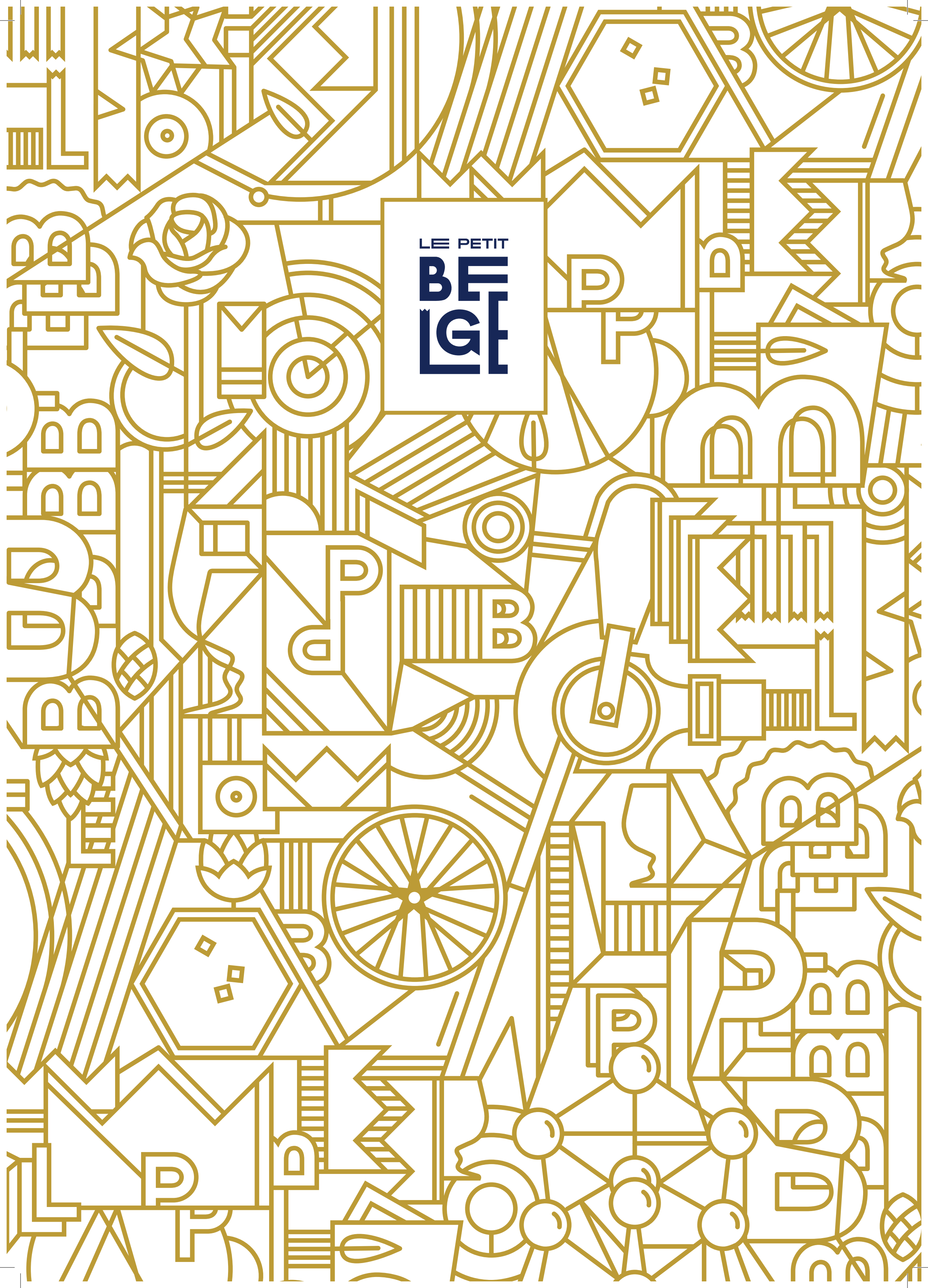


LE PETIT  
**BE  
LGE**



# dranken

<b>BIER</b>	<b>Van het vat</b>			
	Stella Artois 5% (25 - 33 - 50 cl)	€ 2,5 - 3,3 - 5,0	Duvel 8,5%	€ 4,2
	Lefte blond 6,6% (33 - 50 cl)	€ 4,2 - 6,3	Vedett 5,2%	€ 3,5
	Lefte bruin 6,5% (33 - 50 cl)	€ 4,2 - 6,3	La Chouffe blond 8%	€ 4,5
	Karmeliet 8,4%	€ 4,5	Liefmans "On The Rocks" 3,8%	€ 3,5
	Brugge Tripel blond 8,7%	€ 4,5	Tank 7 8,5%	€ 4,5
	Cherry Chouffe 8%	€ 4,5	Tripel d' Anvers 8%	€ 4,2
	Suggestiebiert	.....	Kompel ondergronds 6%	€ 4,5
			Kompel bovengronds 6%	€ 4,5
			Omer 8%	€ 3,8
	<b>Speciale bieren</b>		Palm 5,2%	€ 2,7
	Lefte Rituel 9° 9%	€ 4,5	Rodenbach 5,2%	€ 3,0
	Lefte Tripel 8,5%	€ 4,5	Cornet Blond 8,5%	€ 4,5
	Lefte Ruby 5%	€ 4,0	Wolf 7 Blond 7,4%	€ 3,5
	Lefte Royale Whitbread Golding 7,5%	€ 5,0	Ruwet appel 4,5%	€ 4,5
	Lefte Royale Cascade IPA 7,5%	€ 5,0	Desperados 5,9%	€ 4,5
	Lefte Radieuse 8,2%	€ 4,5	Gouden Carolus Tripel 9%	€ 5,5
	Scotch CTS 7,2%	€ 4,2	Gouden Carolus Classic 8,5%	€ 4,0
Hoegaarden 8,4%	€ 2,7	Westmalle Dubbel 7%	€ 4,0	
Pauwel Kwak 8,4%	€ 4,2	Westmalle Tripel 9,5%	€ 5,0	
Corona 4,5%	€ 5,5	Orval 6,2%	€ 5,5	
Julius 8,7%	€ 5,5	Chimay Blauw 9%	€ 4,0	
Pure Blonde by Jupiler 3,1%	€ 3,0	Chimay Tripel 8%	€ 5,0	
Jupiler 0,0%	€ 2,5	Rochefort 10 11,3%	€ 5,5	
Geuze Bellevue 5,5%	€ 2,8	Kasteelbier Rouge 8%	€ 4,0	
Geuze Boon 37,5 cl 7%	€ 6,0	Rex 75cl 6,9%	€ 18	
Delirium Tremens 8,5%	€ 4,0			

<b>FRISDRANK</b>	Chaudfontaine plat (25 - 50 cl)	€ 2,5 - € 5,0	Cécémel	€ 2,7
	Chaudfontaine bruis (25 - 50 cl)	€ 2,5 - € 5,0	Fristi	€ 2,7
	Coca-Cola	€ 2,5	Gini	€ 2,8
	Coca-Cola Light	€ 2,5	Schweppes Tonic	€ 2,7
	Coca-Cola Zero	€ 2,5	Schweppes Agrum	€ 2,7
	Fanta Orange	€ 2,5	Orangina	€ 2,8
	Sprite	€ 2,5	Canada Dry	€ 2,8
	Lipton Ice Tea	€ 2,8	Minute Maid Orange	€ 2,7
	Lipton Ice Tea Green	€ 2,8	Minute Maid Tomaat	€ 2,8
	Tönissteiner Zitronen	€ 3,0	Minute Maid Appel	€ 2,8
	Tönissteiner Orange	€ 3,0	Minute Maid Appel-Kers	€ 2,8
	Tönissteiner Vruchtenkorf	€ 3,2	Vers sinaasappelsap	€ 3,7

<b>WARME DRANKEN</b>	Koffie	€ 2,6	Thee	€ 2,6
	Mokka	€ 2,6	Ierse koffie met whiskey	€ 8,5
	Cappuccino melk/slagroom	€ 3,0	Franse koffie met Grand Marnier	€ 8,5
	Koffie verkeerd	€ 3,0	Hasseltse koffie met jenever	€ 8,5
	Warme Cécémel	€ 3,0	Koffie "Le petit Belge"	€ 7,0
	Warme Cécémel met slagroom	€ 3,5	met Limburgse vlaai	

Alle koffievrianten zijn ook verkrijgbaar in decafeïné

<b>BUBBELS</b>	Le Couchon Brut	Le Couchon Rosé	Moët & Chandon
	Coupe € 6,0	Coupe € 7,0	75 cl € 75
	75 cl € 30	75 cl € 35	

<b>APPERITIEF</b>	Aperitief van het huis	€ 8,0	<b>STERKE DRANK</b>	S72 Vodka	€ 5,0
	Lillet blanc met tonic	€ 7,5		Amaretto Di Saronno	€ 6,0
	Lillet blanc met prosecco	€ 9,5		Averna	€ 6,0
	Porto rood / wit	€ 5,5		Limoncello	€ 6,0
	Martini rood / wit	€ 5,5		Havana Club 7 años	€ 8,0
	Campari	€ 5,5		Baileys original	€ 6,0
	Sherry dry	€ 5,5		Cognac Martel VS	€ 8,0
	Aperol Spritz	€ 7,0		Calvados	€ 8,0
Crodino (alcoholvrij)	€ 4,0	Graanjenever	€ 3,0		
				Ricard 2cl. - 5cl.	€ 2,5 / 5,5
				Sambuca Ramazzotti	€ 6,0
				Jägermeister	€ 4,5

<b>GIN TONIC</b>	Copperhead Gin & Fever Tree tonic	€ 13	<b>WHISKEY</b>	Jameson Blended	€ 6,0
	Double You Gin & Fever Tree tonic	€ 12		The Glenlivet 15 Years	€ 13
	Marula Gin & Fever Tree tonic	€ 12		Wild Weasel Belgian	€ 9,5
	Buffel Gin & Fever Tree tonic	€ 14		Blended Whiskey	
	S72 Gin & Fever Tree tonic	€ 13			

<b>WIJNEN</b>	<b>België</b>	Aldeneck Pinot Gris Barrique (wit - rood) glas: € 9,0 — fles: € 45,00	<b>HUISWIJN</b>	<b>Dom. Luc Pirlet</b>	Wit (Chardonnay)	
	<b>Spanje</b>			El Primavera (wit - rood) glas: € 7,0 — fles: € 35,00	Rood (Merlot)	
	<b>Italië</b>	Santa Barbara (wit)		Rosé (Syrah) glas: € 4,5 — fles: € 22,50	<b>Zoete witte wijn</b>	Chateau de Nages (Viognier) glas: € 5,0 — fles: € 25,00
		Poliziano (rood) glas: € 7,2 — fles: € 36,00				
	<b>Zuid-Afrika</b>	Altijdgedacht The Ollo (wit)				
		Altijdgedacht Barbera (rood) glas: € 9,0 — fles: € 45,00				

**COCKTAILS & MOCKTAILS** cocktails € 10 — mocktails € 8,0  
gecreëerd naar jouw smaak

## Finger food

<b>Bakje friet stoofvlees (A)</b> <small>BIERTIP Stella Artois</small>	€ 7,5	<b>Verse inktvisringen (S)</b>	€ 8,5
Belgische frietjes - stoofvlees - mayonaise - ketchup - ui		gepaneerd en gefrituurd - looksausje	
<b>Bakje friet Béa (V)</b>	€ 6,5	<b>Caniballeke (R)</b> <small>BIERTIP Brugge Tripel</small>	€ 7,5
Belgische frietjes - béarnaisesaus - ketchup - gefruite peterselie - crispy ui		brioche toast - american puur ronds - rode ui - augurk	
<b>Plankske Le Petit Belge charcuterie (P) (N)</b>	€ 16	<b>Croque uit het vuistje (P)</b>	€ 7,5
dip van geitenplattekaas - gedroogde ham met peper - kip met champignons - boerenpaté - kipkap - groentjes zoet-zuur - mosterd Tierenteyn		jonge Westmalle kaas - beenham - huisgemaakte smoked ketchup	
<b>Warm plankske Le Petit Belge (P) (S)</b>	€ 20	<b>Mini LPB Bun (P)</b> <small>BIERTIP Kompel Bovengronds</small>	€ 6,0
verse inktvisringen - lamsspjesjes (3 stuks) - varkenswangkroketjes (3 stuks) - kippenvleugeltjes (3 stuks) - mini croque monsieur (3 stuks)		gerijpte rundsburger - Westmalle kaas - paprika tapenade - sobrasada - slahart - zwarte lookmayonaise - spek	
<b>Kazen Van Tricht (V) (N)</b> <small>BIERTIP Rex</small>	€ 15	<b>Mini Veggie Bun (V)</b>	€ 6,0
Mathilde geitenkaas met vijgenconfituur - Old Groendal - Herve - Achelse Blauwe		gebakken berloui - tomaat - slahart - paprika tapenade - crispy ui - zwarte lookmayonaise	
<b>Dip van geitenplattekaas (geitenboerderij Polle) (V)</b>	€ 8,0	<b>Kippenspiesjes (3 stuks)</b>	€ 5,8
geitenplattekaas - komkommer - radijs - granaatappel - groene kruiden - bagel		citroentijm olie	
<b>Kaas &amp; salami (P)</b>	€ 9,5	<b>Lamsspjesjes (3 stuks)</b>	€ 5,8
beleg Westmalle kaas - artisanale droge worst - mosterd Tierenteyn		chili olie	
<b>Mini kaaskroketjes (5 stuks) (V)</b>	€ 8,5	<b>Kippenvleugels (9 stuks)</b>	€ 8,5
gefruite peterselie - mosterdsaus		huisgemaakte ketchup	
<b>Mini garnaalkroketjes (5 stuks) (S) (A)</b>	€ 11,5		
gefruite peterselie - cocktailsaus			

**Le Club Belge** € 12,5  
boerenwit brood - gegrilde hoevekip - avocado - tomaat - salade - crispy ui - yoghurt dressing

**Le Cheesy Belge (V)** € 11,5  
volkoren toast - geitenplattekaas - groene kruiden - radijs - rucola - granaatappel - komkommer

**Le Bagel Belge** € 7,5  
bagel - jonge Westmalle kaas - beenham - salade - radijs - kerstomaat - yoghurt dressing

**Salade niçoise (R)** € 19  
salade - verse tonijn - ansjovis - tomaat - boontjes - nieuwe aardappeltjes - ui - olijven - kwartelei

**Caesar salade (S)** € 14  
jonge kropssalade - parmezaan - kappers - ansjovis - verse zuurdesem croutons - klassieke dressing  
- supplement kip € 4  
- supplement scampi's (3 stuks) (S) € 9  
- supplement avocado (halve) € 2

**Salade geitenkaas (V) (N)** € 17  
geitenkaas d'Ardenne - salade - walnoot - witloof - framboos - appel - ui - Luikse siroop - supplement spek (P) € 3

**Superfood salade (V)** € 18  
broccolini - zonnebloempitten - avocado - koriander - granaatappel - gegrilde zoete aardappel - radijs - citrusedressing

## STARTERS

**Tomaat-Garnaal (S) (A)** € 14 / 1 stuk  
grijze garnalen - tomaat - cocktailsaus - ei € 24 / 2 stuks  
BIERTIP Rodenbach

**Carpaccio Belgisch witblauw (R)(N)** € 15  
belegen Westmalle kaas - tomaat - pijnboompitten - rucola - kappertjes  
BIERTIP Cornet

**Kaaskrokot (V)** € 8,5 / 1 stuk  
gefruite peterselie - mosterddip - crumble belegen Westmalle € 14 / 2 stuks

**Grijze garnaalkrokot (S) (A)** € 11,5 / 1 stuk  
gefruite peterselie - cocktaildip - grijze garnalen € 18 / 2 stuks  
BIERTIP Leffe Rituel 9°

**Zalmcocktail van ons ma (A)** € 15  
gepocheerde zalm - tomaat - ei - komkommer - salade - cocktailsaus

**S** Tomatensoep (V) € 6  
**O** supplement  
**E** kippengehaktballetjes € 1,5  
**P** Suggestiesoep € 6,5

**Steak tartaar (R)** BIERTIP Karmeliet € 24  
handgesneden rauwe rundsfilet - ui - kappertjes - augurk - mosterd - ketchup - ei - groene salade

**Vol-au-vent** BIERTIP VWolf 7 € 19,5  
hoevekip - gepocheerde kippengehaktballetjes - champignons - room - bladerdeeg - groene salade

**Vlaams stoofvlees (A)** BIERTIP Gouden Carolus Classic € 21  
runderstoofvlees bereid met Leffe - witloofsallade

**Ribeye witblauw (350 gram)** € 29  
gepofte sjalotten en look - witloofsallade  
TIP smeer de look uit over het vlees voor een nog intensere smaak.

**Bulletbeef witblauw (250 gram)** € 25  
kogelbiefstuk - gepofte sjalotten en look - witloofsallade  
TIP smeer de look uit over het vlees voor een nog intensere smaak.

**Varkensribbekes (P)** € 21  
zachtgegaard en geglaceerd - koolsalade

**Gebakken zeetong (400/500gram) (S)** BIERTIP Omer € 36  
- Meunière: citroen - boter - peterselie - groene salade  
- Verse tartaarsaus - groene salade

**Cassoulet van Noordzeevis (S) (A)** € 26  
pladijs - mossel - garnaal - groentjes - wittewijnsaus

**Fish & Chips (A)** BIERTIP Duvel € 21  
gefrituurde kabeljauw in bierbeslag - verse tartaarsaus - witloofsallade - frietjes

**Kabeljauwhaasje (A)** BIERTIP Hoegaarden € 25  
broccolini - kastanjechampignons - beurre blanc van witbier

**Cannelloni van courgette (V)** BIERTIP Cherry Chouffe € 18  
gevuld met geitenkaas - olijf - kerstomaat - gekarameliseerde hazelnoten - groene kruiden bulgur

**Zeeuwse mosselen - ½kg of 1kg (seizoen) (S)**  
- Natuur € 14 / € 24  
- Look € 14 / € 24  
- Look & Room € 15 / € 25  
- Witte wijn (A) € 15 / € 25

**LPB mosselen - ½kg of 1kg (S) (A)** € 19 / € 29  
Achelse blauwe kaas - room - cognac

Bij elk hoofdgerecht 1 aardappelgarnituur naar keuze

### SUPPLEMENTEN

Belgische verse frieten	€3	Geglacarde groentjes	€4	Béarnaise	€4
Ovenaardappelen	€4	Groene salade	€3	Peperroom	€3
Kroketten (6 stuks)	€3	Kruidenboter	€4	Champignonroom	€3
Puree	€4			Jus natuur	€3

## Omdat het kan... en je het stiekem toch wil

**Millefeuille LPB (N)** BIERTIP Kompel Ondergronds € 10  
bladerdeeg - gezouten karamel - chocolademousse - gekarameliseerde hazelnoten

**Dame Blanche** € 8,0  
drie bollen vanille-ijs - Belgische chocoladesaus

**Tiramisu met speculoos (A)** € 9,0  
mascarpone - espresso - Lotus speculoos - Amaretto

**Citroentaartje (N)** € 10  
merengue - framboos - sorbet

**Brusselse wafels (VAN 14.30 UUR - 17 UUR)**  
• bloemsuiker € 6,5  
• chocoladesaus en 2 bollen vanille-ijs € 8,5  
• gezouten karamel en gekarameliseerde noten (N) € 9,0  
• supplement slagroom € 1,0

**Pannenkoeken (twee stuks) (VAN 14.30 UUR - 17 UUR)**  
• suiker / Luikse siroop / Nutella / Kinnekessuiker (bruine suiker) € 6,5  
• chocoladesaus en 2 bollen vanille-ijs € 8,5



## Events bij Le Petit Belge



Elke woensdag vanaf 18 uur:

Ontspan tijdens een gezellige avond uit en geniet van een **sharing menu, drie drankjes en house beats!**

\* 30 euro voor vrouwen inclusief drie drankjes. Voor mannen exclusief drank.

Maandag tot vrijdag vanaf 10 uur — in het weekend vanaf 9 uur

# Le Petit Déjeuner

Voor jou doen we onze deuren een **open** in het weekend. Combineer je met een lekker ontbijt!

uurtje vroeger  
dagje shoppen



**Le Petit Belge Maasmechelen Village**  
Space 96-97 Building B1 Zetellaan 100B,  
Maasmechelen, Belgium  
[www.lepetitbelge.com](http://www.lepetitbelge.com)  
+32 89 71 21 67  
@lepetitbelgemm #lepetitbelge

