



MENUFORMULES

Op vrijdag, zaterdag, zon- & feestdagen serveren wij **enkel** onze menuformules.

1. Wij serveren 1 menuformule per gezelschap.
2. Kaasfondue kan wel gecombineerd worden met een andere fondueformule.
3. À la carte kan niet gecombineerd worden met menuformules.
4. Het eten is **à volonté**, uitgezonderd 'Turf & Surf'.
5. Teppanyaki kan tot maximaal 12 personen wegens teveel rookontwikkeling.
6. Er kunnen niet meer dan 2 potten op 1 tafel: Vis/Vlees - Vis/Kaas - Vlees/Kaas.

FONDUE OF TEPPANYAKI

(Fondue en Teppanyaki kunnen helaas niet gecombineerd worden aan 1 tafel.)

Geserveerd met een saladebowl en huisgemaakte koude sauzen (uitgezonderd kaasfondue).

Daarnaast kan u kiezen voor frietjes, krieltjes of een aardappel in de schil.

Inclusief een halve fles wijn per persoon of een karaf frisdrank of 2 bieren.

OPGELET: Vanaf 5 personen serveren wij voor iedereen frietjes.

CHOCOLAFONDUE SPECIALITEIT V/H HUIS

Vanaf 2 pers.

€12_{p.p.}

Geniet samen van onze overheerlijke chocoladefondue, gemaakt van de fijnste Belgische Callebautchocolade.

DIT VERGEZELT
VAN VERS SEIZOENSRUIT,
CAKE & IJS.

Wenst u de ijstaart uit het menu te vervangen door deze **chocoladefondue**, kan dit vanaf 2 personen mits **supplement van € 8 p.p.**

Allergieën?

Heeft u allergieën of intoleranties? Laat het ons gerust weten.

Daar al onze all-in formules zeer scherp zijn berekend, kunnen wij geen wijzigingen in het menu doorvoeren!

1 GEZELSCHAP = 1 REKENING

TIPS & TRICKS

VLEESFONDUE:

- * Nadat onze bediening de kruiden heeft toegevoegd, roert u met een stukje vlees over de bodem tot het niet meer kleeft.
- * Zorg dat je doorlopend stukjes vlees bakt anders verbrand de olie.
- * Steek **nooit** schelpdieren in de olie wegens ontploffingsgevaar!

VISFONDUE:

- * Laat de vis voorzichtig in de bouillon glijden en schep de stukjes er uit met het netje.
- * De bouillon mag niet koken, de vis moet pocheren.

KAASFONDUE:

- * Roer geregeld over de bodem om aanbranden te voorkomen.
- * Zorg dat de kaas niet kookt anders is de kaasfondue naar de vaantjes. (De olie zal zich scheiden van de kaas).

TEPPANYAKI:

- * Gerbruik niet teveel olie/boter anders krijgt u aanbaksel.
- * Probeer vis en vlees gescheiden te houden aan beide zijden van de plaat, anders proef je het.
- * Heb geduld en laat de vis of het vlees eerst dichtschroeien voor u het draait.

ALGEMEEN:

- * Wanneer u klaar bent, gelieve het vuur uit te zetten of vraag het aan ons personeel.
- * De fonduepotten en de teppanyaki-platen worden gloeiend heet!
- * Verspil niet meer dan nodig en vraag enkel bij wat u nog op eet!
- * Onze bediening heeft 2 handen per persoon, heb dus geduld bij drukte.
- * Wees voorzichtig en geniet ten volle!!!

KIDS MENU

VAN 3 JAAR TOT 11 JAAR

Menukeuze van de tafel aan de helft van de prijs

Incl. een karaf frisdrank en ijstaart

MENU KAASFONDUE

€42

GRUYÈRE
EMMENTALER

Geserveerd met:

BROOD
ANANAS
ZILVERUITJES
AUGURKJES
WORSTJES

Wenst u een aardappelbereiding en/of een salade extra? Vraag dit gerust aan onze bediening.

MENU SPECIAL

€39

VARKENSHAAS
KALKOEN
GEHAKTBALLETJES
SPEKROLLETJES
RUND

EN/OF

ZALM
TONIJN
VICTORIABAARS
KABELJAUW
SCHELPIEREN

MENU ROYAL

€44

VARKENSHAAS
KALKOEN
GEHAKTBALLETJES
SPEKROLLETJES
RUND
LAM/EEND

EN/OF

ZALM
TONIJN
VICTORIABAARS
KABELJAUW
SCHELPIEREN
TONGFILETS/SCAMPI

MENU TURF & SURF

€49

MAX. 400 GRAM FILET PUR
BELGISCH WIT-BLAUW

Supplement €6 /100 gram

OF

MAX. 20 SCAMPI
BLACK TIGER
Supplement €6 / 8 stuks

IJSTAART MET WARME CHOCOLADESAUS OF SHOTJE JENEVER (≠ SMAKEN)

KOFFIE OF THEE OF FRISDRANK OF JUPILER

(LIEVER EEN SPECIALE KOFFIE TER VERVANGING VAN UW IJSTAART EN KOFFIE: €4 SUPPLEMENT)

The best fondue in town
sinds 2001

À LA CARTE

Van maandag tot en met donderdag (niet op feestdagen)

1. Vanaf 5 personen dient u uit éénzelfde prijscategorie te kiezen.
2. Kaasfondue kan in combinatie met een andere fondue.
3. À la carte kan niet gecombineerd worden met menuformules.
4. Het eten is *à volonté*, uitgezonderd 'Bourgondisch & Scampi'.
5. Teppanyaki kan tot maximaal 12 personen wegens teveel rookontwikkeling.
6. Er kunnen niet meer dan 2 potten op 1 tafel: Vis/Vlees - Vis/Kaas - Vlees/Kaas.
7. Wij serveren 1 gerecht per persoon.

FONDUE OF TEPPANYAKI

(Fondue en Teppanyaki kunnen helaas niet gecombineerd worden aan 1 tafel.)

Geserveerd met een saladebowl en huisgemaakte koude sauzen (uitgezonderd kaasfondue).

Daarnaast kan u kiezen voor frietjes, krieltjes of een aardappel in de schil.

OPGELET: Vanaf 5 personen serveren wij voor iedereen frietjes.

BUBBELS

Cava Mvsa Brut

Glas € 6,50
Fles € 25

Cava Mvsa Rosado fles

Fles € 27

Champagne Devaux

Fles € 52
37.5 cl € 28

HUISWIJN

Guillaume wit (Chardonnay)

Glas € 5
Fles € 20

Lagarde rosé

Glas € 5
Fles € 20

Héritage du baron Louis rood (Merlot)

Glas € 5
Fles € 20

Vraag gerust
naar onze
wijnkaart
met extra info
& kaartwijnen

Kaartwijnen aan €30 of €10
supplement bij het menu.

KOFFIE

Espresso €3,00
Mokka €3,00
Deca €3,00
Koffie verkeerd €3,00
Cappucino (met slagroom) €3,00
Thee naar keuze €3,00

SPECIALE KOFFIE

Irish coffee met Whisky €8,00
French coffee met Grand Marnier/Cognac €8,00
Italian coffee met Amaretto €8,00
Spanish coffee met Licor 43 (Cuarenta y tres) €8,00
Mexican coffee met Kahlua €8,00
Baileys coffee met Baileys €8,00
Hasseltse koffie met Jenever €8,00

DIGESTIEF

Whisky JB €8,00
Whisky Johnnie Walker €8,00
Cognac €8,00
Grand marnier €8,00
Amaretto €8,00
Baileys €8,00
Jenever €8,00
Cointreau €8,00
Calvados €8,00
Poire williams €8,00
Limoncello €8,00
Sambuca €8,00
Licor 43 (Cuarenta y tres) €8,00
Armagnac €8,00

VLEES / p.p

SPECIAL €27 (MENU €39)
Rund/varkenshaas/kalkoen/
gehaktballetjes/spekrolletjes

EN/OF

ROYAL €32 (MENU €44)
Rund/varkenshaas/kalkoen/
gehaktballetjes/spekrolletjes/lam/eend

EN/OF

TRIBECA €37 (MENU €49)
Rund/lam/eend

EN/OF

BOURGONDISCH €37 (MENU €49)
Filet pur van Belgisch wit-blauw
Max. 400 gram - Suppl. €6/100 gram

VIS / p.p

SPECIAL €27 (MENU €39)
Zalm/tonijn/kabeljauw/victoriabaars/
schelpdieren

ROYAL €32 (MENU €44)
Zalm/tonijn/kabeljauw/victoriabaars/
schelpdieren/scampi/tongfilets

SCAMPI €37 (MENU €49)
Black tiger scampi
Max. 20 stuks - Suppl. €6/8 stuks

Schelpdieren worden enkel in de bouillon
geserveerd, niet in de olie of op de teppanyaki
wegens ontploffingsgevaar.

KIDS €14

(Van 3 tot 11 jaar)

KIES UW EIGEN VLEESJE OF VISJE

**BEKIJK ONZE MENUFORMULES
OP DE BINNENZIJD
VAN DEZE KAART.
ALLE DAGEN VERKRIJGBAAR.**

KAASFONDUE €30/p.p

GRUYÈRE - EMMENTALER (MENU €42)

geserveerd met

brood/
ananas/zilveruitjes/
augurkjes/worstjes

Wenst u een aardappelbereiding en/of salade extra?
Vraag dit gerust aan onze bediening.

DESSERTS

€2

KINDERIJSJE FANTASIA
Chocolade/aardbei/vanille

€5

DAME BLANCHE

Vanille-ijs/warme chocoladesaus/slagroom

DAME JAUNE

Vanille-ijs/advocaat/slagroom

COUPE BRÉSILIENNE

Vanille-ijs/karamel/brésiliennootjes/
slagroom

CHOCOLADEMOUSSE

Bruin/wit/duo

SORBET

Passievrucht/Framboos

WARME APPELTAART

Vanille-ijs/slagroom

€7

GIN SORBET

Limoensorbet

FRISDRANK

Cola Cola / Zero € 2,70
Fanta € 2,70
Ice tea € 2,70
Schweppes € 2,70
Gini € 2,70
Fruitsap € 2,70
Frisdrank naar keuze 0,5l € 5,00
Frisdrank naar keuze 0.75l € 7,50
Water plat/bruis € 2,70
Water plat/bruis 0.50l € 4,00
Water plat/bruis 0.75l € 6,50

APERITIEF

Maison € 5,50
Martini rood/wit € 5,50
Porto rood/wit € 5,50
Ricard € 5,50
Sherry € 5,50
Kirr € 5,50
Kirr de luxe Mvsa cava € 7,00
Pineau de charente € 5,50
Funny vibes (alcoholvrij) € 5,50
Picon vin blanc € 8,00
Campari € 8,00
Pisang € 8,00
Passoa € 8,00
Safari orange € 8,00
Mvsa spritz (onze huisaperol) € 8,00
Vodka rood met frisdrank € 9,00
Vodka wit met frisdrank € 9,00
Gin tonic (bombay) € 9,00
Bacardi met frisdrank € 9,00

BIEREN

Jupiler pils €3.00
Jupiler n.a. €3.00
Hoegaarden €3.00
Vedett €4.00
Kriek Lindemans €4.00
Lefte blond/bruin €4.50
Westmalle dubbel/triple €4.50
Duvel €4.50

GIN FONDUELOFT

Citrus € 12,00
met Fever Tree mediterranean tonic
Floral € 12,00
met Fever Tree indian tonic

U kunt tevens een keuze maken
uit onze selectie world-wide
gins en whiskeys aan €13.

U vindt ze uitgestald op onze bar.

Jarig?

Laat het ons weten
en wij voorzien een kleine
verrassing bij het dessert!

Fondue Loft

Welkom