

In de

Bleick

ouderwets lekker

Soepen

Dagsoep	4,50
Dagverse soep - Brood	
Bouillabaise	9,00
Rijkgepulde vissoep - Brood	

Voorgerechten

Bij deze gerechten is brood inbegrepen

Vitello Tonato	NIEUW	16,00
Dungesneden kalfsvlees - Tonijnmayonaise - Kappertjes - Rucola		
Rundscarpaccio		13,00
Ossenhaas - Zongedroogde tomaat - Parmezaan - Rucola		
Gerookte Zalm met Dille saus		12,00
Gerookte zalm - Dille - Garnituur		
Garnalencocktail		14,00
Grijze garnalen - Cocktailsaus - Garnituur		
Kaas & Ham kroketten	(1 of 2 st)	7,00 - 12,00
Huisbereide kroketjes - Salade - Dragonsaus		
Garnaalkroketten	(1 of 2 st)	8,00 - 14,00
Huisbereide garnaalkroketten - Salade - Cocktailsaus		
Kaasham - Garnaalkroketten	(2 st)	13,00
1 Kaasham kroket & 1 Garnaalkroket - Salade - Cocktailsaus		
Scampi Florentine met Spinazie		14,00
5 Scampi's - Room - Spinazie		
Escargots Bourgondisch		11,00
8 Escargots - Lookboter		
Gegratineerd vispotje		12,00
Diverse soorten vis - Parmezaan - Gegratineerd		

Hoofdgerechten

Stoofvlees van Ma	18,00
Zoet rundsvlees - Salade	
Goulash van Pa	17,00
Varkensvlees - Tomaat/Paprika saus - Salade - Pittig	
Vol-au-Vent	17,00
Kip - Bladerdeeggebakje - Salade	
Brochetten met Provencekruiden	18,00
Varkensbrochette - Salade	
Dagschotel van de Chef	17,00
Vraag naar onze dagschotel	
Honing gelakte Spare-Ribs	24,00
Spare-ribs gegaard in honing - Salade - Pittig sausje	
Schnitzel Provençaals	17,00
Varkensschnitzel - Provençaalse saus - Salade	
Steak van Belgisch Blauw-Wit	24,00
Rundssteak - Salade - Saus: Natuur, Champignon natuur, Champignonroom, Peperroom, Béarnaise of Kruidenboter	
Mix Grill van de Chef	27,00
Kipfilet - Steak van Belgisch Blauw-Wit - Varkensbrochette - Gemarineerde ajuinen - Kruidenboter	
Burger “In de Bleick	NIEUW 19,00
Premium rundsvlees - Garnituur - Truffelmayonaise	
Gebakken Visschotel	28,00
Diverse soorten vis - Salade - Frietjes - Botersaus	
Zalmfilet	18,00
Op vel gebakken zalm - Currysaus	
Zeetong Meunière	29,00
Gebakken zeetong in boter - Salade	
Mosselen Goudmerk	SEIZOEN 23,00
Mosselen - Frietjes - Mosselsausje	

Inbegrepen in de hoofdgerechten

Aardappelbereidingen

Handgesneden frietjes, kroketjes of puree

Indien u aardappelbereidingen wilt bij de salades of voorgerechten rekenen wij een supplement van € 2,50

Salades

Bij deze gerechten is brood inbegrepen

Salade Niçoise	14,00
Salade - Tonijn - Ansjovis - Olijven - Prinsessenbonen	
Ceasar Salade	15,00
Salade - Kip - Croutons - Parmezaan	
Tomaat Crevette	18,00
Salade - Tomaat - Grijze garnalen	

Pastas

Bij deze gerechten is brood inbegrepen

Pasta Scampi	19,00	
8 Scampi's - Pasta - Wokgroentjes		
Vislasagne	19,00	
Diverse soorten vis - Pasta - Parmezaan - Roomsau		
Pasta kip met pesto	NIEUW	17,00
Pasta - Krokant gebakken kip - Pestosau		

Nagerechten

Mousse van Callebaut melkchocolade	NIEUW	7,00
Chocomousse - Warme chocolade		
Crème Brûlée		6,00
Crema Catalana - Gekarameliseerde suiker		
Sabayon Fine Champagne		9,00
Geklopte eierdooiers - Vanille ijs		
Dame Blanche		7,00
3 Bollen vanille ijs - Warme chocoladesaus		
Specialiteit v/h huis : Mokkafantasie	NIEUW	7,00
Laat u verrassen		



Aperitieven & gins

Aperitief “In de Bleick”	€ 6,00
Prosecco Brut	€ 6,00
Prosecco Brut - fles	€ 28,00
Campari - soda of orange	€ 5,00
Porto - rood of wit	€ 5,00
Martini - bianco	€ 5,00
Kirr - witte wijn met cassis	€ 5,00
Kirr royal - prosecco met cassis	€ 7,00
Aperol Spritz	€ 7,00
Ricard	€ 5,00
Crodino - alcoholvrije aperitief	€ 5,00
Vintense Blanc - alcoholvrije prosecco	€ 5,00
Hendricks Gin Tonic	€ 11,00
Kruidige gin met een schijfje komkommer en Fever Tree Tonic	
Buss N°509 Gin Tonic	€ 13,00
Gin met een zoete smaak. Afgewerkt met een schijfje appelsien en Fever Tree Tonic.	

Wijnen

WIT - Corio Bianco - huiswijn - Glas: € 3,90 - Fles: € 19,50 Strogeel, frisse & bloemrijke geur, droge wijn. <i>Regio: Umbria - Druif: Trebbiano - Rijping: 2 m. in de fles</i> <i>Producent: Duca Della Corgna - Bodem: Kleiachtige Kalksteen</i>
WIT - Sauvignon Friuli - Glas: € 4,90 - Fles: € 24,50 Gele kleur, frisse afdrank met smaak van appel, lychee & ananas. <i>Regio: Venezia Giulia - Druif: Sauvignon - Rijping : In inox vaten</i> <i>Producent : De Lorenzi - Bodem : Klei</i>
WIT - Oini - Glas: € 7,50 - Fles: € 36,00 Intense goudgele kleur, bijzonder fruitig en bloemig, zeer intens. <i>Regio: Campania - Druif: Fiano - Rijping : 12 m. op eiken vaten</i> <i>Producent : Tenuta Scuotto - Bodem : Kalkrijke klei</i>
ZOET - Rüdeshheimer - huiswijn - Glas: € 3,90 - Fles: € 19,50 Jonge frisse en zoete wijn met accenten van rode vruchten. <i>Regio: Nahe, Rhein - Druif: Blend - Rijping: 2 m. in de fles</i> <i>Producent: Rüdeshheimer - Bodem: Kleiachtige bodem</i>

ROSÉ - Martavello - huiswijn - Glas: € 3,90 - Fles: € 19,50 Rosé wijn met geur van bloemen en bessen en een minerale smaak. <i>Regio: Umbria - Druif: Gamay Perugino - Rijping: 2 m. in de fles</i> <i>Producent: Duca Della Corgna - Bodem: Kleiachtige Kalksteen</i>
ROOD - Corio Rosso - huiswijn - Glas: € 3,90 - Fles: € 19,50 Robijnrood met een geur van bloemen en amandelen. <i>Regio: Umbria - Druif: Sangiovese - Rijping: 2 m. in de fles</i> <i>Producent: Duca Della Corgna - Bodem: Kleiachtige Kalksteen</i>
ROOD - Soltema - Glas: € 4,90 - Fles: € 24,50 Intens robijnrood met gestructureerde en evenwichtige tannines. <i>Regio: Puglia - Druif: Primitivo - Rijping: 9 m. op vaten, 3 m. in fles</i> <i>Producent: Jorche - Bodem: Grond rijk aan koperoxide en zandsteen</i>
ROOD - Caleido - Glas: € 5,90 - Fles: € 28,00 Robijnrood. Zachte aromas van bramen en zwarte kersen. <i>Regio: Puglia - Druif: Negramaro - Rijping: 15m in eiken vaten</i> <i>Producent : Jorche - Bodem: Grond, rijk aan koperoxide</i>

Kleine kaart - van 14u00 tot 17u00

Dagsoep met brood	€ 4,50
Bouillabaise met brood	€ 9,00
Croque monsieur	€ 9,00
Boerenomelet	€ 9,00
Rundscarpaccio	€ 13,00
Kaas & Ham kroketjes (1 of 2 st)	€ 7,00 / 12,00
Garnaalkroketten (1 of 2 st)	€ 8,00 / 14,00
Duo Kaasham & Garnaalkrokot (2 st)	€ 13,00
Salade Niçoise	€ 14,00
Ceasar Salade	€ 15,00
Tomaat Crevette	€ 18,00
Warme appeltaart met ijs	€ 5,00
Taart van de dag	€ 4,00
Pannenkoeken naar keuze (2stuks)	€ 6,00
Suiker / Confituur / Siroop of Vanille ijs (+€ 1,50)	
Chocoladefantasie	€ 6,00
Crème brûlée	€ 7,00
Sabayon Fine Champagne	€ 8,00
Coupe Aardbeien	€ 9,00
Dame Blanche	€ 6,00

Bieren & sterke dranken

Duvel	€ 3,50
Leffe - blond of donker	€ 3,50
Karmeliet	€ 3,50
Lindemans Kriek	€ 3,00
Westmalle - tripel of donker	€ 3,50
Hoegaarden	€ 3,00
Jupiler - pils, blue of 0,0% (alcoholvrij)	€ 1,90
Corona	€ 3,50
Kompel Bovengronds	€ 3,50
Whiskey	€ 7,00
Cognac	€ 7,00
Baileys	€ 5,00
Amaretto	€ 5,00
Bacardi	€ 5,00
Limoncello - Limonio (Sicilië)	€ 4,00
Jaegermeister	€ 4,00
Averna	€ 4,00
Cointreau	€ 5,00
Grappa	€ 4,00

Frisdranken

Chaudfontaine - 0,25l of 0,5l	€ 2,00-4,00
Coca Cola - original of zero	€ 2,20
Fanta	€ 2,20
Schweppes - tonic	€ 2,40
Tonisteiner - citroen, orange of vruchtenkorf	€ 2,50
Minute Made - appelsap of fruitsap	€ 2,20
Fuze Tea	€ 2,40
Fever Tree Tonic - mediterranean of elder flower	€ 2,80

Warme dranken

Koffie	€ 2,40
Kleine koffie	€ 2,40
Deca	€ 2,40
Thee - earl grey, munt, green, kamille en vruchten	€ 2,50
Cappuccino - melk of slagroom	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 2,80
Warme choco	€ 2,50
Special Coffee - Irish, Italian, French en Hasseltse	€ 7,00