

We zijn elke dag open
van 12 tot 23 uur

Miroir

BRASSERIE

Brasserie opgericht door

**nonante
folies**

Op weg naar meer

Gestoofde witloof met vinaigrette - 10€

Koud geserveerd met een vleugje Luikse siroop

Belgische Pissaladière - 14€

Gekonfijte uien met Luikse siroop, ansjovis, krokant gebakken grijze garnalen en bieslooksalade.

Hoofdgerechten

Seizoensgroenten uit de oven met tijn en gebrande uienroom - 19€

De moestuin op een bord, met een rokerige en lekkere toets

Vol-au-vent met frietjes - 23€

Lokale kip met een saus om bij weg te dromen

Huisfavoriet

Vlaamse stoverij met frietjes - 22€

Belgisch rundvlees, peperkoek, goed bier en... frietjes natuurlijk

Steak 200 g met frietjes, sla en pepersaus - 28€

Van Dierendonck

Caesarsalade - 18€

De klassieke Caesarsalade, bereid met onze biologisch gebraden kip.

Ambachtelijke kroketten

Duo/trio Garmaal - 21€ / 31€

De smaak van de zee, krokant geserveerd

Duo/trio Vieux Brugge - 14€ / 21€

Smeltende kaas, goudbruin korstje & Luikse siroop

Mixed duo - €18

Mosselen met frietjes - 29€

- Marinières
- Lookroom
- Witte wijn



Luikse balletjes met frieten - 21€

Met de beroemde "konijnensaus", ideaal om je frieten in te dippen.

Witloof met ham en kaassaus, gratin en puree - 18€

Een echte Brusselse klassieker die hart en buik verwarmt

Filet américain, sla en frietjes - 21€

Rauw, fris en perfect gekruid : een Belgische klassieker

Dagverse vis - 26€

Krokante polenta, smeuïge erwten, venkel, pompelmoes en frisse muntsaus.

Onze frieten zijn vers. De mayo is huisgemaakt.

Specialiteiten

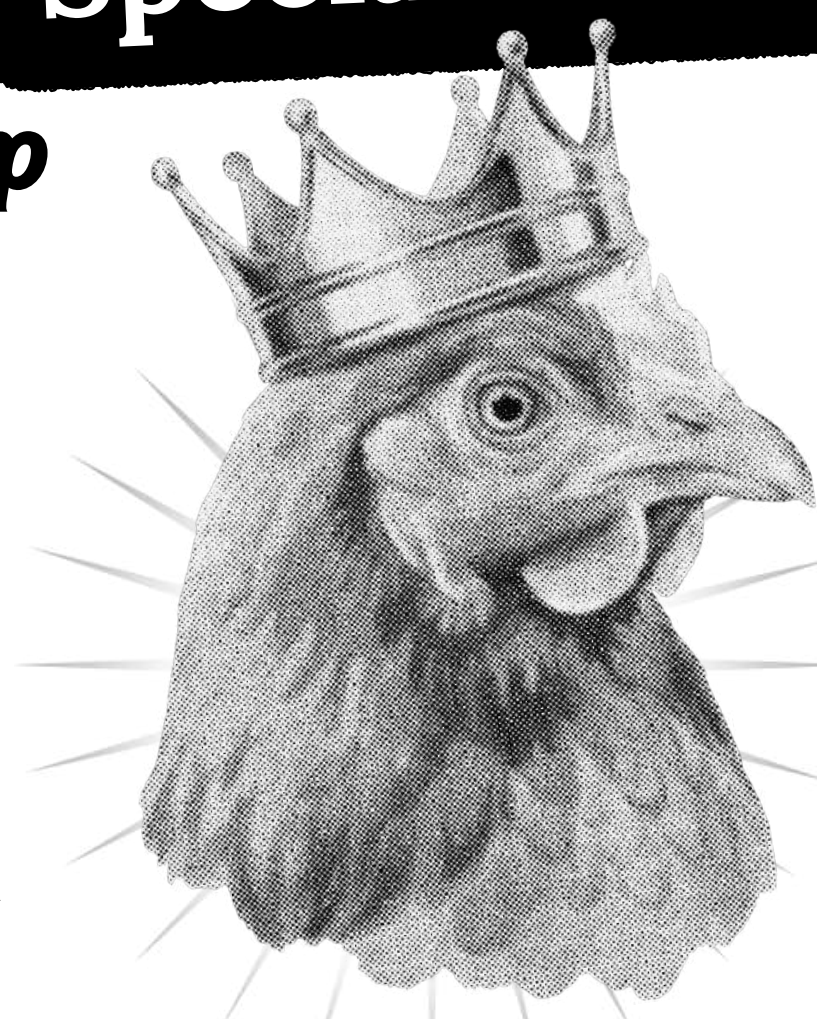
Biologisch Gebraden Kip Coq des Prés

€24

1/4 kip p.p.
or
1/2 kip p.p.

€29

Sides : Braadjus / Appelmoes / Frietten /
Salade



Familiale Gebraden Kip 1,5KG

Geserveerd op een schotel
voor 3-4 personen,
voorgesneden of zelf te versnijden,
dat kiest u zelf

€70

Onbeperkte Sides : Geroosterde groenten /
Krielaardappelen / Salade / Appelmoes /
Braadjus

Vegetarische Specialiteit

BBQ Knolseldersteak - €15

Geserveerd met Café de Paris-saus en pommes pailles.

12h - 14h30

Lunchmenu

Soep van de dag + pistolet - 12€

Pistolet naar keuze: Americain - Hummus & gegrilde groenten - Tonijnsalade - Grijze garnalen (+5€)

Zoete afsluiter

Belgische kaas van het moment - 13€

Dame blanche - €10

De klassieker : vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom

Chocolademousse - 9€

Fluweelzacht met een vleugje zout, gewoonweg onweerstaanbaar

Wentelteefje van brioche met chocolade- 11€

Rijkelijk bestrooid met chocoladenostalgie

Baskische cheesecake met kersen - €10

Zacht en fruitig

Crème brûlée - €8

Klassiek, zonder excuses

Koffie met een selectie van vier iconische pralines - €12

Van de vakmensen van Concept Chocolate

Brussels waffle - €12

Met topping naar keuze :
Manon, kandijnsuiker OF
warme chocolade



De tonijn-perzik van mijn kindertijd - 5€

Zoals op woensdag na school.

Kippenvleugels Brussel-Seoul - 12€

Het karakter van Seoel, de gourmandise van Brussel.

Gerookte forel uit de Ourvallei met toast - 18€

Slagroom, citroen en bieslook erbij

Pareltjes

Pure producten uit het vlakke land om de hele dag door te delen.

Cervela van Teroir van Magerotte met pindamosterd - 8€

Klassieker van de Belgische charcuterie

De parels van het terroir van Magerotte - 14€

Boerenterrine, ragout van wild zwijn uit Nassonge en fijne garnituren

Vieux Brugge 100g & Luikse siroop - 11€

Zoet en zout in balans : een smaakexplosie op je bord

Witte pens met graanmosterd - 10€

Zoals op de kermis

Goudbruin gefrituurde hele grijze garnalen - 9€

Zo lekker dat je ze in één hap opeet

Rodebiet-hummus - 8€

Een heerlijk listige manier om je groenten binnen te krijgen

Sides

Verse frietjes - 5€

Groene salade met vinaigrette - 3,5€

Aardappelpuree - 8€

Gebakken groenten - €8

Gestoofd witloof - 5€

Cocktails

Folies Spritz - 9€

Likeur Brussels Distillery, Spumante, bruiswater, sinaasappelpartje

Pink Praline - 14€

Gin Brussels Distillery, sirop d'orgeat, Supasawa et tonic rhubarbe-raspberry

Your Mule - 13€

Keuze uit Brussels Distillery vodka, Brussels Distillery gin of Belgische limoncello, Supasawa, ginger beer

Copperhead Original - 15€

Gin Copperhead, Fever-Tree Mediterranean tonic, sinaasappelschil

Biercée Negroni - 13€

Gin Brussels Distillery, B by B bitter, Vermout van Biercée, sinaasappelschil

Mocktails

Aardbei Basilicum - 9€

Aardbeienpuree, Monin basilicumsiroop, Supasawa en bruiswater

Wijn per Glas

Wit

Blend Blanc- Villedieu BIO - Vin de France- Altijd fris en sappig - **6€**

Sauvignon- Château Guilhem BIO
Vin de France - 100% Sauvignon - Fruity and fresh- **7€**

Villeraze Chardonnay -
Maison Ventenac BIO - Vin de France - 100% Chardonnay- Mineraal - **7,5€**

Chenin - Les Athlètes du vin BIO
Vin de France- 100% Chenin - Mineraal en fruitig- **8€**

Rosé

Blend Rosé - Villedieu - Vin de France
Altijd licht en fruitig - **6€**

Mousserend

Cuvée 101 Brut - Tour de Tilice - Crémant de Wallonie (België) - Subtiel - **€10**

Wijn à la ficelle

Villedieu - Vins de France

Rosé Blend

Licht en fruitig

White Blend

Fris en mineraal

Red Blend

Fruitig en gul

Warme dranken

Espresso	€3,8
Dubbele espresso	€5
Koffie	€3,8
Belgian koffie (peer op Armagnac)	14€



Met 100% Belgische spirits

Chérie chéri - 11€

Vodka Brussels Distillery, kersensiroop, Supasawa

Sex on the kust - 11€

Vodka Brussels Distillery, perziklikeur, sinaasappelschil

Espresso BE - 14€

Vodka Brussels Distillery, koffielikeur

Le P'tit Ket - 10€

Gemberbier, Supasawa & violette Monin-siroop

Rood

Blend Rouge- Villedieu - Vin de France
Fruitig en gul - **6€**

La Tour - Château de Montfrin BIO
IGP Pont du Gard- Syrah et Grenache
Zacht en rond - **6,5€**

Saumur Champigny - Domaine des Sanzay
BIO - AOP Saumur Champigny - 100% Cabernet Franc- Zacht en volmondig - **8€**

Pinot Noir - Vignoble Cogné - IGP Val de Loire - 100% Pinot Noir - Licht en zacht - **8€**

Lussac - ST-Émilion - Château de la Grenière - AOP Lussac - ST-Émilion Merlot et Cabernet Sauvignon
Gestructureerd - **9€**



je betaalt alleen voor wat er uit de fles is gedronken

5,5€

11€

16,5€

22€

27,5€

29€

Bier van het vat

Stella Artois 5.2% (25cl / 50cl)	3,4€ / 6,7€
Leffe Blonde 6.6% (33cl / 50cl)	5,7€ / 8,5€
Victoria Strong Blond 8.5% (33cl)	5,8€
Tripel Karmeliet 8.4% (33cl / 50cl)	6,4€ / 9,8€
Lutgarde IPA 6,5% (25cl / 50cl)	4,2€ / 8,1€
Hoegaarden Blanche 4.9% (25cl / 50cl)	4,2€ / 8,3€

Bier op Fles

Trappist (33cl)

Chimay Blauw 9%	6,2€
Rochefort 8 8%	6,2€
Westmalle Tripel 9,5%	6,2€
Orval 6,2%	6,9€

Belgische Must-Haves

Kwak Rouge 8% (33cl)	6€
Leffe Bruin 6,5% (33cl)	5,8€
Kriek lambic Belle-Vue extra 4,1% (25cl)	4,8€
Hoegaarden rosée 3% (25cl)	4,2€

Cantillon Lambieken

Cantillon Geuze-Lambiek BIO (37,5cl)	11€
Cantillon Kriek-Lambiek BIO (37,5cl)	14€
Cantillon Sang Bleu (75cl)	26€

Craftbieren (33cl)

Lutgarde Blond 6,2%	5,7€
Lutgarde Blanche 6% (33cl)	5,8€
Jungle Joy 5,9% (33cl)	6,4€
Delta IPA 6,5% (33cl)	5,9€
Saison Dupont BIO 5,5%	4,6€
Moinette Blond BIO 7,5%	5,8€

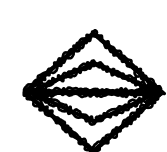
Alcoholvrij

Stella 0,0% (25cl)	4€
Leffe Blond 0,0% (33cl)	5,4€
Drink Drink Trotinet IPA BIO 0,4% (33cl)	5,7€
Tripel Karmeliet 0,4% (33cl)	5,5€

Softs

Huisgemaakte ijsthee	5€
Huisgemaakte limonade	8€
Bruisend water Inti-drank (gember, citroen, kurkuma)	6€
Tonic Fever Tree	5,5€
Sinaasappelsap BIO Pajottenlander (20cl)	5,5€
Appel-Kersensap BIO Pajottenlander (20cl)	5,5€
Rish Kombucha - Basil Smash BIO (33cl)	8€
Rish kombucha - Original BIO (33cl)	8€
SPA plat water (50cl)	5,5€
SPA bruisend water (50cl)	5,5€
Fritz-Kola / Fritz-Kola Zero	5€

Espresso	€3,8	Cappucino	4,9€	Teatower teas	4,5€	Verse muntthee	€5
Dubbele espresso	€5	Latte	4,9€	Jasmijn - Blue Earl Grey -		Teatower Herbal Infusion	€4,5
Koffie	€3,8	Warme chocolademelk	5,9€	Groene thee - Rode vruchten		Lady Dodo - Rooibos -	
Belgian koffie (peer op Armagnac)	14€	Decaf koffie	3,8€			Bosvruchten	



Kleine honger? Reken op onze kleine pareltjes, de hele dag lang!

