

Vb RESTAURANT
de Volksbond
waar bier en gerecht samen komen

Welkom!

Welkom in Brasserie De Volksbond, een uniek historisch kader en met trots onze zaak sedert 1 maart 2016.

Bij ons kan u genieten van verschillende geuze- en oude kriekbieren. Deze traditionele bieren zijn terug in opmars. Terecht, want zij vormen mee de oorsprong van onze Belgische biercultuur, erkend door Unesco Werelderfgoed.

Wij bieden u ook 26 trappistenbieren aan, waarvan er 15 variëteiten uit het buitenland komen. Onze inzet voor trappistenbieren werd beloond met de titels 'Ambassadeur d'Orval' en 'Gouverneur van La Trappe'.

Wij steunen kleinere en artisanale brouwerijen, al kunnen enkele vaste waarden uit het Belgische Bierlandschap niet ontbreken. Op onze drankenkaart vindt u de bieren gerangschikt volgens afstand in vogelvlucht van de brouwerij naar onze brasserie. Een periodiek systeem der bierstijlen ligt te uwer beschikking.

Ook in onze keuken dragen we lokale en verse producten hoog in het vaandel. We kiezen voor rundsvlees van Belgische wit-blauw koeien en bieden Passendaler varkensvlees aan. Ook de Passendale kaas is het proeven waard.

Wist u dat onze groenten geleverd worden door onze huidige burgemeester?

Bij ons kunt u ook terecht voor bierdegustaties, groepsmaaltijden en feesten. Op onze website vindt u alvast een voorsmaakje. Wij bespreken graag met u een formule op maat.

Ga op ontdekkingsreis in onze kaart...

Saar
Hotelschool Spermalie Brugge
Bachelor Hotelmanagement

Simon
Hotelschool St-Niklaas Kortrijk
Biersommelier

Info

- Ons restaurant werkt samen met Resengo voor de **reserveringen**, dit online-platform is 24/7 beschikbaar. Op onze website vind u alvast de link om uw reservering vast te leggen. Wenst u een groep vast te leggen, dan kan dit telefonisch of per mail.
- Indien u graag 2 **aperitieven** drinkt, gelieve dit te melden bij het bestellen van uw eerste aperitief, zo kan de chef hiermee rekening houden.
- Wij kiezen er voor om te werken met verse producten, deze worden met zorg bereid. Om een vlotte service te kunnen garanderen, vragen wij om de keuze te beperken tot maximum **4 verschillende gerechten** per tafel.
- Bij ons kunt u ook terecht voor familiefeesten, bedrijfsfeesten, communiefeesten, busgroepen, Hiervoor beschikken we over een aparte menukaart voor groepen. Vraag er gerust naar! Je kan deze **groepsarrangementen** ook terug vinden op onze website.
- Om gratis te kunnen surfen op het internet, bieden wij **WIFI** aan.
 - Gebruikersnaam: Volksbond
 - Wachtwoord: aabbccdde
- Het laatste drankje wordt geserveerd voor **23.00 u**.
- Wij houden graag rekening met eventuele **allergenen**. Voor vragen hieromtrent, kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers. De keuken zal er alles aan doen om u een zorgeloze maaltijd te serveren. Indien mogelijk mag u steeds op voorhand uw gerecht doorgeven. Op die manier kunnen wij 100% zeker kruisbesmetting voorkomen.
- Bij ons kunt u een **cadeaubon** aankopen, hierbij mag u zelf het bedrag bepalen.
- Wij beschikken over een groot assortiment bieren. U kunt bij ons eveneens bieren in **geschenkverpakking** bestellen, een ideaal cadeau voor een bierliefhebber.
- Iedere 4^{de} donderdag van de maand komt **ZOB** (Zonnebeekse Orde voor Bierliefhebbers) samen voor een bierproeverij, wilt u graag deelnemen aan één van hun proeverijen?
- Volg ZOB alvast op via hun facebookpagina:
www.facebook.com/bierclubzob/
- of contacteer hen via mail: bierclubzob1@gmail.com

Drankenkaart

Onze Trappist-bieren

Blond

Blond - vol van smaak, licht in alcohol, easy drinking, bittere toets

Chimay Goud 'Dorée'	33 cl	4,8 % alc.	€ 4
La Trappe Puur (biologisch) (NL)	33 cl	4,7 % alc.	€ 3,5
La Trappe Blond (NL)	33 cl	6,5 % alc.	€ 4
Spencer Trappist Ale (USA)	33 cl	6,5 % alc.	€ 8
Tre Fontane Tripel (IT)	33 cl	6,7 % alc.	€ 9

Witbier - tarwebier, toetsen van citrus en koriander

La Trappe Wit (NL)	33 cl	5,5 % alc.	€ 4
--------------------	-------	------------	-----

Tripel - goudgeel, fruitig aroma, volle smaak, stevige body

Achel blond	33 cl	8 % alc.	€ 4
Chimay Triple	33 cl	8 % alc.	€ 4,2
La Trappe Tripel (NL)	33 cl	8 % alc.	€ 4,2
Westmalle Tripel	33 cl	9,5 % alc.	€ 4,2

Amber

Belgian Pale Ale - hogegisting met karamelmout, op smaak gebracht met kruiden en/of hoppen

Orval	33 cl	6,2 % alc.	
jonger dan 6 maand	jong		€ 4,2
6 maand – 1 jaar oud	jong		€ 5
1 jaar – 2 jaar oud	gerijpt		€ 5,5
2 jaar – 3 jaar oud	gerijpt		€ 6
3 jaar – 4 jaar oud	gerijpt		€ 6,5
La Trappe Isid'or (NL)	33 cl	7,5 % alc.	€ 4,2

Tripel - amberkleurige tripel, zoetige afdronk, fruitige geur

Zundert 8 (NL)	33 cl	8 % alc.	€ 5
----------------	-------	----------	-----

De brouwerij van de Sint-Sixtusabdij (Westvleteren) heeft ervoor gekozen om hun bieren enkel aan particulieren te verkopen, daarmee willen zij iedereen een eerlijke kans geven om hun bieren aan een correcte prijs aan te kopen.

Wij respecteren deze beslissing.

Donker

Dubbel - geur: chocolade, karamel en mout – zoete smaak

Westmalle Dubbel	33 cl	7 % alc.	€ 4
Chimay Brune	33 cl	7 % alc.	€ 4
La Trappe Dubbel (NL)	33 cl	7 % alc.	€ 4
Rocheport 6	33 cl	7,5 % alc.	€ 4
Achel bruin	33 cl	8 % alc.	€ 4
Rocheport 8	33 cl	9,2 % alc.	€ 4,5

Dubbel brown ale – typisch Engelse bierstijl, donkere chocolade en fruit, licht rokerig

Tynt Meadow (GB)	33 cl	7,4 % alc.	€ 9
------------------	-------	------------	-----

Herfstbok - licht moutig, zoet, toetsen van karamel, fruitige afdronk

La Trappe Bockbier (NL)	33 cl	7 % alc.	€ 4
-------------------------	-------	----------	-----

Quadrupel - complex en vol, moutig, karamel en vrij alcoholisch

Chimay Blauw 'Bleu'	33 cl	9 % alc.	€ 4,5
Rocheport 10	33 cl	11,3 % alc.	€ 5,2
Zundert 10 (NL)	33 cl	10 % alc.	€ 6
La Trappe Quadrupel (NL)	33 cl	10 % alc.	€ 4,5
La Trappe Oak Aged (NL)	37,5 cl	11 % alc.	€ 19,5
Gregorius (AT)	33 cl	10,5 % alc.	€ 8

ATP staat voor Authentic Trappist Product. Op deze pagina's zetten wij de trappistenbieren in de kijker. Momenteel zijn er 12 brouwerijen die hun bier met het trappisten-logo mogen verkopen. Om dit logo te bekommen moeten deze brouwerijen aan verschillende criteria voldoen:

1. Producten moeten binnen de kloostermuren of in de onmiddellijke nabijheid van de cisterciënzerabdij worden geproduceerd;
2. De Productie vindt plaats onder toezicht van de monniken of monialen;
3. De opbrengsten zijn bestemd voor de behoeften van de kloostergemeenschap, voor solidariteit binnen de Trappistenorde, voor ontwikkelingsprojecten en caritatieve doelen.

Naast trappistenbieren wordt er ook brood, kaas, likeuren en religieuze artikelen geproduceerd die dit logo mogen dragen.



Bieren van Spontane en gemengde g(i)(oe)sting

Geuzebieren

Zure geuzebieren – Oude geuzes: op vat gerijpte lambiekbieren, ideaal als aperitief

Gueuze Girardin	37,5 cl	5 % alc.	€ 9
Cantillon Gueuze 100% Lambic Bio	37,5 cl	5,5 % alc.	€ 9,5
Timmermans Oude Gueuze	37,5 cl	5,5 % alc.	€ 6,5
Oude Geuze 3 Fonteynen	37,5 cl	5,5 % alc.	€ 10
Cuvée René Oude Gueuze	37,5 cl	6 % alc.	€ 6
Lindemans Spontabasil Old Gueuze	75 cl	6 % alc.	€ 17
Hanssens Oude Gueuze	37,5 cl	6 % alc.	€ 8
Oude Gueuze Tilquin	37,5 cl	6,4 % alc.	€ 9
Oude Geuze Oud Beersel	37,5 cl	6,5 % alc.	€ 7,5
Oude Geuze Boon	37,5 cl	7 % alc.	€ 6,5
Moriau Oude Geuze	37,5 cl	7 % alc.	€ 7,5
Geuze Mariage Parfait	37,5 cl	8 % alc.	€ 8
Reninge bitterblond à lambiek	37,5 cl	8 % alc.	€ 8,5

Zoete geuzebieren – Een geuze voor de zoetmondjes

Lindemans Faro	25 cl	4,5 % alc.	€ 2,5
Lindemans Gueuze	37,5 cl	5 % alc.	€ 5

Oud-bruin

Klassieke Oud-bruin – Bieren van gemengde gisting, typisch West-Vlaamse bierstijl

Rodenbach	25 cl	5,2 % alc.	€ 2,5
Rodenbach Gand Cru	33 cl	6 % alc.	€ 4
Brouwers Verzet Oud-bruin	33 cl	6 % alc.	€ 5,5
Super Boil 't Verzet	33 cl	6 % alc.	€ 6,7
Rodenbach Vintage	37,5 cl	7 % alc.	€ 9,5

Oud bruin met toevoeging van fruit

Rodenbach Alexander	33 cl	5,6 % alc.	€ 4,5
---------------------	-------	------------	-------

Fruitbieren

Zure fruitbieren – Fruitbieren op basis van oude geuze en verse vruchten

Kriek Girardin	37,5 cl	5 % alc.	€ 8,5
Cantillon Kriek 100% Lambic Bio	37,5 cl	5 % alc.	€ 14
Rosé De Gambrinus	37,5 cl	5 % alc.	€ 15
Timmermans Oude Kriek	37,5 cl	5,5 % alc.	€ 8
Oude Kriek 3 Fontein	37,5 cl	6 % alc.	€ 12
Oude Kriek Oud Beersel	37,5 cl	6 % alc.	€ 9
Hanssens Oude kriek-Schaarbeek	37,5 cl	6 % alc.	€ 12
Hanssens Experimental Raspberry	37,5 cl	6 % alc.	€ 10
Hanssens Oudbeitje	37,5 cl	6 % alc.	€ 9
Oude Quetsche Tilquin	37,5 cl	6,4 % alc.	€ 11
Oude Mûre Tilquin	37,5 cl	6,4 % alc.	€ 12
Kriek Lambiek De Cam	75 cl	6,5 % alc.	€ 19
Oude Kriek Cuvée René	37,5 cl	6,5 % alc.	€ 8
Oude Kriek boon	37,5 cl	6,5 % alc.	€ 7,5
Mort Subite Oude Kriek	37,5 cl	6,5 % alc.	€ 7
Reninge Kriekenrood	37,5 cl	7 % alc.	€ 8,5
Kriek Mariage Parfait Boon	37,5 cl	8 % alc.	€ 9
Cuvée Soeurise	33 cl	8,5 % alc.	€ 6,5

Zoete fruitbieren – Fruitbieren op smaak gebracht met fruitlikeuren of -sappen

Lindemans Pecheresse	25 cl	2,5 % alc.	€ 3
St. Louis Framboise	25 cl	2,8 % alc.	€ 3
Mystic Kriek	25 cl	3,5 % alc.	€ 3
Lindemans Apple	25 cl	3,5 % alc.	€ 3
Lindemans Kriek	37,5 cl	3,5 % alc.	€ 5,4
Chapeau Banane	25 cl	3,5 % alc.	€ 3,5
Kriek Boon	37,5 cl	4 % alc.	€ 6
Framboise Boon	37,5 cl	5 % alc.	€ 6,5
Kasteel Rouge	33 cl	8 % alc.	€ 4

Bieren van het vat

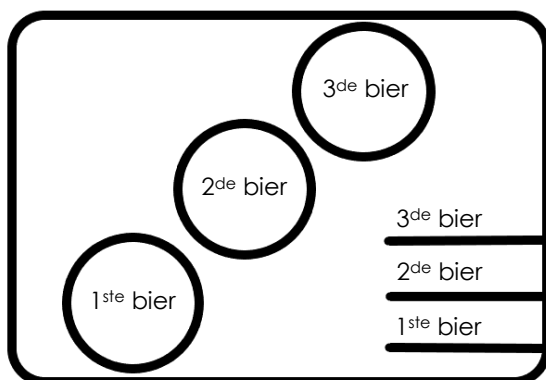
Onze bieren van het vat wisselen zeer regelmatig om het aanbod interessant te houden en zo iets nieuw te kunnen proberen.

Naast onze pils, Primus, tappen wij 4 andere bieren. Ons aanbod van 't vat kunt u terugvinden op de krijtborden (binnen in het restaurant en buiten op het terras). Voor meer info hieromtrent kunt u steeds terecht bij ons.

Voor de bierliefhebbers of de bierontdekkers hebben wij een leuk degustatie-proef-plankje ontworpen. Hierbij kunt u meerdere bieren van het vat proeven in een kleinere hoeveelheid.

Hoe werkt het?

- Kies 3 bieren naar keuze van het vat;
- Wij serveren uw keuze op een plankje telkens in porties van 15 cl;
- Met het plankje brengen wij ook een kort woordje uitleg mee, zo weet u wat u proeft!



3 x 15 cl

€ 9

Bieren van lage gisting

Blond

Pils – lage gisting, easy drinking, de stijl pils is afkomstig van de Tsjechische stad Pilsen

Primus Pils (van 't vat)	25 cl	5,2 % alc.	€ 2,2
	33 cl		€ 2,9
	50 cl		€ 4

Vedett Extra Blond	33 cl	5,2 % alc.	€ 3,5
--------------------	-------	------------	-------

Alcoholvrij bier – een pils zonder alcohol

Estaminet 0%	25 cl	0,0 % alc.	€ 2,2
--------------	-------	------------	-------

Bieren van hoge gisting

Amber – Blond - Bruin

Amber

American Pale Ale – hoppig, karaktervol, citrusaroma's

Pale-Alien Abduction	33 cl	4,6 % alc.	€ 5
Pater Pitte American Pale Ale	33 cl	6 % alc.	€ 4,5

IPA – zeer hoppig, fruitig, fris, stevige nabitterheid

Jack's Precious IPA	33 cl	5,9 % alc.	€ 4
Amer-Amer	33 cl	6 % alc.	€ 3,9
Delta IPA	33 cl	6,5 % alc.	€ 4,8
Viven Master IPA	33 cl	7 % alc.	€ 4,5
Damme Nation	33 cl	7 % alc.	€ 5,5
All Inclusive IPA	33 cl	8 % alc.	€ 5
Troubadour Magma Tropical	33 cl	6,5 % alc.	€ 4,5

Kruidig – gebruik van verschillende kruiden

Beselaars Heksenbier	25 cl	6,5 % alc.	€ 3,8
----------------------	-------	------------	-------

Speciale Belge – moutzoetig, kruidig en lichte nabitterheid, een typisch Belgische stijl

Flake	33 cl	6,5 % alc.	€ 4,5
-------	-------	------------	-------

Blond

Bijna alcoholvrij – super licht in alcohol, vol van smaak

Brugse Zot Sport	33 cl	0,4 % alc.	€ 4
------------------	-------	------------	-----

Doordrinkers - licht alcoholische bieren met rijk aroma en smaak

Caravan Sultan	33 cl	1,5 % alc.	€ 4
Gouden Carolus ULTRA	33 cl	3,7 % alc.	€ 3,5

Blond - vol van smaak, licht in alcohol, easy drinking, licht bittere toets

Betty B	33 cl	5,5 % alc.	€ 5,5
Brugse Zot Blond	33 cl	6 % alc.	€ 4
Tongerlo Blond – LUX	33 cl	6 % alc.	€ 4
Viven Blond	33 cl	6,1 % alc.	€ 4
Wipers Times 14	33 cl	6,2 % alc.	€ 4
Roeselaars Blond	33 cl	6,5 % alc.	€ 4,5

Tripel - goudgeel, fruitig aroma, volle smaak, stevige body

Claim 1	33 cl	6,5 % alc.	€ 4,5
Clio Sister of Apollo	33 cl	7,3 % alc.	€ 4,8
Tripel Plukker	33 cl	7,5 % alc.	€ 4
St. Bernardus Tripel	33 cl	8 % alc.	€ 4
Arabier	33 cl	8 % alc.	€ 5
Enfant Terrible	33 cl	8,2 % alc.	€ 4,7
Roeselaarse Tripel	33 cl	8,5 % alc.	€ 4,7
OX 10	33 cl	8,5 % alc.	€ 4,4
Le Fort Tripel	33 cl	8,8 % alc.	€ 4
Adriaen Brouwer Tripel	33 cl	9 % alc.	€ 4,4
Gouden Carolus Tripel	33 cl	9 % alc.	€ 4
All Good Things Are 3	33 cl	9,3 % alc.	€ 4,9
Meester Tripel	33 cl	9,5 % alc.	€ 4,5

Saison- blond tot amberkleurig ongefilterd licht bitter bier, met een droge afdronk

Merci Maman 2 (rokerig)	33 cl	4,5 % alc.	€ 4,6
O'de Lys	33 cl	5,5 % alc.	€ 4
Saison d'ox	33 cl	6 % alc.	€ 4,4

Bittere bieren - pure bitterheid van hopbellen

XX Bitter	33 cl	6 % alc.	€ 4
-----------	-------	----------	-----

Hoppige bieren - vrij bitter, fruitig en soms wat kruidig

E Seultje	33 cl	4 % alc.	€ 4,7
Simplex	33 cl	4,5 % alc.	€ 3,9
Lupulus Hopera	33 cl	6 % alc.	€ 4,6
Netebuk Original	33 cl	6 % alc.	€ 4,4
Keikoppenbier	33 cl	6,1 % alc.	€ 4
Triporteur From Heaven	33 cl	6,2 % alc.	€ 4,5
Hommelbier	25 cl	7,5 % alc.	€ 3
Duvel Tripel Hop Citra	33 cl	9,5 % alc.	€ 4,5

Sterke blond - complex blond Belgisch biertype met relatief veel alcohol - fruitige, hoppige, kruidige toets en licht bitter afdronk, soms wat mout-zoetigheid

Jus De Mer	33 cl	7,2 % alc.	€ 4
Cuvee Jean Pierre	33 cl	7,8 % alc.	€ 4
Cuvée Watou	33 cl	8 % alc.	€ 4
Klets Blond	33 cl	8 % alc.	€ 4
Goedendag Sterk Blond	33 cl	8 % alc.	€ 4
De Poes	33 cl	8 % alc.	€ 4
Omer	33 cl	8 % alc.	€ 4
Cornet	33 cl	8,5 % alc.	€ 4
Duvel	33 cl	8,5 % alc.	€ 4

Witbier - tarwebier, toetsen van citrus en koriander

St. Bernardus Wit	33 cl	5,5 % alc.	€ 4
Dust	33 cl	5,5 % alc.	€ 4,5

Donker

Dubbel - geur: chocolade, karamel en mout – zoete smaak

Viven Bruin	33 cl	6,1 % alc.	€ 4
Grotten Santé	33 cl	6,5 % alc.	€ 4
Rookop	33 cl	6,5 % alc.	€ 4
Triporteur From Hell	33 cl	6,6 % alc.	€ 4,8
Goedendag Donker	33 cl	7,5 % alc.	€ 4
Brugse Zot Bruin	33 cl	7,5 % alc.	€ 4
Gouden Carolus Classic	33 cl	8,5 % alc.	€ 4

Sterk Donker Bier – vol van smaak, zoetig, toetsen van chocolade, alcoholisch

St. Bernardus Prior 8	33 cl	8 % alc.	€ 4
Brasserie Le Fort	33 cl	9 % alc.	€ 4
Gulden Draak Classic	33 cl	10,5 % alc.	€ 4
Kasteel Donker	33 cl	11 % alc.	€ 4,4

Quadrupel - complex en vol, moutig, karamel en vrij alcoholisch

Gulden Spoor Quadrupel	33 cl	9 % alc.	€ 4,5
Meester Quadrupel	33 cl	9,5 % alc.	€ 4,5
Préaris Quadrocino	33 cl	10 % alc.	€ 5,4
OX 12	33 cl	10 % alc.	€ 4,6
Tronk	33 cl	10 % alc.	€ 5,5
St. Bernardus Abt 12	33 cl	10 % alc.	€ 4,5
Gulden Draak 9000 Quadruple	33 cl	10,7 % alc.	€ 4,7
Cuvée Du Château	33 cl	11 % alc.	€ 4,5

Black IPA – hoppig, bitter, fruitig maar toch zwart

Brusseleir	33 cl	8 % alc.	€ 4,2
Noir de Dottignies	33 cl	8,3 % alc.	€ 4,5

Stout – zwart, chocolade, koffie, licht rokerig

Stif stout	33 cl	8 % alc.	€ 4,7
Excuse Me While I Kiss My Stout '18	33 cl	8,2 % alc.	€ 5,5
Excuse Me While I Kiss My Stout '19	33 cl	5,4 % alc.	€ 6,8
Troubadour Imperial Stout	33 cl	9 % alc.	€ 4,5
Sword	33 cl	9 % alc.	€ 5
Pannepot Vintage 2017	33 cl	10 % alc.	€ 6,5

Russian Imperial Stout – Zwart, alcoholisch, koffie, chocolade, ietwat rokerig

Zwarte Byter	33 cl	6,5 % alc.	€ 4,5
Dead Man's Hand red label	33 cl	10 % alc.	€ 5
Sans Pardon	33 cl	11 % alc.	€ 6,9
Cuvée Delphine 2013	33 cl	11 % alc.	€ 9
Dark Master	33 cl	12 % alc.	€ 4,5
Black Albert 2019	33 cl	13 % alc.	€ 9

Oesterstout –stout met een toets van oesters - ziltig

Cassandra	33 cl	7 % alc.	€ 5,5
-----------	-------	----------	-------

Rokerige Stout – dankzij gerookte mout, zijn deze stouts extra rokerig / geturft

Charbon	33 cl	7 % alc.	€ 5,9
---------	-------	----------	-------

Zwartjes met een extra aroma/smaak – Een uniek bier door extra ingrediënt(en) of rijping

Adriaen Brouwer Oaked	33 cl	10 % alc.	€ 4,8
Dead Man's Hand Rum Barrel Aged	33 cl	10 % alc.	€ 7,2
Barista Chocolate Quad	33 cl	11 % alc.	€ 5,3
Gouden Carolus Whisky Infused	33 cl	11,7 % alc.	€ 5,2

“Gastbieren” uit het buitenland

Milk Stout

Sweet Sixteen (PL)	50 cl	6 % alc.	€ 7
T.H.T. : 31/12/2019			

Black IPA

Salamander (PL)	50 cl	6,8 % alc.	€ 5
T.H.T. : 22/11/2019			

Imperial Stout

Death Crush (ES)	33 cl	9,5 % alc.	€ 8
T.H.T. : 22/03/2019			

Cinnamon Hazelnut Cookie Double Porter

Choco Dope (ES)	33 cl	9 % alc.	€ 10
T.H.T. : 12/09/2021			

Russian Imperial Stout

Black Magic Woman (DK)	50 cl	10 % alc.	€ 12
T.H.T. : 27/06/2028			

Brouwerijen (afstand in vogelvlucht)

Trappisten

Brouwerij van de Trappisten van Westmalle – Malle - 131 km
Brasserie de l'abbaye de Notre-Dame de Scourmont – chimay – 132 km
Trappistenbrouwerij de Kievit – NL – Zundert – 134 km
Brouwerij de Koningshoeven – NL – Berkel Enschoot – 170 km
Brasserie de l'abbaye de Notre-Dame de Saint-Remy – Rochefort – 117 km
Brasserie d'Orval – Florenville – 221 km
Mount Saint Bernard Abbey – UK – Coalville – 364 km
Stift Engelzell Trappistenbrauereie – AT – Engelhartzell an der Doneau – 816 km
Abbazia delle Tre Fontane – IT – Rome – 1234 km
Saint Joseph's Abbey – USA Massachusetts – Spencer – 5569 km

Spontane en gemengde g(i)(oe)sting

Brouwerij Rodenbach, Palm Breweries – Roeselare – 11 km
Seizoensbrouwerij Vandewalle – Reninge – 19 km
Gueuzerie Tilquin – Bierk of Bierghes, Rebecq – 82 km
Brouwerij Girardin – Sint-Ulriks-Kapelle – 86 km
Geuzestekerij De Cam – Gooik – 88 km
Brouwerij Lindemans – Vlezenbeek – 88 km
Brouwerij Boon, Palm Breweries – Lembeek – 88 km
Brouwerij Mort Subite, Alken-Maes – Kobbegem – 89 km
Geuzestekerij Moriau – St. Pieters-Leeuw – 89 km
Brouwerij Timmermans, Anthony Martin – Itterbeek 89 km
Brouwerij Cantillon – Anderlecht – 93 km
Geuzestekerij 3 fonteinen – Beersel – 93 km
Geuzestekerij Oud Beersel – Beersel – 93 km
Geuzestekerij Hanssens Artisanal – Dworp – 94 km
Brouwerij De Troch – Wambeek – 106 km

Lage en hoge gisting

VZW 't Brouwerskot – kruiseke – 7 km
Brouwerij Kazematten – Ieper – 8 km
Brouwerij Het SAS, Leroy – Boezinge – 10 km
Bram's Brewery – Roeselare – 11 km
Brouwerij Triporteur – Roeselare – 11 km
Brouwerij Eutropius – Menen – 12 km
Castalia Craft Beers – Zonnebeke – 0 km
Hans Vandeputte – Sint-Juliaan – 4 km

Brouwerij Bayart – Menen – 12 km
Bossuwé Brewing – Kortrijk 20 km
Brouwerij Gulden Spoor – Gullegem – 15 km
Ox Brewery – Wevelgem – 15 km
Brouwerij Deca – Woesten – 15 km
 Bier en Karakter – Slypskapelle – 7 km
 Brouwerij De Poes – Tielt – 27 km
Brouwerij Van Honsbrouck – Izegem – 17 km
Brouwerij De Feniks – Heule – 18 km
Brouwerij Toye – Marke – 19 km
Brouwerij De Plukker – Poperinge – 19 km
De Struise Brouwers – Oostvleteren – 19 km
Brouwerij Klondiker – Meulebeke – 22 km
Brouwerij Vander Ghinste – Bellegem – 23 km
Brouwerij De Meester – Stasegem – 23 km
Brouwerij Maenhout – Pittem – 24 km
Brouwerij Van Eecke – Watou – 26 km
Brouwerij St. Bernardus – Watou – 26 km
Brouwerij De Ranke – Dottenijs – 27 km
Brouwerij De Leite – Ruddervoorde – 29 km
Brouwerij 't Verzet – Anzegem – 35 km
Brouwerij Jus De Mer – Middelkerke – 37 km
Brouwerij De Halve Maan – Brugge – 41 km
Beerdevelopment Viven – Sijsele – 43 km
Brouwerij Roman – Oudenaarde – 43 km
Hedonis Ambachtsbier – Asper – 49 km
Siphon Brewing – Damme – 48 km
Brouwerij De Proef – Lochristi – 63 km
 De Vliegende Paard Brouwers (Préaris) – Oedelem – 41 km
 Beerdevelopment Viven – Sijsele, Damme – 43 km
 The Musketeers – Ursel – 43 km
Brouwerij Van Steenberge – Ertvelde – 63 km
Brouwerij de Hoorn, Palm Breweries, Bavaria – Steenhuffel – 91 km
Brouwerij Duvel Moortgat – Breendonk-Dorp, Puurs – 94 km
Brussels Beer Project – Brussel – 96 km
Brasserie De La Senne – Brussel – 96 km
Brouwerij Het Anker – Mechelen – 105 km
Brouwerij Haacht – Boortmeerbeek – 112 km
De Dochter van de Korenaar – Baarle-Hertog – 146 km
Brouwerij Het Nest – Oud-Turnhout – 148 km
Brasserie Lupulus – Gouvry – 222 km

Aperitieven & Digestieven

Aperitieven

Alcoholhoudende aperitieven

Glas huiscava	€ 6,5
Ricard	€ 6
Martini wit/white/blanche – rood/red/rouge	€ 6
Kirr	€ 6
Kirr royale	€ 7
Picon met bier / Picon with beer / Picon bière	€ 7
Picon met witte wijn / Picon with white wine / Picon vin Blanc	€ 7,5
Gin Tonic – Gordon's (classic)	€ 8
Gin Tonic – Gordon's Premium Pink	€ 9
Pisang orange	€ 8
Passoa orange	€ 8
Safari orange	€ 8
Campari orange	€ 8
Bacardi cola	€ 8
Whisky cola	€ 8

Mocktails (alcoholvrije aperitieven)

Roodkapje	€ 5,5
Bloedsinaasappelsap/ blood orange juice / orange sanguine	
Shrekje	€ 5,5
kiwi sap / kiwi juice	

Digestieven

Porto wit	€ 5
Porto rood	€ 5
Sherry Fino Dry Domecq	€ 5
Bols Oude Jenever	€ 5
Pineau Des Charentes Bisquit	€ 5,5
Cointreau	€ 7
Calvados	€ 7
Baileys	€ 7
Whisky	€ 7
Rhum Bacardi Reserva	€ 7
Amaretto Disaronno	€ 7
Cognac	€ 7
Whisky Gouden Carolus Single Malt	€ 10

Indien u graag 2 aperitieven drinkt, gelieve dit te melden bij het bestellen van uw eerste aperitief, zo kan de chef hiermee rekening houden.

Biercocktails

Klassieke biercocktails

Ghost Riders Fuel, beter gekend als mazout 33 cl € 2,9
Primus pils en pepsi max

Picon met bier / Picon with beer / Picon bière € 7

Speciale biercocktails

The Hulk Supersoldier Serum 45 cl € 9
Blond bier van 't vat, Pisang, Bacardi en Looza ace green

Captain America Vibranium Drink 45 cl € 9
Blond bier van 't vat, limoensap, Triple sec, rietsuiker en witte wodka

Hawkeye's Sparrow Poison 45 cl € 9
Mystic kriek, Campari, Martini rood en Looza ace red

Black Widow 45 cl € 9
Lindemans Pêcheresse, Passoa en Cava

Viper's Toxin 45 cl € 9
Lindemans appel, Martini wit, witte Porto en Looza appel

Luke Cage's Power Fist 45 cl € 9
Chapeau Banane, gin, cava en Pineau

Thor's Sledge of the Hammer (2 personen) 90 cl € 16
Kasteel Rouge, Bacardi, cava en Looza appelkers

Indien u graag 2 aperitieven drinkt, gelieve dit te melden bij het bestellen van uw eerste aperitief, zo kan de chef hiermee rekening houden.

Wijnen

Mousserende wijnen

Huiscava

Cava Fanatic Brut

Glas	¼ l	½ l	Fles
€ 6,5	-	-	€ 25,5

Spanje

Druif: 40 % Macabeu – 40 % Xarel-Lo – 20% Parellada

Aroma: Stuvend fris met een aroma van groene appel en citrus. Fijne pareling met een zachte afdrank.

Champagne

Champagne Assailly-leclair

Fles 37,5 cl	€ 26
Fles 75 cl	€ 46

Frankrijk – Avize

Druif: 100 % Chardonnay

Kleur : Helder, strogeel met een lichte neiging naar een groene waas en een fijne rustige mousse;

Aroma: wit fruit als witte appel en gele perziken, boter.

Rosé wijn

Rosé huiswijn

Belle Epine Rosé

Glas	¼ l	½ l	Fles
€ 4	€ 7,5	€ 14	€ 20

Frankrijk – Languedoc

80 % Grenache en 20 % Syrah

Aroma's: expressief rood fruit

Smaak: Fris en krokant met veel rood fruit en een licht kruidige toets.

Zoete witte wijn

Zoete witte huiswijn

Le vigneau côtes de Bergerac

Glas	¼ l	½ l	Fles
€ 4,5	€ 8	€ 15	€ 21

Frankrijk – Sud-Ouest

De 'Moelleux' van Château Le vigneau is zoet zonder te zoet te zijn, hij is zuiver en heeft een natuurlijke smaak. In de neus vind u de geur van agrume vruchten, peren en mango.

Witte wijnen - white wines – vins blancs

	Glas	¼ l	½ l	Fles
Witte huiswijn				
Belle Epine Blanc	€ 4	€ 7,5	€ 14	€ 20
Frankrijk – Languedoc				
Druif: 50 % chardonnay & 50 % Viognier				
Aroma's: verleidelijke neus naar bloesem en ananas;				
Smaak: In de mond uiterst smaakvol, zacht, filmend en vooral exotisch.				
Kruidig en aromatisch.				

Witte wijn per fles

Grand Bateau € 29

Bordeaux – Saint Julien

Druif: 75 % Sauvignon blanc en 25 % Semillon

Deze wijn heeft aroma's van vanille, eikenhout, amandel en exotisch fruit. Het is een tamelijk volle en krachtige wijn maar toch met de nodige elegantie.

Casa Rivas Varietal Chardonnay € 23

Druif: 100 % Chardonnay

Deze wijn schittert met zijn glasheldere gouden kleur met groenspikkels. De wijn heeft een zuivere geur en exotische toetsen in de neus. In de mond toont hij zich breed, vettig en mooi geschraagd door zuren in de afdronk.

Chablis Vieilles Vignes 'Dampfrères' € 36

Frankrijk-Bourgogne

Druif : 100 % Chardonnay

Deze chablis heeft een mooie goudgele kleur, een geconcentreerde en complexe neus met toetsen van citrusvruchten. U proeft ook de typische mineralen uit de kalkgrond van Chablis

Elise 'Le Blanc du Château Le Pey' € 41

Frankrijk – Bordeaux

Druif: 100 % Sauvignon

Na 8 maanden rijping op eikenhouten vaten is dit een boterige wijn met een mooi evenwicht tussen fruit en zuren. Sappige, fruitige aanzet en een ronde, boterige afdronk.

Rode wijnen

	Glas	¼ l	½ l	Fles
Rode huiswijn				
Belle Epine Rouge	€ 4	€ 7,5	€ 14	€ 20

Frankrijk – Languedoc

Druif: Merlot en Syrah

Robijnrood met purperen schijn

Aroma's: Toetsen van rood fruit en paprika

Smaak: Soepele en fruitige aanzet ondersteund door fijne tanines.

Rode wijn per fles

Vega Real – Roble 2017 € 25

Spanje

Druif: Tinta del País (Spaanse Tempranillo)

Deze wijn heeft 3 maanden gerijpt op Frans en Amerikaanse eiken

vaten. Het is een krachtige en complexe wijn. De Vega Real heeft

smaak en geur van rijp fruit, een vleugje kruiden, hout-tonen, mooie

rijpe tannines en een prachtige afdrank. Ideaal in combinatie met rood

vlees.

Chateau Belles Eaux 'Les Coteaux' € 26

Frankrijk – Languedoc

Druif : Grenache en Syrah

Elegantie, evenwichtig en een grote rijkdom aan aroma's (turf, blonde

tabak, zwarte kers, kirsch, ...)

'Ôtre' teanum Primitivo € 42

Italië - San Paola Di Civitate

Druif: Primitivo

Deze wijn heeft een donkere en krachtige druif met tonen van bramen,

anijs en zarte peper. De wijn heeft vele zachte en licht versmolten

tannines met een lang bewaarpotentieel.

Luigi Bosca € 39

Argentinië – Lujan de Cuyo

Druif: Malbec

Smaak en aroma biedt kersen en zwarte bessen, wat kruidnagel,

zwarte peper en heeft ook een lichte anijs toets. Deze wijn heeft 14

maanden in eikenhouten vaten gelegen.

Luigi Bosca Reserva Malbec DOC, Lujan de Cuyo 2009 - Decanter 2012

Bronze

Frisdranken

Water

	25 cl	50 cl	1 liter
Val natuur	€ 2,2	€ 4	€ 7
Val bruisend	€ 2,2	€ 4	€ 7

Limonade en cola

Pepsi cola	20 cl	€ 2,3
Pepsi max	20 cl	€ 2,3
Val orange (sinaasappel limonade)	25 cl	€ 2,5
Val lime (citroen limonade)	25 cl	€ 2,5
Val tea (ijs thee)	25 cl	€ 2,5
Val tonic	25 cl	€ 2,6
Val bitter lemon	25 cl	€ 2,6
Val agrumes	25 cl	€ 2,6
Tönnisteiner citroen	25 cl	€ 2,6
Tönnisteiner orange	25 cl	€ 2,6

Fruitsappen

Looza sinaas (orange juice)	20 cl	€ 2,5
Looza ace (Multi-fruit juice)	20 cl	€ 2,5
Looza green (Kiwi juice)	20 cl	€ 2,5
Looza red (bloodorange juice)	20 cl	€ 2,5
Looza appel (apple juice)	20 cl	€ 2,5
Looza appelkers (Apple cherry juice)	20 cl	€ 2,5

Melk-drinks

Melk (koud)	25 cl	€ 2,3
-------------	-------	-------

Om de maaltijd af te sluiten ...

Koffie

Koffie	€ 2,4
Deca koffie	€ 2,5
Espresso (een kleine straffe koffie)	€ 2,4
Doppio (dubbele espresso, dubbele kleine koffie)	€ 3,5
Cappuccino op z'n Vlaams (koffie met slagroom)	€ 3,5

Thee

PG-tips thee (typische Engelse zwarte thee)	€ 3
Viva sara zwarte thee	
English breakfast	€ 3,5
Viva sara groene thee	
China gunpowder	€ 3,5
Viva Sara kruideninfusie thee	
Kamille	€ 3,5
Munt	€ 3,5
Linde	€ 3,5
Rozenbottel	€ 3,5
Viva Sara fruitinfusie thee	
Fruitgaard	€ 3,5
Oma's garten	€ 3,5
Viva Sara aroma thee	
Caipirinha	€ 3,5

Warme chocolade

Warme chocolademelk € 4
(warme melk met chocolade-pastilles)

Koffie met een tikkeltje meer

Ierse koffie (Whiskey) € 9

Italiaanse koffie (Amaretto) € 9

Franse koffie (Cognac) € 9

Parijse koffie (Grand Marnier) € 9

Normandische koffie (Calvados) € 9

Hasseltse koffie (Graagjenever) € 9

Koffie zoals in Marseille (Ricard) € 9

Menukaart

Hapjes

appetizers – amuse bouches

Warme hapjes

Sharing hot appetizers served with your apéritifs

Mini croque-monsieurs Mini toasted ham and cheese sandwiches	€ 5
Portie mini kaaskroketjes (6 stuks) Portion of mini cheese croquettes Portion des mini croquettes de fromage	€ 5
Portie bitterballen (6 stuks + mosterd) Portion of Dutch bitterballs Portion des bitterballen de Pays-Bas	€ 5
Krokante kipnuggets (6 stuks) met mayonaise Crispy chicken nuggets with mayonnaise	€ 5
Portie mix (12 stuks) 12 deep fried pieces / 12 des morceaux frits profonds	€ 7

Koude hapjes

Sharing plates served with your apéritifs

Plankje kaas – Passendale & Orval kaas Board with Passchendaele and Orval cheese Planche au fromage de Passendale et d'Orval	€ 8
Plankje gemengd - Passendale & Orval kaas, droge worsten 2 types of cheese, dry sausages 2 variétés de fromages, saucissons secs	€ 11,5
Plankje Kaas & Paté – Passendale & Orval kaas, boerenpaté 2 types of cheese, Farmer's paté 2 variétés de fromages, pâté du campagne	€ 12,5
Plankje deluxe - Passendale & Orval kaas, droge worsten en paté 2 types of cheese, dry sausages and paté 2 variétés de fromages, saucisson sec et pâté	€ 16

*Hapjes worden niet geserveerd als hoofdgerecht.
We don't serve these appetizers as a main course.*

Voorgerechten

Starters - entrées

Koude voorgerechten geserveerd met brood

Carpaccio van rund – rucola – parmezaankaas	€ 14
Beef carpaccio – Carpaccio de boeuf	
	Supplement hoofdgerecht + € 6
Gerookte zalm	€ 14,5
Smoked salmon – Saumon fumé	
	Supplement hoofdgerecht + € 6,5

Warme voorgerechten geserveerd met brood

Groentesoep		€ 5
Vegetable soup – Potage aux légumes		
Kaaskroket(ten) - artisaanaal	1 stuk	€ 10
Cheese – croquettes – de fromage	2 stuks	€ 12
Garnaalkroket(ten) – artisaanaal	1 stuk	€ 11
Shrimp – croquettes – de crevettes	2 stuks	€ 14
Duo van kaas en garnaalkroketten		€ 13
Duo of cheese and shrimp croquettes		
Une croquette de fromage et une croquette de crevettes		

Voorgerechten worden steeds geserveerd met brood en boter.

Voorgerechten worden **enkel** geserveerd in combinatie met een hoofdgerecht.

Starters are **only** served in combination with a main course.

Snacks

Light meals – Petit faims

Croques geserveerd met salade

Croque-monsieur Toasted ham and cheese sandwich	€ 11
Croque-madame (met 2 spiegeleieren) Croque madame (croque-monsieur + 2 fried eggs) Croque madame (croque monsieur + 2 œufs sur le plat)	€ 12,5
Croque vol-au-vent (met een potje vol-au-vent) Croque vol-au-vent (croque monsieur + bowl with chicken stew) Croque vol-au-vent (croque monsieur + bol au vol-au-vent)	€ 14
Croque boumboum (met een potje bolognesesaus) Croque boumboum (croque-monsieur + bowl with bolognaise sauce) Croque boumboum (croque-monsieur + bol avec de la sauce bolognaise)	€ 14

Spaghetti geserveerd met gemalen kaas

Spaghetti bolognese medium	€ 12
Spaghetti bolognese groot (large/grande)	€ 15

**Croques en spaghetti zijn niet mogelijk op
zaterdagavond en zondagmiddag**

Kroketten geserveerd met salade en brood

2 Kaaskroketten - artisaanaal Cheese – croquettes – de fromage	€ 12
2 Garnaalkroketten – artisaanaal Shrimp – croquettes – de crevettes	€ 14
Duo van kaas en garnaalkroketten Duo of cheese and shrimp croquettes Une croquette de fromage et une croquette de crevettes	€ 13

Extra kaaskroket / cheese croquette / croquette de fromage + € 2

Extra garnaalkroket /shrimp croquette / croquette de crevettes + € 3

Portie frietjes / Portion of fries / Portion des pommes frites + € 3

Daar wij werken met verse en huisgemaakte producten vragen wij om de keuze te beperken tot maximum 4 verschillende gerechten per tafel.
Please limit your choice to a maximum of 4 different dishes per table.

Voor de kleinere onder ons

Children's menu - pour les Petit(e)s

1 Frikandel	€ 7
1 Deep-fried sausage/ 1 Saucisse fricadelle	
2 Frikandellen	€ 8,5
2 Deep-fried sausages / 2 Saucisses fricadelles	
6 kipnuggets	€ 8,5
6 chicken nuggets / 6 nuggets de poulet	
Kinder spaghetti bolognese	€ 8,5
Children's spaghetti bolognaise	
Kinder vol-au-vent	€ 12
Chicken stew for kids / Vol-au-vent pour les enfants	
Kinder stoofvlees	€ 12,5
Flemish beef stew for kids / De la carbonade pour les enfants	
Varkensribbetje kids – zoet of gekruid	€ 13
Spare rib for kids (sweet or seasoned) Travers de porc (doux ou aux herbes)	
1 Kaaskroket	€ 12
1 Cheese croquette / 1 Croquette de fromage	
1 Garnaalkroket	€ 14
1 Shrimp croquette / 1 Croquette de crevettes	

Deze gerechten worden geserveerd met appelmoes en frietjes
These dishes are served with fries and applesauce.
Ces plats sont servis avec des pommes frites et de la compote de pommes.

*Daar wij werken met verse en huisgemaakte producten vragen wij om de keuze te beperken tot maximum 4 verschillende gerechten per tafel.
Please limit your choice to a maximum of 4 different dishes per table.*

Hoofdgerechten

Vis – Fish – Poisson

Gegratineerde vispan van noordzeevis North sea fish casserole Assiette de poisson gratinée <i>Geserveerd met salade en frietjes / salad and fries</i>		€ 22
Sliptongen à la meunière Small sole fish à la meunière (flour, butter and parsley) Petites soles à la meunière <i>Geserveerd met salade en frietjes / salad and fries</i>	2 stuks 3 stuks	€ 23,5 € 27
Gerookte zalm ui – peterselie - toast Smoked salmon onion – parsley - toast Saumon fumé onion – persil – toast <i>geserveerd met salade en brood / salad and bread</i>		€ 21

Vegetarisch

Vegetarian - Végétarien

Risotto met seizoensgroenten en quorn-blokjes Risotto with vegetables and quorn-pieces Risotto avec des légumes du saison et des pièces de quorn		€ 21
--	--	------

Veganistisch

Vegan

Stoofpotje van Vlaamse groenten en falafel met frietjes Stew of Flemish vegetables and falafel served with fries Casserole des légumes Flamandes et falafel avec des pommes frites		€ 20
--	--	------

Daar wij werken met verse en huisgemaakte producten vragen wij om de keuze te beperken tot maximum 4 verschillende gerechten per tafel.
Please limit your choice to a maximum of 4 different dishes per table.

Vlees

Meat – Viande

Vol-au-vent Chicken stew	€ 17
Stoverij op z'n Vlaams met Westmalle Dubbel Flemish beef stew in Westmalle Dubbel Carbonades flamandes cuit dans le Westmalle Dubbel	€ 18
Basse-côte van Passendaler varken met saus naar keuze Rack of Passendaler pork, sauce of your choice Basse-côte de porc Passendaler, sauce au choix	€ 20
Varkensribben <u>Formaat :</u> Normaal Groot - Large X-Large	€ 18,5 € 22 € 25,5
<u>Kruiding:</u> Gekruid – seasoned – aux herbes Zoet – sweet - doux Pikant – hot – Piquant	Lookboter + € 1
Rundersteak met saus naar keuze Steak with sauce of your choice Steak, sauce au choix	€ 22
Entrecôte tussenrib (Vlaamse rib-eye) met saus naar keuze Entrecôte with sauce of your choice Entrecôte contre filet, sauce au choix	€ 25
Steak tartaar van Belgisch wit-blauw (bereid hem zelf naar eigen smaak)	€ 22

Saus naar keuze - sauce of your choice – sauce au choix:

- Lookboter, champignonsaus, pepersaus of béarnaise
- Garlic butter, mushroom-, pepper- or béarnaise sauce
- Beurre à l'ail, sauce champignon, sauce au poivre ou béarnaise

Alle vleesgerechten worden geserveerd met salade en frietjes

All meat-dishes are served with salad and fries.

Tout les plats principaux de la viande sont servis avec une salade et des pommes frites.

Daar wij werken met verse en huisgemaakte producten vragen wij om de keuze te beperken tot maximum 4 verschillende gerechten per tafel.
Please limit your choice to a maximum of 4 different dishes per table.

Menu's

Lunchmenu

Groentesoep met brood en boter

Vol-au-vent met frietjes en salade

Koffie

€ 21,5

Keuzemenu

U heeft per gang keuze uit 2 verschillende gerechten

Garnaal- of kaaskroketten met brood

Steak of vispannetje met frietjes en salade

Chocolademousse met slagroom of tiramisu met speculoos

€ 37

Deze menu's zijn enkel verkrijgbaar per tafel en voor het volledige gezelschap

*Daar wij werken met verse en huisgemaakte producten vragen wij om de keuze te beperken tot maximum 4 verschillende gerechten per tafel.
Please limit your choice to a maximum of 4 different dishes per table.*

Een zoetheid na de maaltijd ...

Huisbereid

Tiramisu met speculoos Tiramisu with speculoos Tiramisu au spéculoos	€ 5
Chocolademousse met slagroom Chocolate mousse with whipped cream Mousse au chocolat à la crème fraîche	€ 6
Crème brûlée met « special effect »	€ 7

Ijscoupes

Coupe Vanille Vanilla ice cream	€ 6,5
Coupe Caramel Vanilla ice cream with caramel sauce	€ 7
Coupe Brésilienne (caramelsaus met brésiliennenoetjes) Vanilla ice cream with caramel sauce and brésiliennenuits	€ 7,5
Coupe Dame Blanche (warme chocoladesaus) Vanilla ice cream with hot chocolate	€ 8
Coupe Advocaat Vanilla ice cream with eggnog	€ 8,5
Kinderijsje (Vanille) Children's vanilla ice cream	€ 4,5

***Al onze ijsjes worden geserveerd met slagroom
All ice creams are served with whipped cream
Notre glaces sont servis avec de la crème fraîche***

*Daar wij werken met verse en huisgemaakte producten vragen wij om de keuze te beperken tot maximum 4 verschillende gerechten per tafel.
Please limit your choice to a maximum of 4 different dishes per table.*

Dank voor uw bezoek!

INFO

De **openingsuren** van onze keuken:

11.45 – 14.00u. & 17.30 – 20.30u (tot 21.00u op vrijdag en zaterdag)

In juli en augustus zijn wij ook open op donderdag van 18.00 – 20.30u.

Het laatste drankje wordt 's avonds ten laatste geserveerd voor 23.00 u.

Onze rustdagen zijn woensdag en donderdag.

Een tafel **reserveren**?

Online: www.volksbond.be/reserveren/

Telefonisch: 051 77 98 38

Email: info@volksbond.be

Naast onze menukaart hebben wij wekelijks een wisselende **suggestie** startende op vrijdag tot einde voorraad. Benieuwd naar onze suggestie? Deze staan op de krijtborden in ons restaurant, vraag ernaar aan onze werknemers. Daarnaast kan je ze ook steeds terugvinden via onze website www.volksbond.be of via onze facebook-pagina "De Volksbond".

Tevens vindt u nog veel meer informatie op onze **website**. Daar kunt u terecht voor onze menu- en drankenkaart. U vindt er ook een waaiër aan mogelijkheden terug met verschillende formules voor diverse **groepen**, maar ook voor uw **feesten**. Voor meer informatie, vraag gerust naar de verantwoordelijke. Voor verdere besprekingen omtrent uw feest/eventement, maken wij graag een afspraak.

ZOB: Zonnebeekse Orde van Bierliefhebbers

Iedere 4^{de} donderdag van de maand komt ZOB samen om zich te verdiepen in de bierwereld. De data voor 2020 met hun thema:

DO 25 jun.: ZOB kraakt lekker

DO 24 sep.: ZOB inviteert: '...'

DO 22 okt.: ZOB heeft goudkoorts

DO 26 nov.: ZOB collab"oreert"

DO 17 dec.: ZOB blikt terug 'Nieuwe bieren 2020'