

**HET
BRUG
HUIS
BRASSERIE** MEETING • CATERING

MENU

OPENINGSUREN

open vanaf 11u
zaterdag vanaf 17u30

woensdag & donderdag gesloten

HET BRUGHUIS ALS FEESTLOCATIE

Voor grotere gezelschappen, familiediners, communies of welke gelegenheid ook beschikken we over verschillende formules en menu's.

We zitten graag met u samen om de mogelijkheden te bespreken om tegemoet te komen aan uw wensen en verwachtingen.

CONTACT

Brasserie Het Brughuis

Pastoor De Heuckstraat 13

2811 Leest - Mechelen

T. 015 64 83 30 • info@hetbrughuis.eu

www.hetbrughuis.eu

📶 Wificode: paling13

HET
**BRUG-
HUIS**
BRASSERIE

MEETING • CATERING

Reserveren kan snel en gemakkelijk via onze website

www.hetbrughuis.eu



Blijf op de hoogte van de laatste nieuwtjes

www.facebook.com/hetbrughuis

APERITIEVEN

Maison	9,5	Safari	5
Cava Masia de la Luz Brut (fles)	33	Kirr	5
Cava Masia de la Luz Brut (glas)	6	Kirr Royale (met cava)	7
Porto rood/wit	5	Ricard	6
Pineau de Charentes	5	Picon witte wijn	6
Martini rood/wit/fiero	5	Picon bière	5
Sherry	5	Sangria van 't vat met vers fruit - rood/wit	7*
Campari	6	Aperol Spritz	9
Gancia	5	Aperitief zonder alcohol	6
Cynar	5	Champagne Jacquart White Sleeve (fles)	60
Pisang Ambon	5	Champagne Jacquart White Sleeve (glas)	11

Supplement fruitsap 2,5 -

*Enkel tijdens het terrasseizoen

GIN

Gordon's Gin	6,5
Red Devil + Schweppes Pink Pepper	12,5
Hendrickx Gin + Schweppes Pink Pepper	12,5
Broken Heart + Schweppes Hibiscus	13,5
Gin Mare + Schweppes Ginger & Cardamom	13,5
Filliers Tangerine + Schweppes Lavender & Orange Blossom	13,5

Bekijk ook onze Gin-suggestie

Bekijk ook zeker onze wijnkaart.

Wijnsuggesties per glas verkrijgbaar

HUISWIJNEN



La Cuvée Ropiteau Blanc - Frankrijk/Bourgogne

Glas 4,2
Fles 22,5

DRUIVENSOORTEN Ugni Blanc, Sémillion, Sauvignon, Grenache en Colombard

DEGUSTATIE Strogeel. Levendige en evenwichtige wijn. Aroma's van vers gemaaid gras.



La Cuvée Ropiteau Rosé - Frankrijk/Bourgogne

Glas 4,2
Fles 22,5

DRUIVENSOORTEN Grenache en Cinsault

DEGUSTATIE Lichtrose. Geuren van citrus, bloemen en een vleugje gedroogd fruit. Evenwichtig en rond in de mond met aroma's van gedistilleerd fruit.



La Cuvée Ropiteau Rouge - Frankrijk/Bourgogne

Glas 4,2
Fles 22,5

DRUIVENSOORTEN Mourvèdre, Syrah, Carignan en Cinsault

DEGUSTATIE Robijnrood. Zacht, fruitig en aangenaam om te drinken. Goede aanzet met aroma's van fruit met rood vlees en een hint van kruiden

Onze huiswijnen zijn ook in karaf verkrijgbaar:

1/4 liter: 7,5 - 1/2 liter: 15,1

CAVA & CHAMPAGNE



Cava Masia de la Luz Brut - Penedès/Spain

Glas 6
Fles 33

DRUIVENSOORTEN Xarel Lo

DEGUSTATIE Appels, citrus en mooie tonen van een lichte houtopvoeding, met een honingtoets als afsluiting in de afdronk.



Champagne Jacquart White Sleeve

Glas 11
Fles 60

DRUIVENSOORTEN Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier

DEGUSTATIE Sprankelend van kleur, fijne mousse. Zuiver van smaak met duidelijke Chardonnay kenmerken zoals wit fruit (peer) en geroosterd brood. De lange afdronk is verfrissend.

WITTE WIJNEN



Chablis Ropiteau - Frankrijk/Bourgogne

Fles 31

DRUIVENSOORTEN Chardonnay

DEGUSTATIE Goudgeel. De neus getuigt van grote finesse. Vers fruit domineert met een lichte houttoets. Vet en evenwichtig met smaken van appel en honing.



Sancerre Montagu - Frankrijk/Loire

Fles 35,6

DRUIVENSOORTEN Sauvignon Blanc

DEGUSTATIE Sancerre is door zijn typische fruitigheid en mineraliteit ongeëvenaard. Droog, delicaat en intens.



Pouilly Fumé Montagu - Frankrijk/Loire

Fles 35,6

DRUIVENSOORTEN Sauvignon Blanc

DEGUSTATIE Rijke elegante Sauvignon Blanc wijn met finesse en typische mineraliteit.



Dada de Rouillac Pessac-Léognan - Frankrijk/Bordeaux

Fles 37,3

DRUIVENSOORTEN 70% Sauvignon Blanc, 16% Sémillon en 14% Sauvignon Gris

DEGUSTATIE Heerlijke frisheid. De neus heeft uitgesproken aroma's van witte bloemen en citrusvruchten, de smaak is duidelijk en de afdrank is aanhoudend.



Chiloé - Chili/Mauley Valley

Glas 5,1

DRUIVENSOORTEN Chardonnay

Fles 25,5

DEGUSTATIE Frisse en fruitige Chileense Chardonnay met aroma's van perzik, tropisch fruit en een vleugje banaan.



I Diari Pinot Grigio - Italië/Veneto

Glas 5,1

DRUIVENSOORTEN Pinot Grigio

Fles 25,6

DEGUSTATIE Deze wijn heeft een diepe strogele kleur, hij heeft kenmerkende toetsen van tropisch fruit, appel, peer en citrus. Hij smaakt heerlijk, iets zurig en heeft een lange afdrank.



K Naia - Spanje/Rueda

Glas 5,5

DRUIVENSOORTEN 85% Verdejo, 15% Sauvignon Blanc

Fles 27,4

DEGUSTATIE Zeer aromatisch op de neus met tonen van vers fruit, citrusfruit, kruiden en buxus. In de mond is het licht en fris met een licht bittertje in de nasmaak.

Info i.v.m. allergenen: zie laatste pagina

ROSE WIJNEN



La Cuvée Ropiteau Rosé - Frankrijk/Bourgogne

Glas 4,2

Fles 22,5

DRUIVENSOORTEN Grenache en Cinsault

DEGUSTATIE Lichtrose. Geuren van citrus, bloemen en een vleugje gedroogd fruit. Evenwichtig en rond in de mond met aroma's van gedistilleerd fruit.



Obalo Rosado - Spanje/Rioja

Glas 5,8*

Fles 29

DRUIVENSOORTEN 100% Tempranillo

DEGUSTATIE Aroma's van kersen, granaatappel, meloen, rood fruit,... met hinten van bloemen en balsamico. Vol en smakelijk in de mond, met voldoende frisheid voor een elegante, frisse afdrank.

*Enkel per glas te verkrijgen tijdens het terrasseizoen.

RODE WIJNEN



Zédé de Labégorce Margaux - Frankrijk/Bordeaux

Fles 36,3

DRUIVENSOORTEN 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon en 10% Petit Verdot

DEGUSTATIE Een donkere robijnrode kleur. De neus verleidt door zijn uitnodigende aroma's van zwart fruit, bosvruchten en exotische tinten afkomstig van de houtlagering. De aanzet in de mond is soepel en zacht. Het body combineert kracht en elegantie over de gehele lengte. De tannines zijn rond en soepel met een aangename afdrank



Dada de Rouillac Pessac-Léognan - Frankrijk/Bordeaux

Fles 37,8

DRUIVENSOORTEN 58% Cabernet Sauvignon en 42% Merlot

DEGUSTATIE Mooie donkerpaarse kleur. De neus met aroma's van braambessen, rode bessen en zure kersen is krachtig. De eerste toetsen in de mond zijn duidelijk, de tannines zijn rechtuit en talrijk aanwezig en de afdrank is overheerlijk en dik.



Château Lalande Saint-Julien - Frankrijk/Bordeaux

Fles 50,8

DRUIVENSOORTEN 53% Cabernet Sauvignon en 47% Merlot

DEGUSTATIE De karmijnrode kleur wordt omgeven door de geur van rood fruit met gebrande en cacaoachtige toetsen. De zachte tannines passen goed bij de vanillesmaak.

I Diari Nero d'Avola - Italië/Sicilië

Fles 24,5



DRUIVENSOORTEN 100% Nero d'Avola

DEGUSTATIE Paarsrode kleur met aardbeien en kruidige toetsen.

Civetta Chianti Classico - Italië/Toscane

Fles 27,6



DRUIVENSOORTEN 85% Sangiovese, 10% Merlot en 5% Colorino

DEGUSTATIE Intens robijnrood met paarse weerkaatsingen. Warme rijke aroma's van heerlijke bessen en tonen van rozenbottel. Wijn met een stevige structuur. Vol persoonlijkheid, aangenaam zuur, zacht en evenwichtig in de mond, met een lange en sterke afdronk.

Dehesa MV (Multivarietal) Vino de Pago - Spanje/Montes del Toledo

Glas 5,5
Fles 27,5



DRUIVENSOORTEN Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, klein deeltje Petit Verdot.

DEGUSTATIE 10 maanden op Franse eiken vaten. Aroma's van rijp rood en zwart fruit, hinten van toast en kruid tegen een aardse achtergrond. Zachte aanzet, evenwichtig, met een sappige afdronk. Deze wijn werd gemaakt door een jonge Oost-Vlaamse oenoloog die zijn stek gevonden heeft in de bergen boven Toledo (Montes de Toledo). Vino de Pago is het hoogste kwaliteitslabel voor Spaanse wijnen, slechts 15 bodega's verkregen dit label.

Bolé Bodegas Borsao – Spanje/DO Campo de Borja

Fles 27,2



DRUIVENSOORTEN 70% Garnacha, 30 % Syrah

DEGUSTATIE 3 maanden lagering op 1ste & 2de jaars Frans eiken vaten. De Garnacha komt van 15 tot 30 jaar oude stokken, de Syrah-stokken zijn 10 jaar oud. Beide zijn aangeplant op een dorre grond van klei en leisteen. Intense neus van rijp rood fruit en kruid, met lichte hinten van toast. Evenwichtig, met een goede structuur en een lange, sappige afdronk

BIEREN

BIEREN VAN 'T VAT

Estaminet 25cl/33cl	2,5/3,2	Cornet	4,0
Steenbrugge blond/dubbel bruin	3,5	Steenbrugge wit	2,7
*Brugge Trippel	3,8	Gouden Carolus Classic	3,8
*Kriek BOON	3,5	Gouden Carolus Trippel	4,0

BIEREN OP FLES

Palm	2,7	Duvel	3,8
Palm Royale	3,5	Orval	4,0
Estaminet 0%	2,5	Westmalle Trappist	3,8

Carlsberg	2,9
BOON Oude Geuze	5,5
(18 maand gerijpt op eik met kurk)	

*Enkel van't vat tijdens het terrasseizoen

ESTAMINET
PREMIUM PILS



Brugge
Trippel

BOON



ANNO 1747
PALM
SPECIALE BELGE ALE

PALM
Royale

FRISDRANKEN / WATERS

Coca Cola - Light - Zero	2,5	Minute Maid	2,5
Fanta Orange	2,5	Orange - Pompelmoes - Appel	
Sprite	2,5	Eskimo	5,0
Schweppes Tonic - 0,25l	2,7	Cécémel	2,5
Schweppes Agrum - Zero - 0,25l	2,7	Supplement grenandine	0,5
Lipton Ice Tea - Green	2,5	Mineraalwater	2,5
Gini	2,5	Bruisend	2,5
Canada Dry	2,5	Mineraalwater - 0,75l	7,5
Oasis Tropical - 0,25l	2,7	Bruisend water - 0,75l	7,5

VERSE VRUCHTENSAPPEN

Sinaas natuur (vers geperst)	5,0	Lemon Squash (vers geperst)	6
------------------------------	-----	-----------------------------	---

Info i.v.m. allergenen: zie laatste pagina



STRONG - BLOND - BELGIAN

CORNET

— OAKED —



WARMER DRANKEN

Espresso	2,5	Thee earl grey	2,5
Mokka	2,5	Thee forest fruit	2,5
Decafeïne	2,5	Verse muntthee	3,5
Koffie verkeerd	3,0	Warme cécémel	3,0
Vlaamse Cappuccino (slagroom)	3,0	Chocochino	3,5
Italiaanse Cappuccino (gestoomde melk)	3,0	Warme melk	3,0
Thee natuur	2,5	Irish koffie (Whiskey)	9,0
Thee citroen/melk	2,5	French koffie (Cognac)	9,0
Thee rozenbottel	2,5	French koffie (Grand Marnier)	9,0
Thee munt	2,5	Normandische koffie (Calvados)	9,0
Thee green tea	2,5	Italian koffie (Amaretto)	9,0
Thee linde	2,5	Brughuis koffie (Baileys)	9,0
Thee kamille	2,5	Hasseltse koffie (Jenever)	9,0

GEESTRIJKE DRANKEN

Bacardi	6,5	Cointreau	6,5
Bacardi Black	6,5	Calvados	6,5
Havana Club	6,5	Baileys	6,5
J & B	6,5	Courvoisier	6,5
Jack Daniels	6,5	Martell V.S.	6,5
Johnnie Walker Red Label	6,5	Metaxa	6,5
Glenfiddich	6,5	Grand Marnier	6,5
Chivas Regal	6,5	Limoncello	6,5
Drambuie	6,5	Grappa	6,5
Wodka	6,5	Sambuca	6,5
Amaretto	6,5	Jenever jong	3,5

Supplement frisdrank 2,5

FINGERFOOD

Mix van kaas & salami	7,00	Hapjesbord mix van warm en koud	14,00
Kippenboutjes	8,00	Tapasplank mix van zuiderse specialiteiten	18,50
Calamares à la Romana	7,00	Torpedo scampi's in een krokant korstje	
Mini loempia's	7,00	met dipsaus van mango & curry (4st)	8,00
Olijven	5,00		

Bij een gezelschap vanaf 6 personen verzoeken wij vriendelijk om uw keuze te beperken tot 4 verschillende voor- & hoofdgerechten om een vlotte bediening te kunnen garanderen.

KLEINE KAART

Enkel op weekdays t/m 17h00

Croque monsieur] XL Italiaans Tramezzino brood	9,90
Croque madame		12,00
Croque hawai		12,00
Croque veggie (mozzarella, tomaat, Italiaanse ham en pesto)		13,00
Artisanale kaaskroketjes, parmezaanschilfers, fris slaatje		14,50
Artisanale garnaalkroketjes, fris slaatje		16,50
Duo van artisanale kroketjes, fris slaatje		15,50

VEGGIE CORNER

Quinoasalade van gewokte groentjes, fetakaas, Granny Smith	17,50
Verse ravioli van ricotta & spinazie met een zuiders sausje en rucola salade	18,50
Vegetarische pasta (dagverse groentenmengeling)	17,50

PASTA'S / SALADES inclusief brood

Spaghetti bolognaise	15,00
Pasta scampi Brughuis verse linguini - tomatenroomsaus - groentenmengeling - chorizo	23,00
Quinoasalade met gerookte zalm, fetakaas, Granny Smith	17,50
Duo van verse ravioli's met een zuiders sausje en rucola salade	18,50
Salade van geitenkaas met honing, spek en appeltjes en geroosterd fruit-notenbrood	19,50
Salade van kip en scampi met verse ananas	22,00
Salade niçoise met verse kortgebakken diepzee Yellow Fin tonijn	24,00
Cesar salade met hoevekip, gerookt spek, ansjovis, croutons & parmezaan	21,00
Tomaat gevuld met grijze noordzeegarnalen	dagprijs

Info i.v.m. allergenen: zie laatste pagina

SOEPEN - VOORGERECHTEN inclusief brood

Dagsoep	7,00
Tomatenroomsoep met balletjes	7,50
Artisanale kaaskroketjes, fris slaatje en parmezaanschilfers	14,50
Artisanale garnaalkroketjes, fris slaatje	16,50
Duo van artisanale kroketjes, fris slaatje	15,00
Huisgesneden carpaccio van filet d'Anvers, truffelmayonaise, grissini	15,90
Scampi lookboter	16,50
Scampi Het Brughuis (zachte currysaus & fijne groentjes)	16,50
Verse ravioli met een zuiders sausje en rucola salade	14,50
Huisgesneden carpaccio van diepzee Yellow Fin tonijn, mierikswortelmayonaise, kroepoek van wasabi	17,00
Vitello Tonato, huisgesneden kalfsfilet d'Anvers, saus obv verse tonijn	17,50

VISGERECHTEN inclusief bijgerecht

Paling in 't groen	28,90
Paling in roomsaus met fijne kruiden	29,90
Gebakken paling met huisbereide tartaar	29,90
Op vel gebakken kabeljauwhaasje, romanesco, crème van bloemkool, grijze garnalen, witte wijnsaus	27,50
Op vel gebakken zalmfilet met seizoensgroentjes en choronsaus	25,50
Sliptong (3st) met een fris slaatje en huisbereide tartaar	26,50
Scampi lookboter	25,50
Scampi Het Brughuis (zachte currysaus & fijne groentjes)	25,50

VLEESGERECHTEN inclusief bijgerecht

Koninginnehapje op ambachtelijke wijze	19,90
Koninginnehapje "Het Brughuis" met kalfszweriken (hartzwezerik)	29,50
Stoofvlees (van endvogel) bereid met Steenbrugge donker & witlofslaatje	19,90
Tournedos met een fris slaatje en saus naar keuze	24,50
Filet pur met warme groentjes en saus naar keuze	32,00
Ribbetjes met dipsausjes en een fris slaatje	22,00
Americain natuur à la minute gemalen	22,00



Bijgerechten: frietjes, steppegras, kroketjes, puree of pasta (als supplement 2,5)
Warme sauzen: peperroom, archiduc, bearnaise & choron (als supplement 2,5)
Supplementen: koude sauzen: mayonaise of ketchup 1 - warme groentjes 3,5

KIDS

Curryworst met frietjes (2 stuks)	10,00	Kindervideeke	13,00
Kinderspaghetti	10,00	Kipfilet met appelmoes en puree	13,00
Fishsticks met puree	10,00	Kids ribbetjes	15,00
Kipnuggets van kipfilet met frietjes	13,00		

KIDS DESSERTEN

Kinderijsje	5,50	Waterijsje	3,00
Figuurtjes met vanilleijs	4,00		

DESSERTEN

Coupe vanille	7,50	Vanilleijs met warme kriecken	9,50
Coupe mokka	7,50	Banana split	9,90
Dame Blanche met verse Callebaut chocoladesaus	8,90	Trio van sorbets	8,50
Coupe advokaat	9,50	Appelstrudel met ijs en slagroom	8,90
Coupe brésilienne	8,50	Crème brûlée	7,50
Coupe aardbeien (seizoen)	10,00	Panna cotta, cocos, verse ananas, munt	8,90
Coupe vers fruit (seizoen)	10,00	Moelleux van chocolade met vanilleijs	8,90

Supplement slagroom: 1

Supplement ijs: 1,5

PANNENKOEKEN & WAFELS van 14u tot 17u

Suiker - siroop - confituur - boter	6,50	Wafel met suiker	5,00
Ijs en warme chocoladesaus	9,50	Wafel met ijs en slagroom	7,00

ALLERGENEN

Naar aanleiding van de allergenenwetgeving zouden wij u willen vragen om vanaf het begin uw allergenen kenbaar te maken. Indien gewenst zullen wij onze aparte kaart overhandigen waarop u per gerecht de allergenen kan terugvinden. Indien nodig zullen wij u begeleiden bij het maken van uw keuze. Wij willen u er tevens op attent maken dat de samenstelling van producten kan veranderen. Hierdoor kunnen ook de allergenen in de gerechten veranderen.

SMAKELIJK!

HET
BRUG
HUIS
BRASSERIE

MEETING • CATERING