

# Miroir

BRASSERIE

We zijn elke dag open  
van 12 tot 23 uur

Brasserie opgericht door

**nonante  
folies**

## Op weg naar meer

### Gestooft 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 tijm 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 TeRoir de Magerotte

### Caesarsalade - 18€

De klassieke Caesarsalade, bereid met onze biologisch gebraden kip.

### Ambachtelijke kroketten

### Duo/trio Garnaal - 21€ / 31€

De smaak van de zee, krokant geserveerd

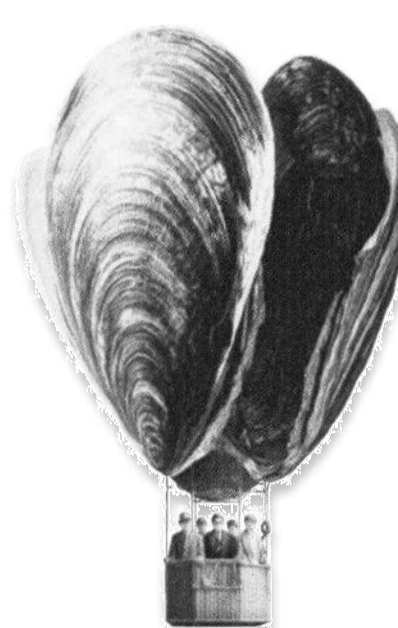
### Duo/trio Vieux Brugge - 14€ / 21€

Melting cheese, golden crust, & Liège syrup

### 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, smeugige erwten, venkel, pompelmoes en frisse muntsaus.

## Specialiteiten

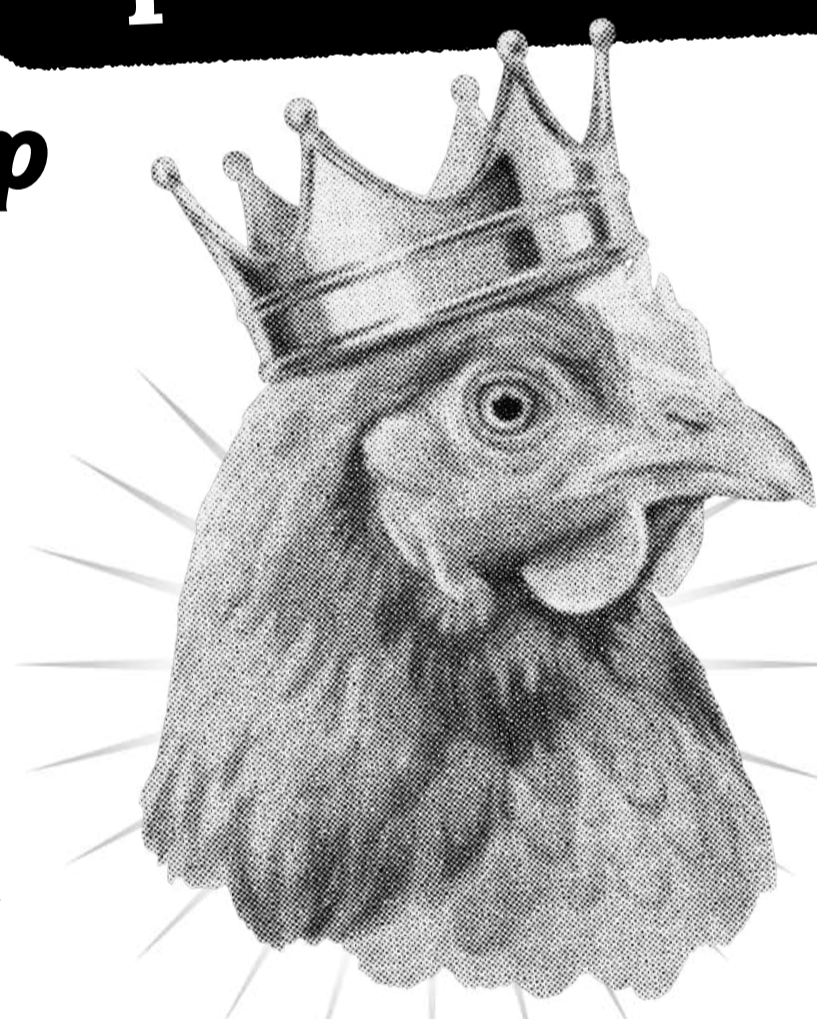
### Biologisch Gebraden Kip Coq des Prés

€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.

## Lunchmenu

### Soep van de dag + pistolet - 12€

Pistolet naar keuze: Americain - Hummus & gegrilde groenten - Tonijnsalade - ham & kaas - 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

### Wentelteeffe 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€

Just like WednesZoals 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 terroir 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€

Like at the local fair.

### 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

### Gestooft 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-rasperry

### Your Mule - 14€

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



Met 100%  
Belgische spirits

### Chérie chéri - 11€

Vodka Brussels Distillery, kersensiroop, Supasawa

### Sex on the kust - 12€

Vodka Brussels Distillery, perziklikeur, sinaasappelschil

### Espresso BE - 14€

Vodka Brussels Distillery, koffielikeur

### Brussels Waffle - 12€

Vodka Brussels Distillery, wafelsiroop, vanillesiroop, melkschuim

## Mocktails

### Aardbei Basilicum - 9€

Aardbeienpuree, Monin basilicumsirop, Supasawa en bruiswater

### Le P'tit Ket - 10€

Gemberbier, Supasawa & violette Monin-siroop

## Wijn per Glas

### Wit

Sauvignon- Château Guilhem BIO  
Vin de France - 100% Sauvignon -  
Fruity and fresh- **6,5€**

Chardonnay Jeunes Vignes - Vignobles  
Dampfrères - Vin de France - 100%  
Chardonnay- Mineraal - **7€**

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

Chenin - Les Athlètes du vin BIO  
Vin de France- 100% Chenin -  
Mineraal en fruitig- **7,5€**

### Rosé

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

### Rood

Pinot Noir - Vignoble Cogné - IGP Val  
de Loire - 100% Pinot Noir - Licht en  
zacht - **7€**

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€**

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

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



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

## Bier op Fles

### Trappist (33cl)

Chimay Blauw 9%	<b>6,2€</b>
Rochefort 8 8%	<b>6,2€</b>
Westmalle Tripel 9,5%	<b>6,2€</b>
Orval 6,2%	<b>6,9€</b>

### Belgische Must-Haves

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

### Cantillon Lambieken

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

### Craftbieren (33cl)

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

### Alcoholvrij

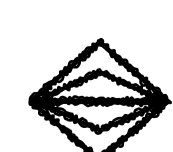
Stella 0,0% (25cl)	<b>4€</b>
Leffe Blond 0,0% (33cl)	<b>5,4€</b>
Drink Drink Trotinet IPA BIO 0,4% (33cl)	<b>5,7€</b>
Tripel Karmeliet 0,4% (33cl)	<b>5,5€</b>

## Softs

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

## Warme dranken

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



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

