

Bistro

@

Bon  
Appetit



## Welkom in het huis van goede smaak

---

Caroline geboren en getogen in Haacht vond het hoog tijd dat er in haar eigen dorp een winkel kwam, klaar voor de toekomst maar met de nostalgie van vroeger, ergens waar je voor elk moment iets kan vinden dat niet uit een pakje komt maar dat met veel ambacht en passie is gemaakt.

Nadat de bakker en ook de slager in haar dorp op pensioen gingen zag ze haar kans schoon.

Met veel moed en goesting toverde we een oude "busdepot" tot een modern eigentijdse versmarkt met beenhouwerij en bakkerij waar onze klanten in de watten worden gelegd en alles tot in de puntjes wordt verzorgd in eigen atelier.

Met een professioneel team bereiden we alle dagen de verste, gezondste en lekkerste producten.

Iedere dag opnieuw dezelfde glimlach, dezelfde service en uiteraard dezelfde kwaliteit leveren dat is onze missie net als passie voor onze producten, de ambacht en de klanten.

Caroline en Kris droomden luidop van een verlengde van de winkel, wat onze klanten wel wisten te smaken, bistro Bon Appetit werd geboren, **non stop de dag plukken** was ons uitgangspunt, van (Luxe) ontbijt, lunch, vieruurtje tot het avondeten of gewoon gezellig een goed glas wijn, een biertje of een lekkere Belgische gin met wat tapa's, in onze lounge, goed gezelschap daar moet u zelf voor zorgen, wij doen de rest.

Onze chefs gaan aan de slag met alle topproducten die je in het culinaire huis kan scoren, naast onze kaart zijn er ook nog onze suggesties.

Daar we met ons concept zoveel mogelijk mensen willen aanspreken, spelen we uiteraard ook in op de trends en bieden we ook bio 🌱, glutenvrij 🚫 en vegetarische 🍃 gerechten aan. U kan deze herkennen aan de icoontjes. De samenstelling van onze producten kan veranderen. Wanneer u vragen heeft over allergenen kan u steeds bij onze kelners terecht.

Ons team probeert u zo goed mogelijk verder te helpen, de meeste van onze producten kan u ook in onze winkel verkrijgen.

Voor feesten of andere gelegenheden mag u ons steeds aanspreken, we werken dan een voorstel op maat voor u uit..

Geniet ervan en laat je door ons verwennen.

## Openingsuren bistro

---



Maandag	gesloten	Vrijdag	9-22u
Dinsdag	gesloten	Zaterdag	9-22u
Woensdag	9-21u	Zondag	9-15u
Donderdag	9-21u		

De keuken sluit 1 uur voor sluitingstijd.

# Suggesties



## Ontbijt



Pancakes/gabkken Appel/Karamel	9
Moergranen croissant met emmentaler kaas en tomaatjes	8
Bananenbrood met plantaardige yoghurt en bio granola	9.5

## Voorgerechten

Breydelhaml Krokotjes met een fris slaatje	14
Garpaccio van blauwvin Tonijn/citrus	16.5
Garpaccio van hert	18



## Hoofdgerechten



Kalkoenburger met een fris slaatje	18.5
Ravioli /Artisjok/Berloumi/groetenroomsaus	19.5
Witloof kaas en ham met puree	18.5
Schol/seizoensgroenten/witte wijnsaus/puree	25
<b>Jos Theys Vlees</b>	
Entrecote(+ 300 gr ) peper- of champignonsaus	39
Filet Pur(+ 280 gr) peper of Champignonsaus	42.5
Cote a L'os (+1.3 kg) 3 sauzen per 2 personen	49 pp
T Bone( +1.3 kg ) 3 sauzen per 2 personen	39 pp
Tomahawk (+ 1.2 kg) 3 sauzen 2 personen	42 pp
Kalfsblanquette Jos Theys	24

## ☆☆☆☆☆☆☆☆ Lunch ☆☆☆☆☆☆☆☆

Waldcorn Bagel Veggie /No chicken chunks houmous en gegrilde groenten	14
--	----

## ☆☆☆☆☆☆☆☆ ☆☆☆☆☆☆☆☆



## Suggestiebierke



### Horney Hornet

Artisanaal Belgisch honingbier, blond bier van hoge gisting, met nagisting in de fles, ongefilterd. Bier en Honing van Be my Honey in onze winkel te verkrijgen

### Le petit Belge Witte wijn



per glas	4.5
per fles	22

Heerlijk bij rood vlees ( Jos theys vlees )



Machoman Explosie van rood fruit, krachtig en veel finesse	
per fles	50



## Nagerechten

Gebak van de dag	5.5
Moeilleux Baileys	9



## Smargens (breakfast)



tot 11 uur

Ontbijtkoek (rozijn, chocoladebroodje, croissant) met warme drank	5,50
2 pistolets of sandwiches	7,50
+ beleg ham, kaas, salami of americain	
+ koffie of thee (uitzonderd verse muntthee)	
Bio oergranenbroodje	
met houthakkerspek/pancetta/spiegelei/tomaat	
Bio Oergranen Broodje Nordic Style	10,50
met gerookte zalm, brie, tuinkruiden, tomaat	
Classic ontbijt	14,00
Broodmandje: charcuterie, seizoensfruit, versgeperst fruitsap en Koffie of Thee (uitzonderd verse muntthee)	
Luxe ontbijt	23,00
Broodmandje: assortiment Luxe charcuterie, kaas,ontbijtkoek gerookte zalm, , granola, seizoensfruit, vers geperst sap, koffie of thee (uitzonderd verse muntthee), ei naar keuze (hard of zacht gekookt, omelet of spiegelei) pannenkoek	
Glutenvrij ontbijt	18,00
Glutenvrije broodassortiment,(2st) glutenvrije charcuterie, vers fruitsap, seizoensfruit en warme drank (uitzonderd verse muntthee)	
Vegetarisch ontbijt	18,00
Broodmandje: assortiment kazen, vierseizoenensla,vers fruitsap, seizoensfruit en warme drank (uitgez. verse muntthee)	
Bio Granola met yoghurt en vers fruit	7.50
Kinderontbijt	7,50
sandwich met beleg naar keuze, pannenkoek en vers geperst fruitsapje	
<u>Aanvulling ontbijt</u> (deze gerechten zijn ter aanvulling van onze ontbijtformules en kunnen niet apart worden genomen, hier is geen brood bij voorzien)	
Zacht gekookt eitje, spiegelei, roerei, omelet	2,50
Ontbijtspek of omelet spek	3,00
Glutenvrij broodje	3,00
Extra belegde pistolet / koek	2,50
Extra americain	2,50
Extra vleessla	2,50
Tomaat Mozarella	5,50
Bordje seizoensfruit	4,50



## Tikkeneike

Omelet (incl. brood)	6,50
Omelet met Spek (incl. brood)	9,50
Boerenomelet (incl. brood)	11,00
spek, champignon, tomaat en ajuin	
Roerei (incl. brood)	6,50
Spiegelei (incl. brood)	6,50
Bordje ontbijtspek	6,00



## Bio Acai Bowl

Acai bowl	9,50
banaan, amandelmelk met als topping vers fruit, bio granola en bio granen	
Pitaya Bowl	9,50
Pitaya, banaan, amandelmelk met als topping vers fruit, kokos, bio granola en bio granen	



Confituren en choco zijn ter beschikking op onze toog mogen wij u vragen de lepeltjes en potjes te gebruiken, denk aan zij die na u komen.

### American Pancakes

Bleuberry /cocos	8,50
Chocolade Banaan	8,50

Tafels vanaf 8 personen vragen wij zich te beperken tot vier verschillende gerechten. Op die manier kunnen wij een vlotte service garanderen.

Omwille van organistorische redenen kunnen we geen uitzonderingen maken op de aangeboden formules

## Oep de noon en s'oaaves





### Jatteke soep met een boke

Dagsoep met boke en boter	7,00
Tomatensoep met balletjes met een boke en boter	6,50



### Bokes & co





Croque monsieur	9,50
<i>Gouda, beenham, slaatje</i>	
Croque madame	11,50
<i>Gouda, beenham, spiegelei, slaatje</i>	
Croque Hawaii	12,00
<i>Gouda, beenham, verse ananas, slaatje</i>	
Croque bolognaise	13,50
<i>Gouda, beenham, bolognaise, slaatje</i>	
Croque videe	13,50
<i>Gouda, beenham, videe, slaatje</i>	
Triangle zoete Damse Brie 	12,50
<i>Multigranen broodje met brie, noten en rozijnen, honing, seizoenssla</i>	
Toast Cannibal	13,50
<i>Huisgedraaide americain natuur, augurken, ajuntjes en pittige tapenade van paprika</i>	
Toast champignon 	12,50
Fitbrood gerookte zalm	13,50
<i>Gerookte zalm, kruidenkaas, gesnipperde ajuin</i>	
Witte & zwarte pensen met appelmoes en brood	12,50





## Pasta



Verse pasta (met harde durum bloem en verse scharreleitjes)	
Spaghetti bolognaise	13,50
Pasta arrabiata 	13,00
Pasta met beenham en kaassaus	14,50
Pasta zalm kaassaus en tuinkruiden	16,50
Lasagne van de chef	16,00
Cannelloni con carne met tomaatmascarpone-saus	16,50
Veggie lasagne 	15,50

## Maaltijdsalades




Caesar	17,00
<i>Seizoenssalade, gegrilde kip, croutons, ei, parmezaan</i>	
Geitenkaas	17,00
<i>Seizoenssalade, geitenkaas, studentenhaver, appel, honing</i>	
Graved Lax 	18,00
<i>Seizoenssalade, graved lax, tomaat, komkommer, pijpajuin, honingmosterd</i>	
Griekse salade 	16,50
<i>Seizoenssalade, feta, olijven, paprika, rode ui</i>	
Bon appetit	21,00
<i>Seizoenssalade, grijze garnalen, spek, scampi, wortels, mango, paprikavinaigrette</i>	



## Focaccia


opgediend met een seizoenssalade

Focaccia italiano	15,00
<i>Buffelmozzarella, zongedroogde tomaten, huisbereide pesto, proscuito</i>	
Focaccia Carpaccio	15,00
<i>Rundscarpaccio, rucolla, parmezaan, kappertjes</i>	
Focaccia Vitello tonato	16,00
<i>Kalfsvlees, tonijssaus, rucolla, kappertjes</i>	
Focaccia Veggi 	15,00
<i>Gegrilde courgettes en aubergines, buffelmozzarella en tomaten en pesto</i>	



## Voorgerechten (of kleine honger)

(Deze gerechten worden geserveerd met brood)

Kaaskroketter met een fris slaatje 	10,50
Garnaalkroketter met een fris slaatje	13,50
Duo van kaas-en garnaalkroketter met een fris slaatje	12,50
Vitello Tonato met appelkappertjes	15,00
Scampi look	15,00
Scampi Bon appetit	15,50

Indien gewenst hebben we glutenvrij broodjes.  
Wij rekenen hiervoor een supplement aan van 3 €/st.



## Een stukke vis

(Deze gerechten worden geserveerd met  
een aardappeligerecht naar keuze)

Vispannetje Bon Appetit	24,00
Scampi Bon appetit	24,00
Scampi look	23,50
Pasta zalm, kaassaus en tuinkruiden	16,50
Tongrolletjes Bon Appetit	25,00

Daar wij met verse producten werken en volgens de seizoenen verwijzen we u naar onze suggestiekaart voor meer keuzes.

### Woensdag

Stoemp van de  
week € 12,50

### Donderdag

Steak inclusief  
pepersaus of  
champignonsaus  
€ 19,00



## Een stukke vliees

(Deze gerechten worden geserveerd met kroketjes, frietjes,  
puree , gratin of krieltjes)

Gehaktballekes in tomatensaus Kippenballekes met kriekskes	13,00
Steak tartaar Bon Appétit	21,00
Stoofvlees	16,50
Vol-au-vent	17,00
Hamburger Bon Appétit	20,00
( Glutenvrij hamburger broodje +2€ ) Ribbekes	
Bon Appétit	21,50
Kalkoenstoofpotje	19,50
Mixed Grill	20,50
Saus: - champignon	2,00
- pepersaus	2,00
Steak natuur	21,50

Saus:

- champignon	2,00
- pepersaus	2,00
- verse béarnaise	3,00
Extra warme groenten	4,50
Extra seizoensla	3,50
Zoete Aardappelfrietjes ipv frieten	2,00

Daar wij met verse producten werken en volgens de seizoenen verwijzen we u naar onze suggestiekaart voor meer keuzes.



Tafels vanaf  
8 personen  
vragen wij zich  
te beperken tot vier  
verschillende voor- en /of  
hoofdgerechten.  
Op die manier kunnen  
wij een vlotte  
service garanderen.

Potje  
mayo/ketchup

€ 0,50



**iot extra**  
Portie friet  
Kroketter  
Gratin dauphinois  
of puree

€ 3,00



# Veel de klein mannen (tot 12 jaar)

Kids@Bon-Appetit



## Kindergerechtjes

(Deze gerechten worden geserveerd met een aardappeltgerecht naar keuze.)

	Tomatensoep met ballekes & boke	3,50
	Mini steak	10,50
	Mini Ribbekes	10,00
	Mini spaghetti	8,50
	Mini Pasta Ham Kaas	7,50
	Mini vol-au-vent	8,50
	Mini balletjes tomaat	7,50
	Mini stoofvlees	8,00
	Mini kipfilet met appelmoes	8,00
	Kinder croque	5,00
	2 mini hamburgers met frietjes	8,50
	Jungle Burger met stoemp	8,00



## Liquid Monsters (Kindercocktails)



Kindermochito	4,50
Frambomango	5,00
Orange sunrise	5,00
Virgin sprits	5,50



## Dessertjes



### Kinderijsje (vanille, mokka, chocolade)

1 bol	3,00
2 bollen	4,50

### Wofelke

Suiker	3,00
--------	------

### Pannekoekske

1 stuk	
Suiker	3,00
Bon Appétit	
Vanilleijs, chocoladesaus, slagroom	5,00







# Desserts & Warme dranken



## Jatteke



Kaffé	2,50
Latté	3,00
Latté Hazelnoot	3,50
Latté caramel	3,50
Latté Speculoos	3,50
Deca	2,80
Deca verkeerdt	3,20
Cappucino	3,00
Espresso	3,00
Dubbele Espresso	4,50
Warme choco	3,20
Supplement Slagroom	0,50
Plantaardige melk ipv melk	1,00

## Speciol jatteke



Irish Coffee ( Whisky)	6,80
Italian Coffee (Amaretto)	6,80
French Coffee (Cognac)	6,80
Koffie met Advocaat	5,00
Supplement slagroom	0,50

## Jatteke thee

Thee verse munt	4,00
Thee Pure Leaf :	
English breakfast / Green /Vanille / Chai	3,00
<i>Thee pigs: Rooibos Crème Caramel / Camille / Peppermint / Lemon &amp; Ginger /Super Fruit</i>	
Gimber Bio Thee ( gember ,citroen)	4,00

## Milkshakes



Vanille	6,00
Chocola/aRode vruchten/banaan	6,50

## Healthy Bio Smoothies



Hawaiian	6,50
<i>Passievrucht/kokos/mango/kersen/ appel/ananas</i>	
Berry Bomb	6,50
<i>Açai/blauwe bes/zwarte bes/banaan/ appel/aardbei/hennep</i>	
Red veggie	
<i>Wortel/rode biet /gember/papaya/ selder/appel</i>	7,00

## è Pateke



Gebak van de dag	5,50
Rijstpap met een gouden lepeltje	7,50
Tiramisu	8,00
Chocolademousse	8,00
Moelleux Chocolat met Vanilleijs	9,50

## Kaasplankje



Assortiment kazen	12,50
<i>4 soorten uit onze kaastoog</i>	

## Eiskroom



(2bollen)

Coupe vanille	4,50
Coupe vers fruit	7,50
Coupe aardbei (seizoen)	8,50
Coupe brésilienne	7,50
Banana split	7,00
Dame blanche	6,50
Dame noire	6,50
Coupe advocaat	7,50

## Pannekoekskes



(2stuks)

Suiker	5,00
Siroop	5,00
Confituur	5,00
Aardbei (seizoen)	8,50
Brésilienne	8,00
<i>Mokka-ijs, karamel, bresiliennenootjes</i>	
Bon Appétit	8,00
<i>Vanilleijs, chocoladesaus, slagroom</i>	

## Wofelkes



Suiker	5,00
Slagroom	6,00
Aardbei (seizoen)	8,50
Brésilienne	8,00
<i>Mokka-ijs, karamel, bresiliennenootjes</i>	
Warme krieken en ijs	8,00
Bon Appétit	8,00
<i>Vanilleijs, chocoladesaus, slagroom</i>	

## American pancakes

Bleuberry	8,50
Chocolade Banaan	8,50
Aardbei Witte chocolade	9,50
<u>Extra's</u>	
Slagroom	1,00
Extra bol	1,50
Chocoladesaus	1,50





# Apro en Digestifs



## Gin & Premium Tonic (incl tonic)

Double You ( <i>Sint Truiden</i> )	12,50
Bon Vivant ( <i>Westerlo</i> ) Puffin	13,50
Gin ( <i>Kamphenhout</i> )	14,50
Copperhead black batch ( <i>Kortrijk</i> )	14,50

Uitsluitend  
Belgische Gins



## Apro



Wit/rood Porto	6,00	• Pineau Des Charents	6,00
Wit/rood Martini	5,5	• Aperol Spritz	7,50
Sherry	6,00	• Kir	6,00
Campari	6,50	• Kir Royal	7,50
Campari Orange	8,50	• Ricard	7,00

## Rhum

Bacardi White	7,00
Bacardi Reserva	8,50
Calvados	9,00
Bon vivant Rhum	9,00

## Whisky

Famous Grouse	7,50
Carolus	12,00
Lagavullin 16y	15,00

## Cognac

Ansac Dor VS	8,00
Ansac Dor VSOP	10,00
Ansac Dor XO	20,00

## Vodka

Eristoff	7,00
Grey Goose	10,00

## Aperitief maison

Prosecco met vleugje Belfleur ( <i>Belgische vlierbloesem likeur</i> )	7,50
---	------

## Bubbels

Cava	
glas	6,50
fles	30,00
Cava Rosé	
glas	7,00
fles	32,50
Prosecco Le Couchon	
glas	7,50
fles	36,00
Chateau meerdael ( <i>Methode Champenoise</i> )	
fles	38,00

## Alcoholvrije apero's

Seedlip Virgin Gin Garden	10,00
Seedlip Virgin Gin Spicy	4,50
Virgin mochito	5,00
Frambomango	5,00
Virgin sunrise	5,00
Virgin aperol spritz	5,50

## Afzakkortjes

Amaretto	6,50
Sambucca	5,50
Limoncello	5,50
Baileys	6,50
Grappa Eau De Biere	8,00
Cointreau	6,50

Supplement frisdrank	2,50
Supplement vers fruitsap	4,50

## Homemade Ice Tea

### Bio & healthy

Bionina Bionina Miss Blood Orange	3,50
Bionina Lady Pink Grapefruit	3,50
Bionina Uncle Pomegrande The cranberries	3,50
Bionina Mister Lemon	3,50
Kombucha Yugen (Vraag naar beschikbare smaken)	3,50

### Water

Greenlife	Naturel of bruus 25cl	2,20
	50cl	3,60
	100cl	6,20
San Benedetto	Naturel of bruus 50cl	4,3

## Frisdranken

Cola	2,50
Cola Zero	2,50
Tönissteiner Orange	2,50
Tönissteiner Lemon	2,50
Almdudler	3,00
Ice Tea	2,60
Ice Tea Green	2,60
Gini	2,60
Schweppes Tonic	2,60
Schweppes Agrum	2,60
Appletiser	4,00

## Fruitsappen

Vers fruitsap	4,50
Eskimo Tonic	5,00
Chinees Tonic	5,00
Looza fruitsap (5 soorten)	2,50
Orange, Ace, Appel-Kers, Appel, Pompelmoes	
Fever tree (6 soorten)	3,00
Mediterranean, Clementine, Aromatic, Eldenflower, Indian tonic, Light	



## Bierekes van 't vat

Warsteiner Pils	2,50
Tongerlo Blond	3,70
Wilderen Kanunnik	4,50
Fourchette	4,50

*Erg fijn geraffineerde verfijnde smaak.  
Kenners onderscheiden smaken van citrus,  
koriander, kruidnagel en pompelmoes.*

## Bierekes in 't fleske

Cuvée Clarisse • 8%	4,50
<i>Dit robijnrode bier met een verwarmend alcoholgehalte heeft een verleidelijk aroma, met toetsen van zoethout en een vleugje caramel. Op de tong mengen zich weelderige moutaccenten en zweempjes fruit, afgerond door een hoppige kruidigheid.</i>	
Wilderen Goud • 6,2%	3,00
<i>Blond, vlot toegankelijk en jonge hogegistingsbier.</i>	
Wilderen Kriek 33 cl • 3,5%	4,00
<i>Gebrouwen met spontaan gegiste lambic, langzaam gerijpt op grote oude eiken vaten, hieraan werd 25 % van de rijpste en sappigste krieken toegevoegd.</i>	
Geuze (Boon) • 7%	3,00
La Chouffe • 8%	4,20
Duvel • 8,5%	4,00
Warsteiner Herb • 0% (alcoholvrij)	2,50
Carlsberg • 5,5%	2,80
Carlsberg NA (alcoholvrij)	3,00
Gouden Carolus Classic • 8,5%	4,20
<i>Keizersbier met donkere zeer evenwichtig gedoseerde karamel mouten, hoge gisting zorgt voor een uniek bier dat de warmte van wijn en de frisheid van bier verenigt.</i>	
Gouden Carolus Tripel • 9%	4,20
<i>Goudblond bier van uitsluitend bleke mout, hoge gisting op fles gerijpt. Zwaarder ietwat kruidig maar verfrissend bier.</i>	
Delvaux • 8,5%	4,20
<i>Speciaal blond bier, geslaagde combi van robuuste volmondigheid en floraal aroma, complex fruitig boeket van uitdagende citrus en overheerlijke tropische toetsen.</i>	
Export Blanche	3,50

☞ ☆ Lounge ☆ ☜

Olijven	4,00
Mix van antipasti (3 soorten volgens marktaanbod)	8,50
Broodsticks met trio van tapenade	4,00
Mini hamburger (2stuk)	4,50
Plankje Aperokazen (vanaf 2 personen)	pp. 5,50
Trio van Humus/rauwe aperogroenten (vanaf 2 personen)	pp. 4,50
Bordje delicatessen 4 soorten van onze fijnste charcuterie	11,00
<i>Inclusief brood</i>	
<i>Deze charcuterieën zijn gemaakt zonder gluten, lactose en melkeiwitten.</i>	
<i>Geen toevoeging van bewaarmiddelen en kleurstoffen.</i>	
Kaasbordje: assortiment van 4 soorten kaas uit onze kaastoog	12,50
<i>Inclusief brood, schimmelkaas, geitenkaas, harde kaas en een zachte kaas</i>	
Bruschetta Carpaccio van de chef (2stuk)	5,00
Bruschetta Vitello Tonato (2stuk)	5,00
Bruschetta met Parmaham (2stuk)	5,00
Bruschetta met mozzarella en tapenade van gedroogde tomaten (2stuk)	5,00
Bruschetta met gebakken rosbief (2stuk)	5,00
Bruschetta met gegrilde groenten (2stuk)	5,00
Bruschetta graved lax met een honing mosterd sausje (2stuk)	5,00
Assortiment Bruschetta's naar keuze van de chef (8 stuks)	18,00
Plank Bon appetit (vanaf 2 personen)	26,00
<i>(assortiment van onze fijnste delicatessen naar keuze van de chef, incl. brood)</i>	

☞ Sit back, Relax, Joy & Share ☜



## Wijnkaart



Huiswijn wit • rosé • rood



glas	€ 4,50
50cl	€ 14,50
fles	€ 22,00



## ROSÉ WIJNEN

CHATEAU DE MINUTY 5 DE PAREL UIT DT TROPEZ  
PROVENCE FRANKRIJK

€ 35,00

Druif is een grenache /syrah/shiraz. Kan bij alles worden gedronken In de neus ruiken we mooie tonen van rode bes en sinaasappel-schil. In de mond is de M de Minuty gepolijst, fris met een zeer prettige zuurgraad.

## WITTE WIJNEN

POÇAOD' URO BRANCO

DOURO – PORTUGAL

€25,00

Origineel zoals alleen Portugese Douro tafelwijnen dat kunnen zijn, maar wel eigentijds gevinifieerd. De druiven van deze wijn komen van 20 tot 30 jaar oude wijnstokken en zijn goudgeel van kleur.

Tonen van rijp fruit en mineralen voeren de boventoon in de neus. Frisse fruitige wijn met tropisch fruit en passievrucht in de smaak in combinatie met met hints van honing. Droge Douro wijnen zijn sterk in opkomst. Ze worden gemaakt van dezelfde druiven als de Port.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI - LUCIANO LANDI  
MARCHE – ITALIË

€ 28,00

De Verdicchio is een witte druivensoort die bijna uitsluitend wordt geteeld in de Marche-streek, een regio in het midden van Italië, aan de Adriatische zee. De naam Verdicchio is afgeleid van de kleur van de druif, "verde" betekent groen. Lichtvoetige frisfruitige wijn, een beetje bloemig, met fijne minerale tonen en een prettig appelzuurtje. De viswijn van Italië ! Een mooie terraswijn, maar ook een uitstekende bij lichte vissoorten, schaal- en schelpdieren.

KLEINE ZALZE WINE ESTATE - VINYARD SELECTION CHENIN BLANC  
STELLENBOSCH – ZUID AFRIKA

De juiste wijndruif op de juiste plaats, de Chenin Blanc is een zeer veelzijdige druif, oorspronkelijk uit de Loire. Van geen enkele druif kunnen zoveel verschillende wijnen gemaakt worden: droog, zoet, mousserend, alles is er mee mogelijk. Deze op vat vergiste Chenin Blanc heeft in de neus tonen van tropisch fruit, perzik en lychee, met een hint van botrytis en mooie vanille toon. In de mond rijk en romig met veel fruit.

CORTE IBLA - GRILLO – VIOGNIER (BIOLOGISCH!)



SICILIË

Rond de stad Vittoria op het eiland Sicilië liggen de 50 hectare wijngaarden van Corte Ibla, grotendeels aangeplant met de regionale druiven Grillo en Nero d'Avola. Ter verfijning van de smaak worden druiven als Perricone en Viognier bijgemengd. € 28,00

Fermentatie vindt plaats in roestvrij staal, een strikte temperatuurregeling is van vitaal belang in dit klimaat. De druiven worden met grote zorg naar de wijnmakerij getransporteerd. Biologisch. Het doel bij de productie van Corte Ibla is om het land waarvoor we verantwoordelijk zijn te behouden en zo min mogelijk impact op de planeet achter te laten. In Vittoria hebben we het perfecte microklimaat om deze doelen te bereiken, omdat de druiven in perfecte grond worden gekweekt, met de normale zeewind waardoor ze ziektevrij blijven om perfect te rijpen.

Lekker bij pastagerechten met vis of gevogelte.

## WITTE WIJNEN



### TOHU SAUVIGNON BLANC

€30,00

#### MARLBOROUGH – NIEUW ZEELAND

Wat Tohu zo bijzonder maakt, is dat het als producent van veelvuldig bekroonde wijnen eigendom is van drie Maori Organisaties die de oorspronkelijke bevolking van Nieuw-Zeeland vertegenwoordigen. Tohu is al regelmatig in de prijzen gevallen, zou dat iets met de spirituele verbondenheid van de Maori's met hun natuurlijke omgeving (hun Terroir) te maken hebben?

Intens strogele kleur. De geur is stuivend fris met veel kruisbessen, passiefruit, gras en groene appeltjes.

Mooie frisse zuren, maar ook veel body, veel bite, ook weer met kruisbessen en citrus.

## RODE WIJNEN



### POÇAS COROA D'OURO TINTO

#### DOURO – PORTUGAL

€ 24,00

Bijna een eeuw oud Porthuis dat als een van de weinigen nog in Portugees familiebezit is en volledig onafhankelijk opereert.

Naast de kernactiviteit in de vorm van het produceren van uitstekende Ports, brengt Poças ook een serie fraaie droge tafelwijnen uit de Douro op de markt. Origineel zoals alleen Portugese Douro tafelwijnen dat kunnen zijn, maar wel eigentijds gevinifieerd.

Fruitage, doch krachtige rode wijn gemaakt onder de supervisie van het beroemde Porthuis Porto Poças. Intense en aangename smaak en afdronk.

Droge Douro wijnen zijn sterk in opkomst. Ze worden gemaakt van dezelfde druiven als de Port.

### CORTE IBLA (BIOLOGISCH! 🌱)

#### NERO D'AVOLA PERRICONE - SICILIË

€ 28,00

Corte Ibla komt uit Vittoria, een wijngedebied dat beroemd is om de enige DOCG-wijn (kwaliteitsbewijs) van het eiland te produceren, nl Cerasuolo di Vittoria. Vittoria wordt vaak een 'wijnmakersparadijs' genoemd, met zijn 'terra rossa' of 'rode aarde', golvende hellingen van wijngaarden, overvloedige zonneschijn en, cruciaal, de verkoelende zeewinden die een vitale rol spelen in de productie van gezonde druiven.

Fermentatie vindt plaats in roestvrij staal – een strikte temperatuurregeling is van vitaal belang in dit klimaat.

Biologisch. Het doel bij de productie van Corte Ibla is om het land waarvoor we verantwoordelijk zijn te behouden en zo min mogelijk impact op de planeet achter te laten. In Vittoria hebben we het perfecte microklimaat om deze doelen te bereiken, omdat de druiven in perfecte grond worden gekweekt,

met de normale zeewind waardoor ze ziektevrij blijven om perfect te rijpen.

Een stevige rode wijn met finesse. Zwart fruit als bramen en kersen komen samen met tabak en leeraroma's. Mooi bij een stoofgerecht.

### KLEINE ZALZE - VINEYARD SELECTION CABERNET SAUVIGNON

#### STELLENBOSCH – ZUID AFRIKA

€ 30,00

Cabernet uit het hart van Stellenbosch met een onmiskenbaar Zuid-Afrikaans karakter.

Verwend door de zon, dus rijp en vlezig met daarnaast de voor deze druif kenmerkende zwarte bessen en grip van smeuge tannines.

### ALTADONNA - CHIANTI CLASSICO

#### TOSCANE – ITALIË

€ 30,00

Voor de wijnproductie wordt door Altadonna de klassieke Toscaanse Sangiovese druif gebruikt.

Alle bewerkingen zijn met de hand gemaakt: Niccolò en Enrico Chioccioli Altadonna werken in de wijngaard: voor het snoeien, het opkweken, de scacchiatura, het bindende groen, het groene oogsten en de oogst. Er is veel aandacht besteed aan alle details van het beheer van de wijnbouw met als doel het bereiken van de beste rijping van de druiven.

Deze Chianti Classico is diep en donker, warmrood van kleur met een royaal fruitbouquet vol rijpe bosbessen en bramen.

Prachtig dik en geconcentreerd op de tong, vol rood fruit, bloemen, een vleugje kruidigheid en munt, ondersteund door zijdezachte tannines. Een verrassend zachte en soepele afdronk die zeer lang blijft hangen.

Elegante, echt Italiaanse eetwijn die op zijn plaats is bij wild, van konijn tot wild zwijn, en ook bij klassieker gerechten met vlees en pasta komt deze topper echt tot zijn recht.



## RODE WIJNEN



CASTEL DEL REMEI GOTIM BRU - CABERNET SAUVIGNON - MERLOT - TEMPRANILLO  
COSTERS DEL SEGRE - SPANJE

€ 28,00

De Oda tinta is een evenwichtige, soepele rode wijn. Rijp fruit, een vleugje wilde kruiden, houttonen, optimale zuurgraad, rijpe tannines en een aangename afdronk. Een Spanjaard met Franse roots.

PRINSI BARBERA D'ALBA SUPERIORE MUCH"  
PIÈMONTE - ITALIË

€ 30,00

In de wijngaarden van Piëmonte zijn vooral de Nebbiolo en de Barbera druiven te vinden. De Barbera wordt steeds populairder omdat de wijnen over het algemeen een zachter en ronder karakter hebben. Naast de 'gewone' Barbera d'Alba wijn wordt er ook Barbera d'Alba Superiore gemaakt. De gewone Barbera d'Alba ondergaat geen houtrijping terwijl de Superiore minimaal 12 maanden op eikenhouten vaten moet rijpen voordat deze op de markt komt. Alle wijnen uit de Barbera d'Alba DOC worden van uitsluitend Barbera gemaakt. Deze wijn heeft donker robijnrode kleur met in de geur nuances van karamel, bessenfruit, pruimen, specerijen en vanille. De afdronk is lang en verleidelijk. Deze wijn bestaat uit 100% Barbera druiven, zodat de typische smaak van de Barberadruif naar boven komt. Een heerlijke begeleider bij gebraden varkensvlees en gestoofde kip.

TOHU PINOT NOIR  
MARLBOROUGH - NIEUW ZEELAND

€ 35,00

De naam Tohu komt uit de taal van de Maori's en betekent symbool of teken. Tohu staat symbool voor de bijzondere band die de Maori's hebben met de natuur en daarmee dus ook met het Terroir.

De wijn is licht, robijnrood, briljant van kleur. Uitnodigend parfum van rode en zwarte kersen met een toets van kruidnagel. Romige smaak, met veel rode en zwarte kersen en blauwe pruimen en wat toast, kruidnageltjes en heel veel frisheid. Om zo van te genieten, of met gekruid gevogelte, tonijn of eendenbout met pruimen en ... zelfs asperges.

MACHOMAN - MONASTRELL  
CASA ROJA - SPANJE

€ 50,00

In de neus rood en zwart fruit met mineraliteit en hints van balsamica. De wijn heeft vijf maanden op hout gerijpt. Het hout is zeer subtiel aanwezig en geeft de wijn een subtiele zachtheid. Het fluwelen fruit is prachtig gebalanceerd met een rokerige toets en mooie zachte zuren. Een heerlijke wijn voor alle dagen met vrienden en heerlijk bij vlees, kip, gevogelte.

## Versmarkt met bistro

---



Een plekje voor culinaire meerwaardezoekers!

Van 'dusk till dawn' kun je in Bon Appétit aan tafel gaan, borrelen, de dag plukken én shoppen.

Op de versmarkt van Haacht -bakker, slager, kaasmeester en traiteur onder één dak- kloppen je zinnen overuren.

Lekker geurend brood, pistolets en taarten recht uit de oven, puur bakmanschap.

Vers kwaliteitsvlees van bij ons. Huisbereide gerechten met de seizoenen als inspiratiebron.

Fijne tapas en kazen die smaken naar meer én vragen om een goede fles wijn (die je hier vanzelfsprekend ook kunt scoren).

Wat een assortiment, wat een service, én wat een levendige sfeer!



In de heerlijke bistro 'next door' gaat de chef aan de slag met de producten van de versmarkt en wacht instant genieten: ontbijten, lunchen of dineren, en tussendoor verpozen bij een kop koffie en homemade dessertjes, pannenkoeken of ijsjes. Ook top: die loungy chesterfields om te chillen bij een lekker drankje. Of die lange tafel, om met z'n 22 het leven te vieren.

Volmaakter wordt het niet!

Hoewel: vanaf de lente van 2018 verhuurt Bon Appétit elektrische fietsen. In samenwerking met Niels Albert Bike Store.

Dat brengt wel op ideeën: eerst heerlijk ontbijten bij Bon Appétit, en dan vrolijk het mooie Hageland inbollen of anders meteen de fiets nemen, een hier bestelde, rijk gevulde picknickmand achterop. Gewoon doen!

---



## Streekproduct

Met heel veel trots stellen wij u een Haachts witje, bruintje en donker voor, een broodje van 600gr., waarvan het graan in ons eigen dorp Haacht wordt gemalen in de kloostermolen, een ambachtelijke maalderij, recht tegenover het Klooster te Haacht.

Net als Bon appétit gaat Albert Riepl, de molenaar van “De kloostermolen” voor kwaliteit en ambacht. Daar bovenop groeit het graan in onze eigen streek, het Hageland.

De Kloostermolen gebruikt alleen de beste granen en zaden, die Albert allemaal zelf samenstelt om een lekker geur- en smaakpalet te bekomen, zo vind u in een Haachts witje; *tarwebloem, roggebloem, speltbloem, gierst, zonnebloempitten (bevat gluten)*

een Haacht bruintje; *tarwebloem uit elitatarwe, fijn roggemeel, zuurdosem gedroogd, roggebloem, gebrande mout, gluten.*

een Haachts Donker; *boekweit, zonnebloempitten, tarwe, gerst mout van Gouden carolus*

U kan bij ons trouwens ook terecht voor alle heerlijke soorten bloem en zaden die je in het bloemwinkeltje bij Mia kan verkrijgen. Voor meer info over onze Haachtse molen neem een kijkje op [www.dekloostermolen.be](http://www.dekloostermolen.be).

Dit brood wort de hele dag door gebakken in onze eigen atelier zodat u steeds een super vers Haachts product op de tafel kan toveren.

