DRANKEN

WARME DRANKEN

Koffie	3.3
Cappucino	3.9
Espresso	3.3
Dubbele espresso	4.9
Latte macchiato	4.9
Koffie verkeerd	4.3
Flat white	4.9
Chai latte	5.3
Speciale koffie (vraag onze collega)	9.5
IJskoffie (seizoen)	5.9
Verse thee | munt | gember	4.9
Warme chocomel	4.3
Thee	4.3

Mr. Grey: *Earl grey | bergamot -* ***Lovers leap:*** *Sri lanka | delicaat | fris -* ***Enchanted forest:*** *fruitig | fris -*
Rooibos: *Zuid-Afrika | honing -* ***Groen:*** *Japan | fris | zacht -*
Moondrop dreams: *moerbeien | papaya | appel*

Onze koffiespecialiteiten zijn ook verkrijgbaar met havermelk.

FRISDRANKEN

Coca cola | Coca cola zero	3.4
Chaudfontaine blauw | rood	3.4
Lipton ice tea sparkling | green	3.8
Fanta orange | cassis	3.4
Royal bliss tonic | ginger ale | bitter lemon	3.4
Rivella	4.1
Sprite	3.4
Appelsientje appelsap | tomatensap	4.2
Fristi | chocomel	4.2
Jus d'orange	4.8
Chaudfontaine blauw | rood (0.75L)	7.5

ALCOHOLVRIJE BIEREN

Bavaria 0.0% original	3.6
Bavaria 0.0% wit	3.6
Bavaria 0.0% radler	3.6
Bavaria 0.0% IPA	3.6
La Trappe Nillis	5.9
La Trappe Epos	5.9

TAPBIEREN

Bavaria pils (5.0%)	3.6
Bavaria pils 0.5L (5.0%)	7.5
La Trappe witte trappist (5.5%)	5.9
La Trappe witte trappist 0.5L (5.5%)	8.5
La Trappe dubbel (7.0%)	5.9
Weihenstephaner Hefeweizen (5.4%)	6.0
Weihenstephaner Hefeweizen 0.5L (5.4%)	8.5
Wisseltap (vraag onze collega)	

DRANKEN

FLESBIEREN

La Trappe blond (6.5%)	5.9
La Trappe isi d'or (7.5%)	6.3
La Trappe tripel (8.0%)	6.3
La Trappe quadruppel (10.0%)	7.5
Cornet (8.5%)	6.3
Duvel (8.5%)	6.6
Omer (8.0%)	6.6
La Chouffe blond (8.0%)	6.6
Tripel karmeliet (8.4%)	7.9
Palm (5.2%)	4.6
Liefmans fruitesse (3.8%)	4.9

WITTE WIJN

	glas | fles
Verdejo	6.0 | 29.5
Spanje | witte bloesem | steenfruit	
Sauvignon blanc	6.5 | 31.0
Argentinië | citrusfruit | groene appel	
Chardonnay	6.5 | 31.0
Chili | tropisch fruit | vanille	
Viognier	8.0 | 34.5
Frankrijk | steenfruit | bloemig	
Moscato	6.0 | 29.5
Zuid Afrika | tropisch fruit | honing	

RODE WIJN

Tempranillo	6.0 | 29.5
Spanje | rood fruit | kruidig	
Merlot	6.5 | 31.0
Chili | rood fruit | sappig	
Montepolciano	7.0 | 32.5
Italië | zwart fruit | leer	
Pinot noir	8.5 | 36.0
Frankrijk | rood fruit | vanille	

ROSÉ WIJN

Garnacha	6.0 | 29.5
Spanje | witte bloesem | aardbei	
Cinsault Grenache	8.5 | 36.0
Frankrijk | rood fruit | witte bloesem	

BUBBEL

Extra brut	7.5 | 35.5
Argentinië | groene appel | fruitige afdronk	
Brut rosé	7.5 | 35.5
Argentinië | rood fruit | rozenblaadjes	

De BEURS
lunch-diner-borrel

onbeperkt
BEURSGANGETJES
- of -
à la carte?
THAT'S THE QUESTION

BEURSGANGETJES

Wij verwelkomen u met een broodplankje met twee huisgemaakte smeersels. Ondertussen kunt u kijken welke overheerlijke Beursgangetjes u deze avond wilt bestellen.

U bestelt een gerechtje per persoon per bestelronde. Op de Beursgangetjes formuliertjes vult u per tafel het aantal gerechtjes per bestelronde in.

BEURSGANGETJES

SOEPEN

1. Soep van geroosterde pomodori
2. Soep van champignontruffel
3. Soep special (vraag onze collega)

VLEES VOORGERECHTEN

4. Carpaccio (koud) | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | pittenmix | zongedroogde tomaten
5. Vitello tonnato (koud) | tonijnmayonaise
6. Steak tartaar (koud) | augurk | rode ui | mosterdmayonaise
7. Pathé (koud) | grof zout| rodebessencompote
8. Classic nacho's (warm) | pulled chicken | guacamole | crème fraîche | kaas

VIS VOORGERECHTEN

9. Brioche (koud) | paling | knolcrème | sjalot
10. Tonijnlolly (koud) | crème van wortel | popcorn
11. Tonijnsalade (koud) | hoorntje | yuzu-parels
12. Ingerolde zalm (koud) | furikake | dille

VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

13. Brioche (koud) | truffelcrème | gebakken paddenstoelen
14. Naanbrood (koud) | humusdip
15. Zoete-aardappeltoast (koud) | Burrata | pistache
16. Gemarineerde tomaat (koud) | stracciatella | pesto

VLEES HOOFDGERECHTEN

17. Saté (warm) | kippendijen | atjar | gebakken uitjes | kroepoek
18. Diamanthaas (warm) | rodewijnsaus
19. Eendenborst (warm) | knolselderijpuree | vijgenchutney
20. Buikspek (warm) | zoete-aardappelcrème
21. Stoofpotje (warm) | rund | wortel | La Trappe dubbel

BEURSGANGETJES

22. Kimchi-burger (warm) | krokante kip | srirachamayonaise
23. Dumplings (warm) | gestoomd | kip | groente
24. Boa bun (warm) | pulled chicken | ingelegde rode ui

VIS HOOFDGERECHTEN

25. Gamba-spies (warm) | aïoli | chili | srirachamayonaise
26. Zalm (warm) | hollandaisesaus
27. Kabeljauw (warm) | limoensaus
28. Pasta (warm) | Noorse garnalen
29. Calamari (warm) | remoulade
30. Tempura-gamba's | cocktailmayonaise

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

31. Geitenkaas-crème brûlée (warm) | rode biet
32. Pasta pesto (warm) | Parmezaanse kaas
33. Gegratineerde champignons (warm) | Parmezaanse kaas
34. Gyoza (warm) | groente

BIJGERECHTEN

35. Frietjes | mayonaise
36. Truffelfrietjes | Parmezaanse kaas
37. Padrón-peper | gebrand

NAGERECHTEN

38. Dame blanche | upside down | chocoladesaus | vanille-ijs
39. Wafel | Amarena kers | slagroom
40. Crème brûlée | kaneel | sinaasappel
41. Longueur | karamel | zeezout
42. Hemelse modder | crumble
43. Kaasplankje | vijgenbrood | cranberrycompote

Wij serveren tot 22.00 uur onze voor- en hoofdgerechten.

- bevat melk
- bevat gluten
- bevat noten
- bevat sesam
- bevat soja
- bevat weekdieren
- bevat schaaldieren
- bevat sulfiet

À LA CARTE

SOEPEN

Soep van geroosterde pomodori 8.5
Soep van champignontruffel 8.5
Soep special (vraag onze collega) 8.5
Alle soepen worden geserveerd met brood en kruidenboter.

VOORGERECHTEN

Broodplank 8.5
drie unieke dips
Ingerolde zalm 15.95
furikake | dille
Carpaccio De Beurs 16.95
truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | pittenmix | zongedroogde tomaten
Gamba's aïoli (8 st.) 15.5
chili

SALADES

Salade gerookte zalm 18.95
garnaaltjes | kappertjes | rode ui | cocktailsaus
Salade geitenkaas 17.95
spek | dadels | pruimen | honing (vegetarisch ook mogelijk)
Salade burrata 16.95
pesto | balsamico | bacon (vegetarisch ook mogelijk)

HOOFDGERECHTEN

Zalmfilet 26.5
hollandaisesaus
Biefstuk De Beurs 27.5
rodewijnsaus
Surf en turf 26.5
buikspek | gamba
Hamburger De Beurs 22.95
sla | truffel | Parmezaanse kaas | bacon | rode ui
Saté De Beurs 21,75
drie stokjes kippendijsaté | pindasaus | atjar | kroepoek | gebakken uitjes
Quiche 21.5
zoete aardappel | spinazie | ricotta | tomaat
Deze gerechten worden geserveerd met onze huisgemaakte salade en frietjes.

NAGERECHTEN

Dame Blanche 9.5
vanille-ijs | chocoladesaus | slagroom
Dessertplank 12.5
longueur | hemelse modder | karamel-ijs
Kaasplank 16.5
drie verschillende kazen | vijgenbrood | cranberrycompote