

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

Hapjeskaart - L'apéro

Schaaltje Kalamata olijven & artisjokharten 5,95

Brood met groente pesto's 5,90

De volgende hapjes zijn er vanaf 16 uur. Vrijdag en zaterdag de hele dag.

Jambon de Parme bio 24 mois affinée 12,50
Bordje dingesneden zeer fijne Parmaham met olijven

Boulettes 9,50 (6 st)
Lamsgehaktballetjes met tomatenkruidentaus

Poulpe 9,95
Schaaltje boterzachte gestoofde inktvistentakels, licht pikant

Fromage 12,50
Verschillende kaasjes, beetje brood, wat zoets

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

Kleine seizoensalade (vegan) 6,95
Sla, diverse groente, olijven, zaden

Maaltijdsalades

Maaltijdsalade naturel 13,50
Sla, diverse groente, olijven, zaden, pesto

Maaltijdsalade feta 14,95
Sla, diverse groente, olijven, zaden, fetakaas

Maaltijdsalade ansjovis 15,50
Sla, diverse groente, olijven, zaden, ansjovis

Maaltijdsalade jambon cru 17,50
Sla, diverse groente, zaden, rauwe Parmaham

Wij werken met biologische ingrediënten van hoge kwaliteit

La galette

De galette is een Frans volksgerecht. De basis is een dun gebakken bodem van volkoren boekweitmeel. Het beleg wordt erover gespreid/gegaard. 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

13,50 / 10,-

Galette 'Hollandaise'

Kaas, huisgegaard buikspek, dadelstroop, snuffe 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,-

Wij werken met biologische ingrediënten van hoge kwaliteit

Galette ‘mer et terre’ Zeewierartaar, 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	13,75 / 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’ Zeewierartaar, 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 :

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

**Iedere galette wordt opgemaakt met een slagarnituur*

**Geef allergieën svp altijd aan ons door*

Galette proeverij (vanaf 6 t/m 12 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.

Wij werken met biologische ingrediënten van hoge kwaliteit

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

Wij werken met biologische ingrediënten van hoge kwaliteit

Warme dranken

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

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

(Kruiden) thee

Rooibos / groene thee / Earl Grey /	2,60
Kamille / verveine / venkelzaad / lindebloesem	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

Wij werken met biologische ingrediënten van hoge kwaliteit

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
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
'Gezond en verfrissend'	

CIDERS BIO

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

Poiré *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	2,75
Fris, licht bitter pilsener met een pittige twist	
‘Witbier’ / Weizen Gulpener	3,95
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	
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.	
Wisselend speciaal bier
Alcoholvrij pils van Budels	3,50

Wij werken met biologische ingrediënten van hoge kwaliteit

Wijnen – Les Vins

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

Bio wijnen

glas fles

Vin du maison: rouge / blanc / rosé	4,50	21,5
Wit - Clot de les Solères, Chardonnay (vin naturel) 'Licht en sprankelend'		29,5
Rood - Séraphin, Grenache (vin naturel) 'Bijzonder fruitig, vol en zachtaardig'		29,5
	- Vin du patron -	
Rood - Montepulciano d'Abruzzo intens vol, zachte tannine		25,-
Bubbels - Crémant de Limoux Première Bulle Premium		29,-

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

Aperitief of digestief

Glaasje Pommeau 7,50

Zacht, fruitig aperitief van gerijpte appels en calvados... Ook als digestief te savoueren.

Wij werken met biologische ingrediënten van hoge kwaliteit

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