

Bonjour!

Welkom in de Frans-mediterrane Buurtbistrot Laurensius. Een ambachtelijke eetgelegenheid met een sterk sociaal-maatschappelijk engagement.

Laurensius stelt zich tot doel de sociale cohesie in de wijk te versterken en het leefklimaat van onze buurt aangenamer te maken. Tevens begeleiden wij jongeren in de Buurtbistrot om ze een stap verder te helpen in hun persoonlijke ontwikkeling. De Buurtbistrot is de motor om de doelen te verwezenlijken en je kunt natuurlijk gewoon heerlijk eten bij ons.

Openingstijden

Wanneer zijn wij open?

di	12:00 - 15:00 & 17:00 - 22:00
wo	12:00 - 15:00 & 17:00 - 22:00
do	12:00 - 15:00 & 17:00 - 22:00
vr	12:00 - de hele dag - 22:00
za	12:00 - de hele dag - 22:00

di/wo/do: keuken sluit 's middags half uur voor tijd
de keuken sluit 's avonds uiterlijk om 21:00 uur

Als u na 20:00 uur wilt eten kunt u beter even bellen. We sluiten eerder als het rustig is.

Er zijn diverse mogelijkheden om tijdens en buiten openingstijden voor groepen (exclusief) te reserveren.



Onze keuken...

Die smaak naar meer! Puur, smaakvol, gezond, rationeel en kleurrijk, daar gaan we voor. De galette is onze meest bijzondere gerecht. Geïnspireerd op Franse bodem hebben wij deze specialiteit tot een waarlijk lunch- en dinergerecht gevormd. Wij werken met hoogwaardige ingrediënten van biologische kwaliteit, voornamelijk groente, kruiden en specerijen en soms een snuffe vlees en vis.

Alles wordt in eigen keuken bewerkt. Verder hebben we uiteraard nog veel meer lekkers waar we ons in bekwamen. Soepen, salades, borrelhapjes en fijne crêpes. 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.

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.

Verrassingsmenu 3-gangen voor € 17,95

Soepje

-

Galette surprise

-

Petit dessert : bol ijs / friandise

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

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

Borrelkaart - L'apéro

Dagelijks vanaf 17 uur, vrijdag & zaterdag de hele dag

Olives & artichaut	5,9
Schaaltje Kalamata olijven & artisjokhart	
Pain avec	5,9
Brood met een 2 vegetarische spreads/boters	
Rillettes de sardines	12,5
Sardine 'salade' met huisgemaakte toast en artisjokhart	
Boulettes Hollandaise	7,5 (6 st.)
Eko-runder bitterballen met Franse mosterd	
Jambon de Parme bio	12,5
Bordje dungseden fijne Parmaham (24 mnd gerijpt) met olijven	
Saucisson porc	8,9
Licht gedroogde venkelworst met augurkjes. Om zelf te snijden	
Loempia (middelmaat)	9 (4 st.)
Vegetarische rol met chilisaus (vegan)	
Saucisson boeuf Grand Qualité	13,5
Subtiel gedroogd worstje van rund, met een frisse pittigheid. Wordt geserveerd met artisjokhart. Om zelf te snijden	
Fromage	12,5
Verschillende soorten kaas, brood, gedroogd of vers fruit en noten	
Plateau Gourmande	23,5
Selectie van diverse lekkernijen van de borrelkaart (ruim voor 2p.)	

MENU | ETEN

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

Voor het hoofdgerecht of als tussendoor...

Soupe du moment

Kopje soep van de dag
+ brood € 1,-

4,9

Kleine seizoensalade (vegan)

Sla, diverse groente, olijven, zaden

6,5

Maaltijdsalades

Maaltijdsalade **naturel**

Sla, diverse groente, olijven, zaden, pesto

13,5

Maaltijdsalade **feta**

Sla, diverse groente, olijven, zaden, fetakaas

14,9

Maaltijdsalade **ansjovis**

Sla, diverse groente, olijven, zaden, ansjovis

15,5

Maaltijdsalade **jambon cru**

Sla, diverse groente, zaden, gedroogde Parmaham

17,5

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, zeezout & water.

Hoofdgerechten - Les Galettes

Formaat: standaard of klein

Galette 'fromage & tomate' Kaas, tomatensaus, Provençaalse kruiden	9,9 / 7,5
Galette 'chèvre & dattes' Geitenkaas, dadelstroop, walnoten	12 / 9,5
Galette 'fromage & chorizo' Geitenkaas, chorizoworst, tomatensaus, oregano	13,5 / 10
Galette 'multi couleur' Kaas, spiegelei, tomatensaus, ui	13,5 / 10
Galette 'Hollandaise' Kaas, huisgegaard buikspek, dadelstroop, snuffe chili	14,5 / 11,5
Galette 'artichaut' (vegan) Artisjokkenpesto, hazelnoten, diverse groente, zaden	14 / 11
Galette 'mer du nord' Gerookte makreel, zeewiertartaar, kappers, ui	16 / 12

Galette ‘mer et terre’ 14,5 / 11,5
Zeewiertartaar, spiegelei, cornichons, garnituur
(Ook in vegan versie te bestellen. Ei wordt vervangen door groente)

Galette ‘la savoureuse’ 14,5 / 11,5
Wisselende kaas, diverse groente, tomatensaus

Galette ‘complète’ 13,7 / 10
Kaas, chorizoworst, spiegelei, Provençaalse kruiden

Galette ‘Taleggio’ 15,9 / 12,5
Taleggio-kaas, tomatensaus, ui, chorizoworst, oregano

Galette ‘royale’ 16,5 / 13
Kaas, groente, huisgegaard buikspek, spiegelei

Galette ‘gourmand’ 16 / 12
Zeewiertartaar, buikspek, wat groentjes en artisjok

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

Verrijk uw galette met :

Portie verse groente 3,95

Huisgegaard buikspek 3,95

EKO spiegelei 1,25

**Iedere galette wordt opgemaakt met een slagarnituur*

**Geef allergieën svp altijd aan ons door*

Galette proeverij (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.

Desserts of tussendoor

Yaourt de brébis aux Framboise	4,9
Frisse schapenyoghurt met frambozen-lavendel saus en amandelschaafsel	
Café Gourmand	8,5
koffie / thee met een selectie van zoetigheden	
Delice de Choco-orange	8,5
Warme chocolademelk met een vanille-ijs en sinaasappellikeur	
Café Amaretti	8,5
Vanille-ijs, shot espresso erop en een scheut Amaretto	
Jeu de boules	5,5
Pastis ! Anijslikeur met een bol citroensorbet	
Glace exotique	8,5
Shot espresso, Rhum, een bol vanille-ijs en sinaasappel	
Fromage	12.5
Verschillende soorten kaas, brood, gedroogd of vers fruit, noten *Heerlijk te combineren met een glaasje Pommeau	
Ons huisgemaakt ijs div. smaken, per bol	2,6

Ontdek ook onze huisgemaakte taarten en koekjes; zie counter

Meer desserts – zie crêpes

Les Crêpes / Flensjes

Sucre & beurre salé	5,5
Palmsuiker, gezouten boter, citroen	
Sucre	4
Palmsuiker	
Sucre & citron	4,5
Palmsuiker, verse citroen	
Sucre, citron, Grand Marnier	6,5
Palmsuiker, citroen, sinaasappellikeur	
Choco	5,5
Huisgemaakte chocoladesaus	
Crêpe banane	6,9
Chocola, banaan, kokos	
Fruits & caramel	7,5
Gestoofd fruit, karamel, amandel	

Crêpe specials

Crêpe noisette	9,5
Hazelnoot praliné, chocola, vanille-ijs	
Crêpe orange	9,5
Sinaasappelsaus, gezouten karamel, pompoenpittenijs	
Crêpe de Paris	9,5
Banaan, chocola, kokos, vanille-ijs	
Crêpe du sud	8,5
Palmsuiker, citroen, citroenrasp, citroenijs	

Warme dranken

*Koffie van Giraffe; uitstekende kwaliteit!



Espresso / zwarte koffie	2,5
Dubbele espresso	3,5
Dubbele espresso met melkschuim	4,2
Cappuccino	3
Koffie verkeerd / latte	3,3
Kokos-cappuccino / kokos-latte	4,1
Haver-cappuccino / haver-latte	3,7
Warme chocolademelk van volle chocolade korrels	3,9
Warme kokosmelk met verse munt	3,9
Warme chocomel, bol vanille ijs & sinaasappellikeur	6,5
Ijskoffie; een bol ijs met een shot espresso erop	4,5
(Kruiden) thee	
Rooibos / groene thee / Earl Grey	2,6
Kamille / verveine / venkelzaad / lindebloesem	2,6
Genmaicha; banchablad gemengd met gepofte rijst. Volle rijstthee	3,3
Heet water met verse munt	3,2
Heet water met verse gember en citroen	3,2
Café Gourmand Paris Koffie / thee + kleine zoetigheden	8,5
Een Proust moment Lindebloesemthee met twee Madeleines	4,2

Frisdranken & ciders

100% biologique

Verse jus d'orange -pressé à la minute-	4,6*
Vers grapefruitsap -pressé à la minute-	4,9*
Sarah 's Citronnade (frisse citroenlimonade)	3,2*
<i>*Aanbodsgebonden</i>	
Aardbeienlimonade met prik	2,6
Appelsap	2,6
Bruisend Gemberlimo	2,6
Vlierbloesemlimo	2,6
Ice-tea Green met gember	3,6
Ice-tea Mate met citrus (prikt)	3,6
Indian Tonic	3,3
Rabarbersap bruisend	3,5
Glas bronwater / glas bruiswater	2,2
Kombucha, gefermenteerde ice-tea met kruiden	4
Alcoholvrij pils van Budels	3,5

CIDERS BIO

Cidre de pomme *Appelcider* glas 4 / fles 16,9
Mousserende appeldrank met licht alcoholpercentage. Heerlijk bij de galettes en crêpes.

Poiré *Peren 'cider'* fles 18,5
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	2,8
Fris, licht bitter pilsener met een pittige twist	
'Witbier' / Weizen Gulpener	3,9
Fruchtig fris bier; een ware dorstlesser	
IPA Hop Gulpener	3,9
Eigenwijs bitter, ongefilterd bier met een uitgesproken hop aroma	
Ginette / 'natural triple blond'	6,5
Deze triple is top, met goede bitterheid, een vlierbloesemsmak en een sterk karakter	
Lieriken Wilde vruchten	5,7
Ongefilterd fruitig speltbier, droog, frisse zuren, subtiele zoetheid	
Gageleer original- Belgisch streekbier	16,5 (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	3,5

Wijnen – Les Vins

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

<u>Bio wijnen</u>	glas	fles
Vin du maison: rouge / blanc / rosé	4,5	21,5
Wit - Les Copains D'Abord 'vol en licht sprankelend' Grenache - Roussanne - Clairette 'vin naturel'		33
Rood - van Nederlandse bodem 'fruitig, licht en zachtaardig' Marachel Foch 'vin naturel' - <i>Vin du patron</i> -		29
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 nuttigen.

Kijk ook bij desserts voor onze ijsspecials met likeuren....