



BISTRO DU PHARE


FINGERFOOD - TAPAS doorlopend

- Portie mix warm 11
- Gegrilde ham met dip 11
- Kippenvleugeltjes 10,5
- Calamares met tartaar 10,5
- Garnaalkroketjes tapa 13
- Bordje Italiaanse ham 10.5
- Bordje kaas of Spaanse gedroogde salami 6.5
- Bordje olijven 6.5
- Bordje gemengd koud 14

SALADES doorlopend

- Salade met scampi en gerookte zalm 22,5
- Salade met geitenkaas, toast van notenbrood 20.5 
- Salade Niçoise met verse gebakken tonijn 23.5
- Thaise salade met gegrilde steak 24.5 


SNACK'S doorlopend

- Huisgemaakte garnaalkroketten met een slaatje 19
- Huisgemaakte kaaskroketten  met een slaatje 16
- Turks broodje met gekruid varkensvlees, slaatje, dip 18
- Kippenvleugeltjes met slaatje 17.5
- Supplement verse frieten, pasta, rijst 4

PASTA'S doorlopend

- Lasagne Bolognaise 18
- Spaghetti Bolognaise
- Klein / normaal / groot 13.5 / 16 / 19
- Spaghetti Vegetarisch 
- Klein / normaal / groot 13.5 / 16 / 19

VOORGERECHTEN

- Vissoep met lookbroodje en rouille 15.5
- Handgesneden carpaccio van rund met Rucola en parmezaanschilfers 15.5
- Gebakken scampi's in kruidenboter 16
- Huisgemaakte garnaalkroketten met z'n garnituur 16
- Huisgemaakte kaaskroketten met z'n garnituur 14 
- Gemarineerde zalm graved lachs , rucola, parmesan 17

HOOFDGERECHTEN



Gegrild In de Jospers houtskooloven



- Steak 230 gr 25
- Ierse ribeye 300 gr, sla, verse frieten, 29
- Belgische wit-blauw Côte à l'os, 1 kg per 2 pers 29.5 pp
 - Verse béarnaise 3.5
 - Champignons 3.5
 - Du Phare 3.5
 - Peperroomsaus 3.5
 - Provençale 3.5
 - Hofmeesterboter 3.5
- Cheeseburger Royal, 100 % rund, verse frieten, 22.5
- Gekruide varkensribbetjes, sausje, sla, verse frieten 23.5

HOOFDGERECHTEN

Wereldkeuken

- Scampi op authentieke Thaise wijze, basmatirijst 26
- Scampi Du Phare met wokgroenten, pikant tomatensausje en tagliatelle 25
- Tortilla met kip 21.5
- Kip op authentieke Thaise wijze, basmatirijst 21.5 
- Vegetarische schotel van de chef 19 

Klassieke keuken

- Gebakken kabeljauw met preistoemp, wittewijnsaus 28
- Bouillabaisse met lookbroodjes en rouille 28
- Gebakken sliptongen met slaatje, verse frieten 28
- Gemarineerde zalm, graved lachs (koude bereiding) parmesan, rucola 25.5
- A la minute gemalen américain, sla, verse frieten 25
- Handgesneden carpaccio van rund, parmesan, rucola 23.5

MENU DU PHARE 42.5

Gerookte zalm met garnituur & toast



Gegrilde Ierse ribeye, sla, frieten



Crème brûlée, dame blanche of Irish coffee

KINDERMENU doorlopend

- Kippenhamburger, appelmoes, champignonsaus, kroketten 11
- Kinderhamburger met broodje, sla, frieten 11
- Fishstick, sla, tartare, frieten 11
- Kinderspaghetti 10
- Kinderijsje 6

DESSERTS doorlopend

- Moelleux van chocolade, vanille-ijs en garnituur 11.5
- Huisbereide chocolademousse 9.5
- Huisbereide tiramisu 9.5
- Sabayon 11
- Dame blanche met warme chocoladesaus 9.5
- Crème brûlée 9
- Coupe advocaat met frambozencoulis 9.5
- Coupe brésilienne 9.5

TEA - ROOM (van 15.00 tot 18.00)

- Pannenkoek met suiker 6
- Pannenkoek mikado 9.5

één tafel is één rekening – keuken 11.30 tot 23u / 24u
VR + ZA
tussen 15.00 en 18.00 enkel pasta snack salades en desserts

Jazz & Blues club - BISTRO DU PHARE

COCKTAILS

Mojito / Virgin Mojito 13 / 8
 Negroni 13
 Pornstar Martini 13
 Bloody Mary 13
 Gin Fizz 13
 Caipirinha 13
 Cosmopolitan 13
 Cocktail Maison 13

APERITIEVEN

Aperitief maison 9.5
 Martini Bellini 9.5
 Aperol Spritz 10.5
 Hendrick's gin 12
 Bombay dry gin 8
 Bombay Sapphire 9
 Glas Cava 8.5
 Sangria (seizoen) 10
 Porto, Sherry, Pineau, Martini 7
 Kirr / Kirr royal 8 / 13
 Picon vin blanc 11
 Ricard 5 cl 10
 Campari, pisang, safari, passoa, malibu 8
 Bacardi wit 8
 Havana Especial 9
 Eristoff wit/rood 8
 ***supplement frisdrank 3
 ***supplement redbull/fevertree 4

WHISKY EN DEGUSTIEVEN

Willian Lawson 8
 Jameson 9
 Southern Comfort 9
 Jack Daniel's 9
 Glennfidich 9
 Tequila shot 5
 Poire William – eau de vie 9
 Cognac Otard / Otard V.S.O.P 8 / 9
 Calvados, Amaretto Di Saronno 8.5
 Grand Marnier, Baileys 8.5

JENEVERS

Graanjenever jonge Filliers 6



BIEREN VAT

Jupiler 3 / 3.5 / 6
 Brugse zot 5.5 / 8
 Triple Karmeliet 5.5 / 8

BIEREN FLES

Duvel 5.5
 Lachouffe 5.5
 Bar Belge 6.5 ****Nieuw Brugs Bier****
 Orval 6.5
 Westmalle triple 5.5
 Omer blond 5.5
 Straffe Hendrik Quadrupel 6
 Cornet 6
 Vedett 4.5
 Hoegaarden, Rodenbach 3.5
 Kriek Belle Vue 4
 Sportzot (zonder alcohol) 5.5
 Jupiler 0.0 3
 Somersby 5.5

FRISDRANKEN

Chaudfontaine plat of bruisend 25 cl 3
 Water plat of spuit, huisgefilterd 50 cl 5.5
 100 cl 9
 Perrier 3.6
 Coca-Cola / zero 3.20
 Fanta / sprite 3.20
 Ice-tea / gini 3.40
 Nordic tonic / Agrum 3.40
 Cécémel koud / fristi 3.40
 Vers sinaas / citroen 7
 Minute maid Sinaas/ace/ananas/appel 3.4
 Redbull / fevertree tonic / Big Tom 5

FINGERFOOD – TAPAS

Portie mix warm 11
 Gegrilde ham 11
 Kippenvleugeltjes 10.5
 Calamares, tartare 10.5
 Garnaalkroketjes 13
 Italiaanse gedroogde ham 10.5
 Kaasblokjes of olijven 6.5
 Spaanse salami 6.5
 Portie mix koud 14

WARME DRANKEN

Espresso / Mokka 3.4
 Espresso Cafeinevrij 3.4
 Italiaanse Cappuccino 4
 Cappuccino met verse room 4
 Macchiato 4
 Thee zwart, rozenbottel, linde, kamille 3.4
 Verse muntthee 5.9
 Warme wijn 7.5
 Warme choco / met verse room 3.4 / 4
 Irish coffee 11
 French coffee 11
 Jamaican coffee 11
 Normandische coffee 11
 Vlaamse coffee 11
 Baileys coffee 11
 Italian coffee 11

PANNENKOEKEN (van 15u tot 18u)

Pannenkoek met suiker 6
 Pannenkoek mikado 9.5

Witte Wijnen

Grillo, Grillo, Sicilië, Italië 36
 Grüner Veltliner, Domaene Gobelsburg, Kamptal, **Oostenrijk** 28
 Sauvignon Blanc « Gutenberg », Weingut Genheimer Kiltz, Nahe, **Duitsland** 30
 Ram, Chenin Blanc, Viognier, Rousanne, **Zuid Afrika**, 31
 Trebbiano d'Abruzzo doc, Cantina Cataldi Madonna, Abruzzo, **Italië** 31
 Pinot Blanc « Mise du Printemps », Domaine Josmeyer, Elzas, **Frankrijk** 37
 Pinot Grigio Classic Line, Marjan Simcic, Brda, **Slovenië** 39
 Sancerre « Grande Réserve », Henri Bourgeois, Loire, **Frankrijk** 42

Rosé Wijnen

Rosé Gris-Gris, Syrah, Grenache, Côte du Roussillon 75 cl 35
 150 cl 70

Rode Wijnen

Ram, Syrah Blend, **Zuid – Afrika** 30
 Côtes du Rhône, Domaine Roche Audran, Rhône, **Frankrijk** 30
 Château Ollieux Romanis Classic Rouge, Corbières, **Frankrijk** 31
 Jaspi Negre, Coca I Fito, Montsant, **Spanje** 36
 Podere Don Cataldo, Primitivo, Puglië, italië 33
 Pinot Noir Beste Lagen « Felseneck », Weingut Genheimer Kiltz, Nahe, **Duitsland** 36
 Gotico, Montepulcano, Sangio Vese, Marene, **Italië** 37
 Valpolicella doc, Tenuta Campocroce, Veneto, **Italië** (Kan koel gedronken worden) 36
 Zweigelt Selection, Weingut Juris, Burgenland, **Oostenrijk** 36
 Senda del Oro, Bodega Vizcarra, Ribera del Duero, **Spanje** 37
 Château Montaguillon, Montagne St Emilion, Bordeaux, **Frankrijk** 42
 Château La Haye, St Estèphe Cru Bourgeois, Bordeaux, **Frankrijk** 59

HUISWIJNEN

Wit, Choix de Rimays, Pays d'Oc, **Frankrijk**
 Rosé, Choix de Rimays, Pays d'Oc, **Frankrijk**
 Rood, Estagnol, Domaine Deshenrys, **Frankrijk**
 Glas 15 cl 5.2
 Pichet 25 cl 8.5
 Karaf 50 cl 17
 Fles 0,70 25

ONZE OPEN WIJNEN, per glas

Wit

Ram, Chenin Blanc, Viognier, Rousanne, zuid Afrika 7
 Grillo, Grillo, sicilië, Italië 8

Rood

Ram, Syrah Blend, zuid Afrika 7
 Podere Don Cataldo, Primitivo, Puglië, Italië 8

PARELENDE WIJNEN

Champagne Autréau 1er cru brut	glas	13
	fles	72
Cava Famillia Oliveda brut	glas	8.5
	fles	35

