

# Olivier



# Lunch

Tot 17.00 uur



## Boterhammen

**keuze uit dikke plakken maïsbrood of donker volkorenbrood met:**

<b>Oude kaas</b> en mosterd	5,50
<b>Huisgemaakte tonijnsalade</b> met augurk, ui en haricots verts	6,50
<b>Gerookte zalm</b> met bieslookkaas	8,00
<b>Smos;</b> gezond met jonge kaas, ham, ei, tomaat, komkommer, ui, bieslook en mayonaise	6,50
<b>Vlaamse carpaccio</b> van gebraden kalfsvlees met oude kaas, augurk en mosterdmayonaise	7,50
<b>Warme kippenborst</b> met mosterdsaus	7,00
<b>Sjefkes belegd;</b> "Beleg waar ons Sjefke goesting naar heeft"	8,00

## Croques

**dikke boterhammen gegratineerd uit de oven**

<b>Croque Monsieur</b> ham en/of kaas	5,00
<b>Croque Madame</b> ham, kaas en spiegelei	5,50
<b>Croque Oostende</b> zalm, tomaat en kaas	6,50
<b>Croque Flamande</b> Vlaamse salami, tomaat en kaas	6,50
<b>Croque Bruxelles</b> met brie, honing en pijnboompitjes	6,50
<b>Croque d'Anvers</b> met gerookte kip, avocadomousse en kaas	7,50
<b>Croque Sandwich</b> met kip, hesp, tomaat, kaas, veldsla en mosterdmayonaise	10,00

## Soepkes

**geserveerd met een dikke plak donker volkorenbrood**

<b>Bomma's tomatensoep</b> met oude kaas	5,50
<b>'N groen soepke</b> van doperwtjes en munt, geserveerd met krokante hesp	6,00
<b>Sjefkes soepke;</b> "Soep waar ons Sjefke goesting naar heeft!"	6,50

**Meer lunchgerechten? Sla blad om!**



# Meer Lunch

Tot 17.00 uur

## Lunchgerechten

<b>Vlaamse carpaccio</b> van gebraden kalfsvlees met, oude kaas, augurk en mosterdmayonaise	10,50
<b>Runderkroketten</b> geserveerd met plakken vers brood en mosterd	8,00
<b>Kaaskroketten</b> geserveerd met plakken vers brood en mosterdmayonaise	8,00
<b>Garnaalkroketten</b> geserveerd met plakken vers brood en mosterdmayonaise	11,50
<b>Hartige quiche</b> met courgette en tomaat	6,50

## Specialiteiten van het seizoen

geserveerd met een dikke plak donker volkoren brood

<b>Salade spinazie met geitenkaas</b> , selderij, appel, amandelschaafsel en yoghurt dressing	12,50
<b>Salade zalmfilet</b> met spinazie, radijs en pompoelmoes en French dressing	13,50
<b>Salade Antwerps kalfsvlees</b> met venkel, augurk, trostomaat en mosterdmayonaise	14,50
<b>Luikse salade</b> met haricot verts, botersla, zilverui, hesp, aardappeltjes en een honing dressing	12,50
<b>'N groen maaltijdsoepke</b> van doperwtjes en munt, geserveerd met krokante hesp	9,50

## Eiergerechten

keuze uit dikke plakken maisbrood of donker volkorenbrood met

<b>Uitsmijter</b> ham en/of kaas	7,50
<b>Uitsmijter</b> met spek, tomaat en kaas	8,50
<b>Vlaamse omelet</b> met ham, nicola-aardappel en groenten	8,50



1764

Geproduceerd op de Kermis  
17 DE  
DE PARISCHE KRAAN  
de cerate

# Mosselen

geserveerd met sausjes, Boerenbrood, Vlaamse frieten en een goei kwak mayonaise

Naturel	18,00
Witte wijn	19,50
Look	19,50
Hoegaarden	18,50
Olivier; met La Chouffe, hesp en champignons	20,50

**GUEUZE BELLE-VUE**



# Zoetigheden

<b>Luikse wafel</b> bereidt op traditionele wijze; met vanille-ijs, warme kersen en slagroom	6,50
<b>Vlaamse witte dame</b> ; Soes gevuld met vanille-ijs overgoten met warme chocoladesaus en slagroom	5,50
<b>Panna cotta</b> van chocolade en banaan met stroop van La Chouffelijkeur en een bokkenpootjescrunch	6,50
<b>Soepke van rood fruit</b> en Liefmans Fruitesse, met Galiameloen en sorbetijs	7,00
<b>Lemon cheesecake</b> ; huisgemaakt met een saus van rode vruchten en slagroom	7,50