

LE PETIT
**BE
LGE**

DEUTSCH

Getränke

BIER	Vom Fass			
	Stella Artois 5% (25 – 33 – 50 cl)	€ 2,5 – 3,3 – 5,0	Duvel 8,5%	€ 4,2
	Leffe Blond 6,6% (33 – 50 cl)	€ 4,2 – 6,3	Vedett 5,2%	€ 3,5
	Leffe 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
	Bierempfehlung	Kompel Ondergronds 6%	€ 4,5
			Kompel Bovengronds 6%	€ 4,5
			Omer 8%	€ 3,8
Spezialbiere		Palm 5,2%	€ 2,7	
Leffe Rituel 9° 9%	€ 4,5	Rodenbach 5,2%	€ 3,0	
Leffe Tripel 8,5%	€ 4,5	Cornet Blond 8,5%	€ 4,5	
Leffe Ruby 5%	€ 4,0	Wolf 7 Blond 7,4%	€ 3,5	
Leffe Royale Whitbread Golding 7,5%	€ 5,0	Ruwet Apfel-Cidre 4,5%	€ 4,5	
Leffe Royale Cascade IPA 7,5%	€ 5,0	Desperados 5,9%	€ 4,5	
Leffe 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			

SOFTDRINKS	Chaufontaine still (25 – 50 cl)	€ 2,5 – € 5,0	Cécémel	€ 2,7
	Chaufontaine sprudelnd (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 Orangensaft	€ 2,7
	Lipton Ice Tea Green	€ 2,8	Minute Maid Tomatensaft	€ 2,8
	Tönissteiner Zitrone	€ 3,0	Minute Maid Apfelsaft	€ 2,8
	Tönissteiner Orange	€ 3,0	Minute Maid Apfel-Kirsch-Saft	€ 2,8
	Tönissteiner Fruchtekorb	€ 3,2	Frischer Orangensaft	€ 3,7

WARMER GETRÄNKE	Kaffee	€ 2,6	Tee	€ 2,6
	Mokka	€ 2,6	Irish Coffee mit Whiskey	€ 8,5
	Cappuccino Milch/Schlagsahne Milchkaffee	€ 3,0	Französischer Kaffee mit Grand Marnier	€ 8,5
	Milchkaffee	€ 3,0	Hasselter Kaffee mit Genever	€ 8,5
	Warme Cécémel	€ 3,0	"Le petit Belge" Kaffee mit	€ 7,0
	Warme Cécémel mit Schlagsahne	€ 3,5	Limburger Fladen	

Alle Kaffeesorten sind auch koffeinfrei erhältlich

Finger food

Portion Pommes Frites mit Schmorfleisch (A) <small>BIERTIP Stella Artois</small>	€ 7,5	Mini-Krabbenkroketten (5 Stück) (S) (A)	€ 11,5
Belgische Pommes Frites - Schmorfleisch - Mayonnaise - Ketchup - Zwiebel		angeschwitzte Petersilie - Cocktailsauce	
Portion Pommes Frites Béa (V)	€ 6,5	Frische Tintenfischringe (S)	€ 8,5
Belgische Pommes Frites - Sauce béarnaise - Ketchup - angeschwitzte Petersilie - knusprige Röstzwiebeln		paniert und frittiert - Knoblauchsauce	
"Le Petit Belge"-Charcuterieplatte (P) (N)	€ 16	Caniballeke (R) <small>BIERTIP Brugge Tripel</small>	€ 7,5
Ziegenquark-Dip - getrockneter Schinken mit Pfeffer - Hähnchen mit Champignons - Bauernpastete - Presswurst - Gemüsesülze - Tierenteyn-Senf		Brioche toast - reines Filet Americain - rote Zwiebel - saure Gurke	
Warme "Le Petit Belge"-Platte (P) (S)	€ 20	Croque-Monsieur (P)	€ 7,5
Frische Tintenfischringe - Lammspieße (3 Stück) - Schweinefleischkroketten (3 Stück) - Mini-Croque-Monsieur (3 Stück)		junger Westmalle-Käse - Kochschinken - hausgemachter geräucherter Ketchup	
"Van Tricht"-Käseplatte (V) (N) <small>BIERTIP Rex</small>	€ 15	"Le Petit Belge"-Miniburger (P) <small>BIERTIP Kompel Bovengronds</small>	€ 6,0
Ziegenkäse „Mathilde“ mit Feigenkonfitüre - Old Groendal-Käse - Herver Käse - Acheler Blauschimmelkäse		gereifter Rindfleischburger - Westmalle-Käse - Paprika-Tapenade - Sobrasada - Salatherz - schwarze Knoblauch-Mayonnaise - Speck	
Ziegenquark-Dip (Ziegenwirtschaft Polle) (V)	€ 8,0	Veggie-Miniburger (V)	€ 6,0
Ziegenquark - Gurke - Radieschen - Granatapfel - grüne Kräuter - Bagel		gebratener Berloumi-Käse - Tomate - Salatherz - Paprika-Tapenade - knusprige Röstzwiebeln - schwarze Knoblauch-Mayonnaise	
Käse & Salami (P)	€ 9,5	Hähnchenspieße (3 Stück)	€ 5,8
mittelalter Westmalle-Käse - Rohwurst nach handwerklicher Tradition - Tierenteyn-Senf		Zitronenthymianöl	
Mini-Käsekroketten (5 Stück) (V)	€ 8,5	Lammspieße (3 Stück)	€ 5,8
angeschwitzte Petersilie - Senfsauce		Chiliöl	
		Hähnchenflügel (9 Stück)	€ 8,5
		hausgemachter Ketchup	

Informationen zu Allergenen auf Anfrage. Die Zusammensetzung der Produkte kann variieren. Die Allergenliste ist gemäß den Angaben der Lieferanten erstellt. Hinweis: Kreuzkontaminationen können nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.

(V) vegetarisch, (S) Meeresfrüchte, (A) Alkohol, (N) Nüsse, (R) roh, (P) Schweinefleisch

SCHAUMWEINE	Le Couchon Brut	Le Couchon Rosé	Moët & Chandon	
	Glas € 6,0	Glas € 7,0	75 cl € 75	
	75 cl € 30	75 cl € 35		
	APERITIFS	Aperitif des Hauses	€ 8,0	HOCHPROZENTIGES
		Lillet Blanc mit Tonic	€ 7,5	
		Lillet Blanc mit Prosecco	€ 9,5	
		Portwein rot / weiß	€ 5,5	
		Martini rot / weiß	€ 5,5	
		Campari	€ 5,5	
		Sherry dry	€ 5,5	
Aperol Spritz		€ 7,0		
Crodino (alkoholfrei)		€ 4,0		
GIN TONIC		Copperhead Gin & Fever Tree tonic	€ 13	
	Double You Gin & Fever Tree tonic	€ 12		
	Marula Gin & Fever Tree tonic	€ 12		
	Buffel Gin & Fever Tree tonic	€ 14		
	S72 Gin & Fever Tree tonic	€ 13		
	S72 Vodka	€ 5,0		
	Amaretto Di Saronno	€ 6,0		
	Averna	€ 6,0		
	Limoncello	€ 6,0		
	Havana Club 7 años	€ 8,0		
Baileys original	€ 6,0			
Cognac Martel VS	€ 8,0			
Calvados	€ 8,0			
Kornegenever	€ 3,0			
Ricard 2cl. – 5cl.	€ 2,5 / 5,5			
Sambuca Ramazzotti	€ 6,0			
Jägermeister	€ 4,5			
Jameson Blended	€ 6,0			
The Glenlivet 15 Years	€ 13			
Wild Weasel Belgian Blended Whiskey	€ 9,5			

WEINE	Belgien	HAUSWEIN	Dom. Luc Pirlet
	Aldeneck Pinot Gris Barrique (weiß)		Weiß (Chardonnay)
	Aldeneck Pinot Noir (rot)		Rot (Merlot)
	Glas: € 9,0 — Flasche: € 45,00		Rosé (Syrah)
	Spanien		Glas: € 4,5 — Flasche: € 22,50
	El Primavera (weiß – rot)		Süßer Weißwein
	Glas: € 7,0 — Flasche: € 35,00		Chateau de Nages (Viognier)
	Italien		Glas: € 5,0 — Flasche: € 25,00
	Santa Barbara (weiß)		
	Poliziano (rot)		
Glas: € 7,2 — Flasche: € 36,00			
Südafrika			
Altijdgedacht The Ollo (weiß)			
Altijdgedacht Barbera (rot)			
Glas: € 9,0 — Flasche: € 45,00			

COCKTAILS & MOCKTAILS cocktails € 10 — mocktails € 8,0
Nach Ihrem Geschmack kreiert

Le Club Belge	€ 12,5
Bauernweißbrot - gegrilltes Freiland-Hähnchenfleisch - Avocado - Tomate - Salat - knusprige Röstzwiebeln - Joghurtdressing	
Le Cheesy Belge (V)	€ 11,5
Vollkorntoast - Ziegenquark - grüne Kräuter - Radieschen - Rucola - Granatapfel - Gurke	
Le Bagel Belge	€ 7,5
Bagel - junger Westmalle-Käse - Kochschinken - Salat - Radieschen - Kirschtomaten - Joghurtdressing	

Salade niçoise (R)	€ 19
Salat - frischer Thunfisch - Anchovis - Tomate - kleine Bohnen - neue Kartoffeln - Zwiebel - Oliven - Wachtelei	
Caesar salade (S)	€ 14
junger Kopfsalat - Parmesan - Kapern - Anchovis - frische Sauerteigcroutons - klassisches Dressing	
- Extrazutat Hähnchenfleisch	€ 4
- Extrazutat Scampi (3 Stück) (S)	€ 9
- Extrazutat Avocado (Hälfte)	€ 2

Ziegenkäsesalat (V) (N)	€ 17
Ardenner Ziegenkäse - Salat - Walnüsse - Chicorée - Himbeeren - Apfel - Zwiebel - Lütticher Sirup	
- Extrazutat Speck (P)	€ 3
Superfood-Salat (V)	€ 18
Broccolini - Sonnenblumenkerne - Avocado - Koriander - Granatapfel - gegrillte Süßkartoffel - Radieschen - Zitrusdressing	

VORSPEISEN

Garnelen-Tomaten (S) (A)	€ 14 / 1 Stück
graue Garnelen - Tomate - Salat - Cocktailsauce - Ei	€ 24 / 2 Stück
<small>BIERTIP Rodenbach</small>	
Carpaccio vom Weißblauen Belgier-Rind (R)(N)	€ 15
mittelalter Westmalle-Käse - Tomate - Pinienkerne - Rucola - Kapern	
<small>BIERTIP Cornet</small>	
Käsekrokette (V)	€ 8,5 / 1 Stück
angeschwitzte Petersilie - Senfdip - zerbröselter mittelalter Westmalle-Käse	€ 14 / 2 Stück
Krokette von grauen Garnelen (S) (A)	€ 11,5 / 1 Stück
angeschwitzte Petersilie - Cocktaildip - graue Garnelen	€ 18 / 2 Stück
<small>BIERTIP Leffe Rituel 9°</small>	
Mutters Lachscocktail (A)	€ 15
pochierter Lachs - Tomaten - Ei - Gurke - Salat - Cocktailsauce	

SUPPE	
Tomatensuppe (V)	€ 6
beilage Hähnchenhackbällchen	€ 1,5
Suppenempfehlung	€ 6,5

Les Gourmands Belges

Steak tartare (R) <small>BIERTIP Karmeliet</small>	€ 24
handgemachtes rohes Rinderhackfilet - Zwiebel - Kapern - saure Gurke - Senf - Ketchup - Ei - grüner Salat	
Blätterteigpastete <small>BIERTIP Wolf 7</small>	€ 19,5
Freiland-Hähnchenfleisch - pochierte Hähnchenhackbällchen - Champignons - Sahne - Blätterteig - grüner Salat	

Schmorfleisch flämische Art (A)	€ 21
Rinderschmorfleisch mit Leffe-Bier zubereitet - Chicoréesalat <small>BIERTIP Gouden Carolus Classic</small>	

Rib-Eye-Steak vom "Weißblauen Belgier"-Rind	€ 29
Steak (350 gramm) - Schalotten und Knoblauch (geröstet) - Chicoréesalat	
<small>TIP Verteilen Sie den Knoblauch über das Fleisch, um den Geschmack noch zu verstärken.</small>	

Rindernuss-Steak vom "Weißblauen Belgier"-Rind	€ 25
Rindernuss-Steak (250 gramm) - Schalotten und Knoblauch (geröstet) - Chicoréesalat	
<small>TIP Verteilen Sie den Knoblauch über das Fleisch, um den Geschmack noch zu verstärken.</small>	

Schweinerippchen (P)	€ 21
schonend gegart und glasiert - Krautsalat	

Gebratene Seezunge (400/500 gramm) (S) <small>BIERTIP Omer</small>	€ 36
- Müllerin-Art: Zitrone - Butter - Petersilie - grüner Salat	
- frische Sauce tartare - grüner Salat	

Nordseefisch-Cassoulet (S) (A)	€ 26
Scholle - Muscheln - Garnelen - Gemüse - Weißweinsauce	

Fish & Chips (A) <small>BIERTIP Duvel</small>	€ 21
Gebratener Kabeljau im Bierteig - frische Sauce tartare - Chicoréesalat - Pommes Frites	

Kabeljaufilet (A) <small>BIERTIP Hoegaarden</small>	€ 25
Broccolini - Kastanienchampignons - Weißbier-Beurre-Blanc	

Zucchini-Cannelloni (V) <small>BIERTIP Cherry Chouffe</small>	€ 18
gefüllt mit Ziegenkäse - Oliven - Kirschtomaten - karamellisierte Haselnüsse - Bulgur mit grünen Kräutern	

Zeeland-Muscheln ½kg oder 1kg (saisonal) (S)	
- Nature	€ 14 / € 24
- Knoblauch	€ 14 / € 24
- Knoblauch & Sahne	€ 15 / € 25
- Weißwein (A)	€ 15 / € 25

Le Petit Belge-Muscheln ½kg oder 1kg (S) (A)	€ 19 / € 29
Acheler Blauschimmelkäse - Sahne - Cognac	

Zu jedem Hauptgang 1 Kartoffelbeilage nach Wahl

BEILAGEN					
Frische belgische Pommes Frites	€3	glasiertes Gemüse	€4	Sauce béarnaise	€4
Ofenkartoffeln	€4	Grüner Salat	€3	Pfefferrahmsauce	€3
Kroketten (6 Stück)	€3	Kräuterbutter	€4	Champignonrahmsauce	€3
Püree	€4			Jus nature	€3

Denn es ist möglich...
und du
willst es auch heimlich

"Le Petit Belge"-Millefeuille (N) <small>BIERTIP Kompel Ondergronds</small>	€ 10
Blätterteig - gesalzener Karamell - Schokoladenmousse - karamellisierte Haselnüsse	

Dame Blanche	€ 8,0
drei Kugeln Vanilleeis - belgische Schokoladensauce	

Tiramisu mit Spekulatius (A)	€ 9,0
Mascarpone - Espresso - Lotus-Spekulatius - Amaretto	

Zitronentörtchen (N)	€ 10
Baiser - Himbeeren - Sorbet	

Brüsseler Waffel (14.30 UHR - 17 UHR)	
• Puderzucker	€ 6,5
• Schokoladensauce und zwei Kugeln Vanilleeis	€ 8,5
• gesalzener Karamell und karamellisierte Nüsse (N)	€ 9,0
• Beilage Schlagsahne	€ 1,0

Pfannkuchen (2 Stück) (14.30 UHR - 17 UHR)	
• Zucker / Lütticher Sirup / Nutella / Kinnekes-Zucker (brauner Zucker)	€ 6,5
• Schokoladensauce und zwei Kugeln Vanilleeis	€ 8,5

Events bei Le Petit Belge



Jeden Mittwoch ab 18 Uhr:

Entspannen Sie bei einem angenehmen Abend und genießen Sie ein **gemeinsames Menü, drei Getränke und tolle House-Beats!**

* 30 € für Frauen inklusive drei Getränke. Für Männer ohne Getränke.

Le Petit Déjeuner

Montag bis Freitag ab 10:00 Uhr — am Wochenende ab 9:00 Uhr

Am Wochenende haben unsere Türen eine Stunde früher für Sie geöffnet! Verbinden Sie Ihren Shopping-Ausflug mit einem leckeren Frühstück!



Le Petit Belge Maasmechelen Village
Space 96-97 Gebäude B1 Zetellaan 100B,
Maasmechelen, Belgium
www.lepetitbelge.com
+32 89 71 21 67
@lepetitbelgemm #lepetitbelge  