

Brasserie Tuin van Myra

Wij zijn blij u te kunnen verwelkomen voor een lekker drankje, een gerecht van de kaart of een heerlijk dessert.

Deze kwalitatieve producten worden aangeboden aan democratische prijzen.

Heeft u vragen of speciale wensen, laat het ons gerust weten. Wij horen graag uw suggesties om ons aanbod uit te breiden.

Graag organiseren wij ook voor u bijzondere evenementen zoals feestjes, koffietafels, recepties en vergaderingen.

Wij staan u graag bij en bespreken wat er mogelijk is.

We zijn dagelijks geopend van 11u00 tot 17u00 – maandag en dinsdag enkel toegankelijk voor de bewoners van de Tuin van Myra en dit van 11u30 tot 14.30 (laatste bestelling voor de keuken is om 17u00).

Heeft u vragen omtrent allergenen in onze gerechten/ voeding, gelieve u te richten tot onze medewerkers van de brasserie. De samenstelling van de gerechten kan wijzigen.

Netwerk: SA_DP
Wifi code: S1ni0R2013

Netwerk: SA_WLAN
Wifi code: S3ni0rwlan

Dranken

Prijs

Bieren

Jupiler	€ 2,20
Hoegaarden	€ 2,50
Duvel	€ 4,00
Leffe Blond	€ 3,00
Leffe Bruin	€ 3,00
Kriek Lindemans	€ 2,50
Palm	€ 2,20
Westmalle dubbel	€ 4,00
Westmalle Tripel	€ 4,00
Karmeliet	€ 4,00
La Chouffe	€ 4,00

Wijn en aperitieven

Rode of witte Porto	€ 4,00
Sherry Dry of Medium	€ 4,00
Martini wit of rood	€ 4,00
Ricard	€ 7,00
Pineau de Charentes	€ 5,00
Gordon's Gin	€ 6,00
Campari orange Looza	€ 8,40
Campari Orange vers fruitsap	€ 10,00
Kirr	€ 4,50
Kirr Royal	€ 6,50
Cava brut per glas Rigol	€ 5,00
Cava brut per fles Rigol	€ 24,00

Huiswijn

Witte wijn per glas ("850" Vinho Branco)	€ 3,50
Witte wijn karaf 25 cl	€ 6,00
Witte wijn karaf 50 cl	€ 11,00
Witte wijn per fles ("850" Vinho Branco)	€ 18,00
Rode wijn per glas ("850" Vinho Tinto)	€ 3,50
Rode wijn karaf 25 cl	€ 6,00
Rode wijn karaf 50 cl	€ 11,00
Rode wijn per fles ("850" Vinho Tinto)	€ 18,00
Rosé wijn per glas (Pays d'Oc)	€ 3,50
Rosé wijn per karaf 25 cl	€ 6,00
Rosé wijn karaf 50 cl	€ 11,00
Rosé wijn per fles (Pays d'Oc)	€ 18,00

GIN TONIC VAN DE DAG

€ 12,00



Onze wijn suggesties

Witte wijnen

Chablis « Saint Martin »

37€

Een jonge Chablis boordevol mineralen en met een lichtgele kleur. Heerlijk fris en harmonieus palet van wit fruit en bloesem. De Chardonnay druiven van lokale wijnboeren worden aangeleverd aan het Domaine Laroche (Frankrijk). Gedurende het ganse jaar, worden deze wijnboeren begeleid door een wijnmanager van Laroche. Volgens de traditie worden de druiven dan pas verwerkt als ze op het domein zijn.

Pouilly Fumé “Les Duchesses”

38€

Een hele mooie ‘**strakke**’ Pouilly-Fumé met een krachtige stuivende Sauvignon geur én smaak, met een lichte hint van perzik. Een fantastische klassieke witte wijn. Deze wijn is afkomstig van de Loire streek, Frankrijk.

Rosé wijn

Château Gassier « Pas du Moine, Côtes de Provence Sainte Victoire

30€

Château Gassier ligt in het hart van de Arc Vallei ten oosten van Aix-de-Provence. De wijngaard ligt op 400 meter hoogte en is ideaal gesitueerd. De kleur is zalmroze, een tegelijkertijd subtiel als intense neus van exotisch fruit en citrus waarbij de smaak aansluit met rood fruit. Een droge rosé gevat in een mooie structuur en prachtig in balans.



Rode wijnen

Bourgogne Pinot Noir « réserve » 35€
Domein Bouchard Père et fils, Bourgondië, Côte de Beaune

Er is een druif in deze wijn van het huis Bouchard Père et Fils ontwikkeld sinds 1907 - Pinot Noir - maar niet minder dan 17 percelen die zijn gemonteerd, als gevolg van de verschillende facetten van terroir Premiers Crus van Beaune. Zo vindt u in deze fles druiven uit, onder meer, Boucherottes, Bressandes, de Champs Pimonts. Het resultaat is een wijn harmonieus, evenwichtig en geurig.

Château Fleur Lartigue Saint Emilion Grand Cru 35€

Chateau Grand Lartigue bestaat voor het overgrote deel uit Merlot (80%), de rest is Cabernet Franc (20%). In de wijnen van Saint Emilion is Merlot veruit de belangrijkste variëteit. Dit in tegenstelling tot de wijnen van de "linkeroever" (Medoc en Graves) waar Cabernet Sauvignon overheerst. Het komt er voor de wijn op neer dat die van Saint Emilion eerder op dronk en meestal zachter is. Er wordt dan ook vaak een onderscheid gemaakt tussen de kracht van de linkeroever en de verfijning aan de rechterkant. De Cabernet Franc in deze blend voegt aan deze elegantie nog wat body en structuur toe wat een prachtig afgeronde wijn oplevert. De wijnmaker heeft er voor gekozen om deze wijn voor een deel op nieuwe eikenhouten vaten te laten ouderen.

Sterke dranken (3,5 cl)

	Prijs
Whiskey Red Label	€ 6,00
Cognac Remy Martin	€ 7,00
Cognac Bisquit	€ 6,00
Bacardi	€ 5,00
Smirnoff Vodka	€ 5,00
Jonge/Oude Jenever	€ 3,00
Limoncello	€ 5,00
Baileys	€ 5,00

Frisdranken

Coca Cola	€ 2,20
Cola Light/Zero	€ 2,20
Fanta	€ 2,20
Chaudfontaine rood	€ 2,00
Fles Chaudfontaine rood	€ 7,00
Chaudfontaine blauw	€ 2,00
Fles Chaudfontaine blauw	€ 7,00
Looza Orange	€ 2,40
Looza Appel	€ 2,40
Gini	€ 2,20
Sprite	€ 2,20
Schweppes Tonic/Agrum	€ 2,20
Ice Tea	€ 2,40
Cécémel	€ 2,20
Vers fruitsap	€ 4,00

Warme dranken

Koffie	€ 2,25
Warme chocolademelk	€ 2,25
Capuccino	€ 2,25
Warme wijn	€ 3,50
Koffie verkeernd	€ 2,50
Thee	€ 2,25
Muntthee	€ 2,25
Rozenbottelthee	€ 2,25
Green Tea Citrus	€ 2,25
Irish Coffee	€ 6,00
French Coffee	€ 6,00

Ijsjes Ola

Bomboniera
Calippo
Choc n Ball
Cornetto
Cornetto King Cone
Magnum
Rocket
Solero
Surprise cup
Winner Taco's
Max X Pop

Prijs

€ 1,50
€ 1,60
€ 2,40
€ 1,80
€ 2,40
€ 2,20
€ 1,00
€ 2,00
€ 1,80
€ 1,80
€ 1,00



Hapjes, voorgerechten en snacks

Prijs

Borrelhapjes

Koud gemengd (kaas, salami, tapenades)	€ 6,00
Warm gemengd 6 stuks (bitterbal, loempia, garnaal)	€ 7,00

Soepen

Verse dagsoep	€ 4,50
Tomatensoep met balletjes	€ 5,00
Bisque van rivierkreeftjes	€ 7,00

Snacks

Croque Monsieur met salade	€ 7,00
Croque Madame met salade	€ 8,00
Uitsmijter	€ 8,00
Spaghetti Bolognaise	€ 10,00

Voorgerechten

Kaaskroketten met garnituur	€ 8,00
Garnaalkroketten met garnituur	€ 12,00
Duo van kroketjes	€ 10,00
Zalmcarpaccio met een frisse salade	€ 13,00
Rundscarpaccio, parmezaan en balsamico	€ 13,00
Gerookte zalm met toast en garnituur	€ 14,00
Scampi's (5 stuks) look, curry of kreeftensaus	€ 10,00

Salades

Salade met geitenkaas, spek en appel	€ 15,00
--------------------------------------	---------

Hoofdgerechten

Huisgemaakt Koninginnehapje	€ 15,00
Vlaamse stoofkarbonades van varkenswangetjes	€ 15,00
Steak natuur (175 gr) met sla en frietjes met saus naar keuze (peper, champignon, stroganoff)	€ 19,00
Balletjes in tomatensaus	€ 14,00
Slibtong meunière (2 st)	€ 18,00
Scampi (8 st) look, curry of kreeftensaus	€ 18,00
Vispallet met witte wijn	€ 18,00
Extra portie frietjes	€ 3,00
Portie mayonaise	€ 1,00

Al onze gerechten worden geserveerd met verse frietjes en salade

Kindergerechten (jonger dan 12 jaar)

Kinderspaghetti	€ 5,00
Curryworst met frietjes	€ 5,00
Dagmenu bewoners (niet op zondag)	€ 9,00
Dagmenu bezoekers (niet op zondag)	€ 13,00

Dessert en namiddagkaart (vanaf 14u)

Pannekoeken met suiker	€ 3,50
Pannekoeken met confituur/siroop/choco	€ 3,60
Supplement slagroom	€ 0,50
Chocomousse	€ 6,00
Tiramisu	€ 6,00
Crème brûlée	€ 6,00
Vanille ijs met chocoladesaus	€ 6,00
met caramelsaus	€ 6,00
met advocaat	€ 7,00
Bladerdeeghapje met appel, vanille ijs en slagroom	€ 7,00