitenkaas, chorizoworst, tomatensaus, oregano	13,50 / 10,-
Galette 'multi couleur' Kaas, spiegelei, tomatensaus, ui	12,50 / 9,50
Galette 'Hollandaise' Kaas, huisgegaard buikspek, dadelstroop, snufje chili	14,50 / 11,50
Galette 'artichaut' (vegan) Artisjokkenpesto, hazelnoten, diverse groente, zaden	14,- / 11,-
Galette 'Méditerranée' Ansjovis pasta, uien, olijven, piment, tomatensaus	14,- / 11,-

Galette ‘mer et terre’ Zeewiertartaar, spiegelei, cornichons, garnituur (Ook in vegan versie te bestellen. Ei wordt vervangen door groente)	14,50 / 11,50
Galette ‘la savoureuse’ Kaas, diverse groente, tomatensaus	14,50 / 11,30
Galette ‘complète’ Kaas, chorizoworst, spiegelei, Provençaalse kruiden	13,25 / 10,-
Galette ‘Taleggio’ Taleggio-kaas, tomatensaus, ui, chorizoworst, oregano	15,95 / 12,50
Galette ‘royale’ Kaas, groente, huisgegaard buikspek, spiegelei	16,95 / 13,-
Galette ‘gourmand’ Zeewiertartaar, buikspek, wat groentjes en artisjok...	15,50 / 12.-

Zin in iets anders? Neem de galette du moment, laat u verrassen of geef uw wensen door.

Verrijk uw galette met :

Huisgegaard buikspek	3,75
Spiegelei	1,25
Portie verse groente	3,75

**Iedere galette wordt opgemaakt met een slagarnituur*

**Geef allergieën svp altijd aan ons door*

Galette proeverij (vanaf 6 p.)

€ 16,50 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.

Desserts of tussendoor

Les Crêpes

Sucre & beurre salé 5,50

Palmsuiker, gezouten boter, citroen

Sucre 4,25

Palmsuiker

Sucre & citron 4,75

Palmsuiker, verse citroen

Sucre & canelle 4,25

Palmsuiker, kaneel

Sucre, citron, Grand marnier 5,95

Palmsuiker, citroen, sinaasappellikeur

Choco 5,50

Chocoladesaus

Crêpe de Paris 7,50

Chocola, banaan, kokos

Fruits & caramel 7,95

Gestoofd fruit, karamel, amandel

Crêpe du moment

Extra lekkers op de crêpe

Bol ambachtelijk ijs 2,60

Scheutje sinaasappellikeur 1,75

Café Gourmand: koffie / thee met een selectie van zoetigheden 7,95

Diverse huisgemaakte taarten en koekjes; zie counter

Ons ijs...

Smaken:

Vanille

Citroensorbet (vegan)

Pompoenpitten

Per bol € 2,60

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. Tevens 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 boekweit). 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: dinsdag t/m zaterdag 11:30 - 20h/22h

Wist u dat...

- Onze biologische taarten en koekjes ook voor verjaardagen en feestjes te bestellen zijn
- U met een gezelschap de Buurtbistrot kan afhuren voor een besloten lunch, borrel en diner. Denk bijvoorbeeld aan een familie- of bedrijfsaangelegenheid.

Wij werken met biologische ingrediënten van hoge kwaliteit