

ONTBIJT GOED!

van 8u30 – 11u15

HEMELS

- ◆ Gegrilde halve avocado – parmezaan – spinazie © ① ② 8.50
- ◆ Shakshuka / Vegan Shakshuka (tofu) © ② / © ③ 12.00

ZOET

- ◆ Cinnamon roll © ① ② 4.00
- ◆ Croissant © ① ② 2.50
+ confituur van het moment 3.00
- ◆ Chiapudding – mango – hazelnootcrumble ③ 6.00
- ◆ Lorre's pannenkoekjes (5 stuks) – slagroom – blauwe bes © ① ② 8.50
(kan ook vegan: met ahorn) © ③

BROOD

- ◆ Pistolet jonge kaas of confituur van het moment © ① ② 3.50
- ◆ Taco (2 stuks) geprakte avocado – hummus © ③ 10.50
- ◆ Desemtoast – pindakaas – rode biet – za'ater © ③ 8.50
- ◆ Croque – homemade ketchup © ① 12.00

EITJES VAN @BOEROLIVIER

- ◆ NOORDZEE Eitje – handgepelde garnalen – kerstomaat © 13.80
- ◆ Eitje met soldaatjes © ② 3.50
- ◆ Scrambled egg op desemtoast © ② 9.50
+ ham en kaas © ① 12.00

YOGHURT (ook mogelijk met sojayoghurt)

- ◆ Granola – blauwe bes © ① ② 6.50
- ◆ Vruchtencoulis – amandelcrumble ① ② 6.50

GOOD MOOD

- ◆ Glas Champagne 12.00
- ◆ Glas Cava 6.50
- ◆ Vers sinaasappel- of pompelmoessap 6.00
- ◆ Matcha Latte 5.00
- ◆ Beetroot Latte 5.00
- ◆ Gembershot 4.00
- ◆ Mimosa (cava-verse jus) 6.50
- ◆ Bloody Mary 12.00

Al onze gerechten worden geselecteerd op basis van
seizoensproducten, het concept korte keten, aanvoer van onze
lokale helden (leveranciers) en zoveel mogelijk biologische
producten. Heb je een vraag over allergenen, vraag meer
info aan ons team.

BEVAT: © gluten ① lactose ② vegetarisch ③ vegan – *Lorre* Te verkrijgen in
onze traiteur – Allergeneninformatie bij het personeel – De samenstelling van
de gerechten kan veranderen

MENU

E E R S T

- ◆ Noordzeereepjes ⑥ ① *gepaneerd – tartaar – groentenpekel* ⑥ ① 14.00
- ◆ Hummus – Rode biet – crackers ⑥ ① *Lorre* 8.00
- ◆ Falafel – Libanese dip ⑥ ① *Lorre* 6.50
- ◆ Lorre's olijven ① *Lorre* 5.00
- ◆ Berloumi – Mangodressing ① ① *Lorre* 9.00

LORRE'S FAVORITE

- ◆ Noordzeevis *Jus van spinazie – puree – seizoensgroenten* ① 28.50
- ◆ Rundstartaar
230 gr – pickles – frietjes ⑥ ① 24.50
- ◆ Pasta 'Eat your greens' *Vegan roomsaus – erwten – broccoli – spinazie* ① ⑥ 18.00
- ◆ Handgepelde garnalen (Dini 0.62) *120 gr. – de beste tomaat – eitje – frietjes* ⑥ ① 31.00

NOT THAT ORDINARY

- ◆ Garnaalkroketten (2/3) *citroenmayo – brood* ⑥ ① *Lorre* 19.00/24.00
- ◆ Croque Monsieur *Desem – homemade ketchup* ⑥ ① 16.50
- ◆ Dagsoep *Lorre* 7.50
- ◆ Stoofvlees *van Keyte – salade – frietjes* ⑥ *Lorre* 23.00
- ◆ Pasta al ragu ⑥ *Lorre* 19.00

INSPIRED BY THE WORLD

- ◆ Taco's 19.00
Classic: pulled chicken ⑥ ① *Lorre*
Koolsalade – opgelegde ajuin – jalapenos
Veggie: seitan ⑥ ① ① *Lorre*
Koolsalade – opgelegde ajuin – jalapenos (vegan mogelijk) ①
- ◆ Vegan Pad Thai *Rijstnoedels – pinda – koriander* ① *Lorre* 19.00
- ◆ Midden Oosterse salade 22.00
Veggie: Berloumi ① of *Vegan: Falafel* ⑥
Roze hummus – zhug – pickles van rode kool

DESSERT

- ◆ Pavlova *Merengue – slagroom – seizoensfruit* ① ① 10.00
- ◆ Kaastaart *Rode vruchtencoulis* ① ① *Lorre* 8.00
- ◆ Panna Cotta *Kokos – Mangosalsa* ① 7.00
- ◆ Chocolade *crème brûlée* *Gezouten* ① ① 8.00

Al onze gerechten worden geselecteerd op basis van seizoensproducten, het concept korte keten, aanvoer van onze lokale helden (leveranciers) en zoveel mogelijk biologische producten. Heb je een vraag over allergenen, vraag meer info aan ons team.

BEVAT: ⑥ gluten ① lactose ① vegetarisch ① vegan – *Lorre* Te verkrijgen in onze traiteur – Allergeneninformatie bij het personeel – De samenstelling van de gerechten kan veranderen

SUGGESTIES

Wisselende originele en niet zo originele seizoensgerechten

Het is mogelijk een portie frietjes als bijgerecht te bestellen.
Hiervoor rekenen we een supplement van 4 euro.

APERÓ

- ♦ Van het huis *Vlierbloesem + Cava* 6.50
- ♦ Picon Vin Blanc *CC-STYLE* 9.00
- ♦ Aperol Spritz 9.00
- ♦ Campari / +sinaas natuur 5.00 / 8.00
- ♦ Kir / Kir Royal 5.00 / 7.00
- ♦ Hierbas Ibiza 6.50
- ♦ Pineau des Charentes / Sherry 5.00
- ♦ Porto wit / rood 5.00

COCKTAILS

- ♦ Mojito – Caipirinha – Cosmopolitan –
Moscow Mule – Dark and Stormy 12.00

BUBBELS

- ♦ Cava 'Amaya' 6.50 / 32.00
- ♦ Champagne Didier Michel 12.00 / 60.00
Brut, blanc de blanc

HOMEMADE

- 🏠 Gemberlimonade 🍷 4.00
- 🏠 Ice Tea 4.00
- 🏠 Vlierbloesemlimonade 4.00
- 🏠 Appel-perensap 4.00
- 🏠 Sinaas / pompelmoes natuur 6.00
- 🏠 Citroen natuur *incl. plat of bruiswater* 6.00
- 🏠 Gembershot 🍷 4.00

FRIS

- ♦ Coca Cola / light / zero 3.20
- ♦ Fanta 3.20
- ♦ Schweppes Tonic 3.20
- ♦ Almdudler 3.20
- ♦ Alpro *red fruit / Chocolat* 3.20
- ♦ Big Tom tomaat 3.20
- ♦ FERM 5.00

WIJN

WIT

- ♦ Huiswijn 5.80 27.00
- ♦ Coteaux de Béziers - Chardonnay - Lasserre (Fr.) ... 6.00 28.00
Licht vettig – Discreet
- ♦ Rueda - Naia (Es.) 8.00 38.00
Rijk – Volumineus – Steenruchten

ROSÉ

- ♦ Huiswijn 5.80 27.00
- ♦ Côtes-de-Provence - Love by Léoube (Fr.) 8.00 38.00
Subtiel – Zacht – Fruitig

ROOD

- ♦ Huiswijn 5.80 27.00
- ♦ Côtes Catalanes 6.00 28.00
Le Carignan Vieilles Vignes – Madone (Fr.)
Donker fruit – Intens – Sappig

ORANJE

- ♦ Orange Gold 8.00 38.00
Blend - Languedoc - Gérard Bertrand (Fr.)
Soepel - mooi in balans

UITGEBREIDE WIJNKAART ACHTERAAN!

WATER

- ♦ Chaufontaine rood / blauw *25cl/50cl* 3.20 / 6.00
- ♦ KRNWTR gratis op bar
- ♦ Gerolsteiner citroen caloriearm 3.20

BIER VAN 'T VAT

- ◆ Stella 25cl / 33cl 3.20 / 4.20
- ◆ Leffe blond 4.60
- ◆ Kasteelbier Rouge – Vanhonselbrouck – Emelgem 4.60
Unieke blend met intense aroma's van rode vruchten en kersen 8%
- ◆ Karmeliet – Inbev – Buggenhout 5.00
Hints van vanille, citrus en kruidige noten, 8,4%
- ◆ St.-Bernardus ABT 12 – St. Bernardus – Watou 5.00
Wordt aanzien als een van de beste donkere bieren ter wereld, absolute top, klassieke Quadrupel stijl, 10%
- ◆ Space Cadet - 't Verzet – Anzegem 5.00
Nieuwe stijl Witbier, stevige gebalanceerde nabitterheid, 5%

PATERS

- ◆ Westmalle Dubbel 4.60
- ◆ Westmalle Tripel 5.00
- ◆ Orval 5.00

SPONTANE

- ◆ Oude Gueuze – 3 fonteynen 37,5cl 8.00
- ◆ Oude Gueuze – Boon 37,5cl 8.00
- ◆ Oude Gueuze – Cantillon 37,5cl 9.00
- ◆ Oud Bruin – Verzet Anzegem 33cl 5.00

EUH!?

- ◆ Duvel - Brouwerij Moortgat 4.60
Iconisch bier, 8,5%
- ◆ Zinnebir - Brasserie de la Senne 4.60
Goudkleurige, perfect gebalanceerde Pale Ale, 5,8%
- ◆ Hoegaarden - Inbev 3.50

ZONDER BLA

- ◆ Sportzot – De Halve Maan - Brugge 4.60
- ◆ Stella N.A. 3.00
- ◆ Leffe Blond N.A. 4.60

TROTS



BTW & SMILE inbegrepen

Openingsuren:

elke dag vanaf 8u30 –
keuken doorlopend tot min. 22u

Hendrik Serruyslaan 18A – 8400 Oostende
T. 0496/25.84.88

www.degrotepost.be/cultuurcafe

LOCALS

- ◆ Krevet - Stadsbrouwerij 't Koelschip Oostende 5.00
Witbier op basis van lokale kruiden, ontwikkeld samen met Kobe Desramauts, 5%
- ◆ Oostende Bonsoir - 't Koelschip Oostende 5.00
Hartverwarmende quadrupel met hop uit Poperinge, 8,400%
- ◆ Tripel Achiel - De Haeckse brouwers - Brugge 5.00
Stevige blonde herinnering aan pépé Achiel, Tripel, 8,5%
- ◆ Hommelbier - Van Eecke Watou 4.00
Goudblond bier, 7,5%
- ◆ Rodenbach - Roeselare 3.50
Zachtzure smaak en complexe fruitigheid, 5,2%
- ◆ Jus De Mer - Middelkerke 5.00
Fruitige blonde tripel, hoppig, 7,2%
- ◆ Omer - Vander Ghinste Bellegem 5.00
Vol en fruitig, bittere afdrank, 8,0%
- ◆ Le Fort Tripel - Vander Ghinste Bellegem 5.00
3x verkozen tot beste tripel ter wereld, 8,8%
- ◆ Martha - The Brew Society - Heule 5.00
Sterk donker bier, evenwichtige en zachte bitterheid, 12%
- ◆ Golden Tricky - 't Verzet - Anzegem 5.00
Single hop IPA, Tropisch fruit en afgeronde bitterheid, 7,5%
- ◆ Unwanted Tattoo - 't Verzet - Anzegem 5.00
Ginger IPA, koppigheid, gember en citrus, 6,2%
- ◆ Keyte Tripel - Brouwerij Strubbe, Ichtegem 5.00
Geereërd door de 'Oostendse Bierjutters,' goudblonde tripel, 7,5%
- ◆ Keyte Dubbel - Brouwerij Strubbe, Ichtegem 5.00
Donker broertje van de Keyte Tripel, 9,2%
- ◆ Poppelou - Brouwerij Strubbe - Ichtegem 5.00
"I know it's only poppolou ...but I like it!"



WARM

♦ Koffie / Deca.....	3.20
♦ Espresso / Doppio <i>dubbele espresso</i>	3.20 / 4.00
♦ Flat white.....	4.00
♦ Koffie verkeerd	4.00
♦ Cappuccino	4.00
♦ Koffie + slagroom	4.00
♦ Chocomelk / +slagroom.....	3.50 / 4.00
♦ Thee	3.20
♦ Verse muntthee.....	5.00
☼ Matcha latte	5.00
☼ Beetroot Latte.....	5.00
☼ Chai Latte.....	5.00
☼ Gemberthee ♥.....	4.00

WARMER

♦ Koffie met whisky / amaretto / rum /... ..	9.00
♦ Warme wijn.....	6.50

DEGUSTIEF

♦ Cognac Martell VS	7.50
♦ Cognac Martell VSOP.....	8.50
♦ Calvados.....	7.50

ANDER STERK

♦ Hierbas Ibiza	6.50
♦ Hierbas de las dunas	7.50
♦ Ricard <i>2 cl</i>	3.00
♦ Safari	6.50
♦ Cointreau.....	6.50
♦ Grand Marnier.....	6.50
♦ Licor 43.....	6.50
♦ Amaretto Disaronno.....	6.50
♦ Baileys	6.50
♦ Kahlua.....	6.50
♦ Sambuca.....	6.50
♦ Limoncello Santocci	7.50

JENEVER

♦ Jonge klare Balegemse - 31% — <i>B.</i>	4.00
♦ Oude klare Balegemse - 51% — <i>B.</i>	4.50

CACHAÇA

♦ Cachaça 51.....	6.50
-------------------	------

GIN

B = Belgisch

♦ Beefeater.....	6.50
♦ Bulldog	7.50
♦ Tanqueray	7.00
♦ Tanqueray 10 / Tanqueray Flor de Sevilla.....	9.00
♦ Hendricks	9.00
♦ G 'Vine	9.00
♦ Bobby's	9.00
♦ Copperhead — <i>B.</i>	12.00
♦ Nouaison <i>basis: druiven</i>	12.00
♦ London NR 3	9.00
♦ IBZ	10.00
+ met <i>G. Vasco</i>	3.00

WHISK(E)Y

♦ Jameson	6.50
♦ Chivas Regal.....	8.00
♦ Glenfiddich.....	8.00
♦ Jack Daniels	7.50
♦ Oban.....	8.50
♦ Wild Turkey '101'.....	8.00
♦ Johnnie Walker Black Label	7.50
♦ Talisker 10Y.....	8.50
♦ Highland Park 12Y.....	8.50
♦ The Famous Grouse	7.00
♦ Macallan 12Y.....	14.00
♦ Bulleit (Bourbon) / (95 Rye) / (Bourbon 10Y)	8.50 / 9.50 / 10.00
♦ J&B.....	6.50

RUM

♦ Havana Club 3 años / 7 años	6.50 / 8.00
♦ KRAKEN	8.50
♦ Brugal Anejo / Extra Viejo	7.00 / 8.00
♦ Pampero White / Especial.....	6.50 / 8.00
♦ Zacapa Centenario 23Y.....	15.00

WODKA

♦ Absolut	7.20
♦ Tovaritch	7.20
♦ Ketel One	8.00
♦ Ciroc.....	8.50
♦ Snow Leopard	12.00
♦ Smirnoff.....	6.50

TEQUILA & MEZCAL

♦ José Cuervo / José Cuervo Especial.....	6.50 / 7.50
♦ MEZCAL 'nuestra soledad'.....	9.50