

Bistro

@

Bon  
Appetit



# Welkom in het huis van goede smaak

---

*Beste ami de Bon Appetit,*

*Welkom terug in ons nederig stulpje ... wij zijn zo blij dat we jullie weer mogen verwennen..  
We hebben niet stilgezeten en beginnen met een blanco blad en een nieuwe kaart , alsof het onze eerste dag is.*

*Mogen we u ook vragen de huidige corona maatregelen te respecteren en u mondkapen te dragen wanneer u van tafel gaat.*

*Laat jullie verwennen en geniet er dubbel en dik van :-)*

*Caroline & Kris*

Ons verhaal :

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, neem zeker een kijkje bij onze suggesties

## Openingsuren bistro

---

Maandag	gesloten	Vrijdag	9-22u
Dinsdag	gesloten	Zaterdag	9-22u
Woensdag	9-21u	Zon- en feestdag	9-15u
Donderdag	9-21u		

De keuken sluit 1 uur voor sluitingstijd.



# Suggesties



## Ontbijt



Meergranen croissant/warme tomaten/Flandrien kaas	7.5
Ghia Pudding Kokoas/mango	8.5
Bio Oergranenbroodje Houthakkersspek/ei/tomaat	11.00

## Voorgerechten



Breydelhamkroket met fris slaatje	14.00
Rundscarpaccio Jos Theys met een fris slaatje	14.50
Garpaccio van zomerhert met een fris slaatje	17.50



## Hoofdgerechten



• Veggie Tortelini Parmezaan /tomatenroom	19.50
• Canneloni kalfsgehakt	19.50
• Kalkoennootjes Portosaüs	22.50
• Tagliata Jos Theys /rucola/ gepofte tomaat	26.50
• Zomerhert/Warme groenten/Grandvèneursaüs	28.50



## Nagerechten



Orange givrée : gevulde sinaasappel met parfait van sinaasappel	8.5
Moelleux aux caramel	10

## ☆☆☆☆☆☆ L'Heurre de l'Apero ☆☆☆☆☆☆

☆ Chocolate in a bottle	☆☆☆☆☆☆
☆ Neen , geen fles chocolade melk ;- ) maar een	☆☆☆☆☆☆
☆ fijn sparkelende chardonnay met een toets van	☆☆☆☆☆☆
☆ praliné chocolade , erg verrassend en met of	☆☆☆☆☆☆
☆ zonder alcohol te verkrijgen	☆☆☆☆☆☆ 35/fles
☆ Neem zeker een kijkje bij onze vernieuwde	☆☆☆☆☆☆
☆ loungekaart :-)	☆☆☆☆☆☆

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆



## Bierekes

Horny Hornet Honing bier grote fles om te delen 14.50

Al geproefd van ons bonapbebier ??

We vertellen je er graag meer over 4.00



## Wijntjes

Ideaal nazomerse Rosé Minuty de Saint Tropez 27.50

Rode wijn Maquinon Priorat Spaanse Garnachia druif , krachtig heel lekker bij een goed stuk rood vlees 45.00



# Smargens(breakfast)



tot 11 uur

## La Petite Parisienne Classic

Broodmandje (Haachtsbrood Pistolets en sandwiches)-  
charcuterie, Confituur van de Keukenkoets - Bordje  
seizoensfruit- huisgemaakte choco- Boerenboter-  
versgeperst fruitsap en warme drank

18.00



## La Favorite de Bon appetit

Broodmandje (Haachtsbrood Pistolets en  
sandwiches)-Luxe charcuterie en kaas -  
Confituur van de Keukenkoets -  
huisgemaakte choco- Bio Granola van Lola  
met romige yoghurt- Vers fruit  
Spiegeleitje of omeletje -Boerenboter-  
Pannenkoek om af te sluiten - versgeperst  
fruitsap - warme drank-Home made ice tea

27.50



## La grand Bouffe Luxe

Broodmandje (Haachtsbrood Pistolets en sandwiches)-  
Luxe charcuterie en kaas - **Handsgesneden gerookte zalm**  
-Confituur van de Keukenkoets - huisgemaakte choco- Bio  
granola van Lola met Romige Yoghurt - Boerenboter-  
**Shakshuka Bon Appetit**- Pancake met vers fruit - Glas  
Prosecco - versgeperst fruitsap en warme drank

34,00



## Fluffy Pancake festival



Pancakes plank om te delen met een pancake lover :  
fruit , bio agave siroop -houthakkerspek- huisgemaakte  
choco- vanille mascarpone topping-gezouten boter ( plank  
is voor 2 personen ) Warme drank of home made ice tea

23.50

Lola Granola - yoghurt - vers seizoensfruit

9,50

Bio Bananen Brood - yoghurt - Lola Granola vers  
seizoensfruit

10,50

Kommetje heerlijk seizoensfruit

6,50



# Tikkeneike



Al deze gerechten worden geserveerd met Haachts Brood

**Boerenomelet** van Boer Bart

11,50

**Bagel Eggs Benedicte** -avocado-  
Hollandaise saus

11,00

Shak wat .. ??????



**Shakshuka** Bon Appetit

12.00



## Bio Acai Bowl

Acai bowl

Açai -banaan - amandelmelk met als topping 10,50  
vers fruit, kokos, Lola granola en bio granen

Red velvet Smoothie Bowl

Rode vruchten - cocosmelk

9,50



Poffertjes Bowl ( Plat preferé van Annick)

Mascarpone Vanille topping - vers seizoensfruit

11,00



**Tafels vanaf 6 personen vragen we u te beperken tot vier  
verschillende gerechten. Op die manier kunnen wij een  
vlotte  
service garanderen.**

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

Voor de warme dranken zoals verse muntthee, latte  
hazelnoot caramel, speculoos zal er een supplement  
aangerekend worden

# Oep de noon en s'oaaves



## Pasta



Verse pasta (met harde durum bloem en verse scharreleitjes)

Butchers Spaghetti Bolognaise	14
Pasta Beenham Duroc D'olive-kaas	14.50
<b>Canneloni gegrilde groenten</b>	<b>18.50</b>
Pasta Zalm en kruidensaus	21.50
Home Made Lasagna	19,00



## Maaltijdsalades

### Caesar salade

Seizoensalade-gegrilde hoevekip -croutons -ei-

Parmigianno 17.50

### Geitenkazeke

Seizoensalade -Buche de Chevre-appel-noten -Be my Honey honing 18.00

### Salade Bon appetit

SeizoenssaladeScampi-houthakkersspek-grijze garnalen-Mango 21.50

## Bokes & co

Croque monsieur met fris slaatje  
Jonge Gouda-Beenham Duroc D'olive - Haachts brood 9,50

Croque madame met fris slaatje  
Jonge Gouda-Beenham Duroc D'olive- Hachts brood -  
Spiegeleitje 11,00

**Croque warm gerookte makreel met fris slaatje**  
Gerookte makreel - Hachts brood 13.00

Focaccia Italiano 15.00  
Buffelmozzarella-parmaham -zongedroogde tomaatjes -  
huisgemaakte pesto

Focaccia Veggie 14.00  
Gegrilde groenten -buffelmozzarella - zongerijpte  
tomaten

Toast pastrami New York Style 13,50  
Pastrami - Mosterdmayo- gepekeld rode ui -Hachts  
brood

Toast Zalm Avocado 16,50  
Handgesneden gerookte zalm - advocado-Hachts Brood



## Jatteke soep met een boke




Geroosterde tomatensoep met of zonder balletjes 7,50

Groentenbommeke met boke en boter 7,00



## Voorgerechten (of kleine honger)

(Deze gerechten worden geserveerd met brood)


Kaaskroketter met een fris slaatje 	12,50
Garnaalkroketter met een fris slaatje	15,50
Duo van kaas-en garnaalkroketter met een fris slaatje	14,50
Vitello Tonato met appelkappertjes	16,00
Scampi look	15,00
Scampi Bon appetit	15,50



## Een stukke vis



(Deze gerechten worden geserveerd met een aardappelgerecht naar keuze)

Papillot Tongrolletjes -Fijne tuinkruiden	26,50
Scampi Bon appetit	24,50
Scampi look	24,00
	
Kabeljauw-tuinkruidenpuree-Bio Spinazie Plat préfére van Caroline	27,50



## Een stukke vliees

(Deze gerechten worden geserveerd met kroketjes, frietjes, puree )

Butcher meatballs -tomatensaus	14.50
Steak tartaar Bon Appétit	22.50
Stoofvlees met Tongerlo Bier -Witloofsalade	18.50
Vol-au-vent met veel ballekes	17.50
Hamburger van onze Chef Margaux	21.50
Ribbokes Bon Appétit ( Plat préfére van Jitse)	22.50
Filet Pure Jos Theys hoeve	43.50
Steak Natuur	24.50
Warme sauzen:	
* Champignon	2
* Peppersaus	2
* Vers geklopte bearnaisesaus	3.5

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

Potje  
mayo/ketchup

1.00

Donderdag

Grilldag  
Vanaf September



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

Supplement Zoete  
Aardappel  
frietjes

4.50



100% extra  
Portie friet  
Kroketter of puree

€ 3,00



# Ven de klein mannen (tot 12 jaar)

Kids@Bon-Appetit



## Homemade Ice Tea & limonade

Lovely Yellow ice tea	4.50
Power Pink ice tea	4.50
Tropical pasion : huisgemaakte limonade	
Passievrucht	4,60
Funky Raspberry :	
Huisgemaakte limonades framboos	4,60

## Liquid Monsters (Kindercocktails)



Virgin strawberry Mochito	6
Virgin Mochito	6
Tropical Tonic	7
Frambo tonic	7



			
	<b>Kindergerechtjes</b>		
	Mini-Steak		10,50
	Mini spaghetti		9,50
	Mini vol-au-vent		8,50
	Mini stoofvlees		8,00
	2 mini hamburgers met frietjes		8,00
			

## Dessertjes



<b>Kinderijsje (vanille, mokka, chocolade)</b>	
1 bol	3,00
2 bollen	4,50
<b>Wofelke</b>	
Suiker	3,00
<b>Pannekoekske</b>	
1 stuk	
Suiker	3,00
Bon Appétit	
Vanilleijs, chocoladesaus, slagroom	5,50



# Lounge

## Cocktails

Mojito	9.00
Rum- Munt-limoen-Rietsuiker	
Mojito Strawberry	9.50
Rum-Aardbei-Limoen	
Aperol Spritz	10.00
Aperol- Prosecco-appelsien	
Green Grasshopper	11.50
Cointreau -vers appelsiensap-Bleu curacao	
Cheeky passion	
Vodca- Passievruucht-Tonic	11.00

## Mocktails

VirginMojito	6.5
Virgin Strawberry Mojito	7.0
Virgin Aperol Spritz	7.5
Virgin Lazy Red Cheek	7.5
Kombucha crazy Pink Grape	7.0

## Bites

Olijvekes	4,00
Hamburgerkes (2)	6,00
Funky nacho bowl	8,00
Chicken aperitos	7,00
Chicken Springroll	6,00
Cheesy balls	7,00
Plankje gerookte ham	8,00
Brushetta met tomaatjes	5,00
Calamares met tartaarsaus	9,50
Sweet patato new style	11
Camenbereke in den oven	12,50

Sit back, Relax, Enjoy & Share





# Apro en Digestifs

## Apero Maison

Prosecco  
met  
vleugje  
vlierbloesem

8.5

## Cocktails

Mojito	9.00
Rum- Munt-limoen-Rietsuiker	
Mojito Strawberry	9.50
Rum-Aardbei-Limoen	
Aperol Spritz	10.00
Aperol- Prosecco-appelsien	
Green Grasshopper	11.50
Cointreau -vers appelsiensap-Bleu curacao	
Cheeky passion	11.00
Vodca- Passievrucht-Tonic	

## Mocktails

Virgin Mojito	6.5
Virgin Strawberry Mochito	7.0
Virgin Aperol Spritz	7.5
Virgin Lazy Red Cheek	7.5
Kombucha crazy Pink Grape	7.0



## Klassiekers



Wit/rood Porto	6,00	Pineau Des Charents	6,00
Wit/rood Martini	5,5	Kir	6,00
Sherry	6,00	Kir Royal	7,50
Campari	6,50	Ricard	7,00

## Rhum

Bacardi	7,50
Bacardi Reserva	8,50

## Whisky

Famous Grouse	7,50
Carolus	12,50

## Cognac

Ansac Dor VS	8,50
Ansac Dor VSOP	11,00

## Vodka

Eristoff	7,00
Grey Goose	10,00

## Gin & Fever tree Tonic



Lemon Spicy gin (Favoriet van Kris)	13,00
Double You Kruidig	14,50
Copperhead black batch Krachtig	18,00
Pink power gin Sweet	14,50

## Prosecco/Cava



Cava glas	6,50
fles	30,00
Prosecco Le Couchon	
glas	7,50
fles	36,00

## Afzakkertjes

Amaretto	6,50
Sambucca	6,00
Limoncello	6,50

## Homemade Ice Tea

Lovely Yellow  
of  
Power Pink  
4.5

## Water



	Glas	1/2Liter	1 liter
Stil Water	2.30	3.70	6.30
Broebelkes water			

## Frisdranken



## Fruitsappen



Cola/cola Zero	2.80
Tonisteiner Orange/Lemon	2.80
Almdudler	3.30
Ice tea/ice Tea green	2.90
Schweppes Agrum	2.90
Appletiser	4.00
Fever tree	
Mediterranean, Clementine, Eldenflower, Indian tonic,	3,50

Pink Lady pom Ton	6
Mister Orange Ton	6
Vers fruitsap	5,00
Looza fruitsap (5 soorten)	
Orange, Ace, Appel-Kers, Appel, Pompelmoes	3,00

## Home Made Limonades

Tropical pasion : huisgemaakte limonade met Passievrucht

Funky Raspberry : huisgemaakte limonades met framboos

4,60



## Bierekes van 't vat



Bon-Appebier (ons eigen biertje gebrouwen door Wilderen )	4.00
Wilderen Kanunnik	4,50
Warsteiner Pils	2,70
Fourchette	4.50

## Bierekes in 't fleske

Cuvée Clarisse 8 %	4,50
Wilderen Goud • 6,2%	3,60
Wilderen Kriek 33 cl • 3,5%	4,00
Geuze (Boon) • 7%	4,50
La Chouffe • 8%	4,50
Duvel • 8,5%	3,00
Carlsberg 5,5%	3,00
Warsteiner Herb • 0% (alcoholvrij)	3,20
Carlsberg NA (alcoholvrij)	4,20
Gouden Carolus Classic • 8,5%	4,20
Gouden Carolus Tripel • 9% Delvaux	4,50
Export Blanche	3,50





# Desserts & Warme dranken



## Jatteke

Kaffé	2.70
Latté	3.20
Latté Hazelnoot	3.70
Latté caramel	3.70
Latté Speculoos	3.70
Deca	3.00
Deca verkeerd Cappucino	3.40
Espresso	3.20

## Jatteke thee

Thee verse munt	4.50
Thee Pure Leaf : English breakfast / Green /Vanille	3.00
ChaiThee pigs: Rooibos Crème Caramel / Camille / Peppermint / Lemon & Ginger /Super Fruit	
Gimber Bio Thee ( gember ,citroen)	4.00
Warme choco( callebaut )	3.40

## Speciol jatteke

Irish Cofiffee	7,5
Italian Coffee	7,5




*Wil je eens gek  
doen???*  
*Probeer dan onze  
Freekshake  
Willy Vanilli 9  
Chocoholic 9,5*



## à Pateke



Gebak van de dag	6
Tiramisu	8
Chocolademousse( callebaut) -Slagroom	9
Moelleux Chocolat met Vanilleijs	10.50 

## Pannekoekskes



(2stuks)

## Wofelkes

Suiker-Siroop	6,00
Confituur	6,00
Aardbei (seizoen)	9,00
Bon Appétit Vanilleijs, chocoladesaus	8.50

Suiker	5,50
Slagroom	6,50
Aardbei Seizoen)	8,50
Bon Appetit Vanilleijs, chocoladesaus,	8,00



## Eiskroom



Coupe vanille	6,50
Coupe aardbei (seizoen)	9,00
Coupe brésilienne	7,50
Banana split	8.00
Dame blanche	7,50



## Wijnkaart



☆ Onze favoriet : Petit Belge ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Wit Grenache Blanc, -sauvignon - colombard 5.00

Rosé Grenache-Cinsault 23.00

Rood Grenache-cinsault-Syrah



### ROSÉ WIJNEN



CHATEAU DE MINUTY ST Tropez Frankrijk	Grenache /syrah/shiraz.	36
GRIS BLANC Frankrijk	Grenache blanc en grenache Noir.	30



### WITTE WIJNEN



POCAS DOURO Portugal	20% Malvasia Fina, 20% Códèga, 30% Rabigato, 20% Viosinho & 10% Moscatel	25
KLEINE ZALZE Zuid Afrika	Druif is Cabernet Sauvignon	29
CORTA IBLA ( Biologisch) Sicilie	Druif is Grillio - Viognier	28
TOHU Nieuw zeeland	Druif is Sauvignon Blanc	31
VERDICCHIO LUCIANO LANDI Italie	Druif is verdichio	26



### RODE WIJNEN



CASTEL DEL REMEI GOTIM BRU Spanje	Druif is cabernet Sauvignon -Merlot - Tempranillo	28
CORTE IBLA ( Biologisch) Sicilè	Druif is Nero D'avola-Perricone	29
POCAS DOURO Tinto Portugal	Druif is Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Naciona	25
PRINSI BARBARA DALBA SUPERIORE Italie, Piemonte	Druif is Barbera	33
MACHOMAN (Biologisch) Spanje	Druif is monastrel	54

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

