

Not an ordinary
BREAKFAST

Great
LUNCH

Awesome
DINNER



Unieke smaken

Groenten in de hoofdrol
(ook vis uit de Noordzee
én vlees van de boer)

Werelds geïnspireerd, lokaal
geselecteerd

Met de seizoenen mee

APERERO

Champagne (Didier Michel)	13,00
Aperitief CultuurCafé	7,50
(Cava+Vlierbloesem)	
Cava (Dignitat organic)	7,00
Picon Bière	6,00
Picon Vin Blanc	9,50
Aperol of Campari Spritz	9,00
Hierbas Ibiza	7,00
Vermouth wit/rood	7,00
Cocktail	13,50
(oa Basil smash, Moscow Mule, Cosmopolitan)	
Gin Tonic	
– Beefeater	11,50
– Batch 1840	12,00

NO ALCOHOL

Buloo	12,00
(héérlijk sprankelend, op basis van gefermenteerde thee en kersen)	
Shiso-Kombucha by Boury	7,50
Aperol Spritz	8,50
Basil Tonic	9,50
Gin Tonic	
– Nona	9,00
– Pure Botanical 1840	9,00

APERERO FOOD

OOSTENDSE FAVORIETEN

Noordzeereepjes © 16,00
Gepaneerd – tartaar – groentenpekkel



WINNAAR GARNAALKROKETTENFESTIVAL
KINDERJURY + VAKJURY 2^{DE} PLAATS

Garnaalkrokiet © © Lorre 10,00
Citroenmayo – peterselie

Thaise garnaalkrokiet © © 11,00
Hot hot hot – panko

Zeekrokiet © © 9,00
Zeewier – citroenmayo

INSPIRED BY THE WORLD

Crispy gyoza © © Lorre 14,00
Witte kool – shiitake – chili – 5 stuks

Falafel © © Lorre 8,00
Mango-gemberdip – 5 stuks

Hummus © © Lorre 8,50
Rode biet – crackers

Kaasballetjes © © © 10,50
Curry – mosterd – 8 stuks

Lorres olijven © 6,00

WIJN

BUBBELS

Cava	7,00/35,00
Dignitat organic – Pénèdes – Brut – Blend	
Champagne	13,00/65,00
Didier Michel – Brut – Blanc de Blancs	

WIT

Peribáñez	6,50/31,00
Rueda – Verdejo	
La Rumbera	9,00/42,00
Catalonië – Natuurwijn – Pensa Bianca	

ROOD

Instant	6,50/31,00
Languedoc – Carignan/Grenache	
Rayos Uva	9,00/42,00
Rioja – natuurwijn – blend	

ORANJE

Orange Gold	9,00/42,00
Languedoc – Natuurwijn – Blend	

ROSÉ

Instant	6,50/31,00
Languedoc – Grenache/Cinsault	
Koppitsch	9,00/42,00
Neusiedlersee – Natuurwijn – Blend	

VRAAG NAAR ONZE UITGEBREIDE WIJNKAART

FRIS

HOMEMADE

Gemberlimonade	4,50
Ice Tea <i>Loré</i>	4,50
Vlierbloesemlimonade <i>Loré</i>	4,50
Appel-perensap	4,50
Sinaas / pompelmoes natuur	6,00
Citroen natuur incl. plat of bruiswater	6,00
Gembershot	4,00

Water plat/bruis 25cl/50cl	3,50/7,00
KRNWTR	op de bar
Kombucha FERM Gember citroengras	5,00
Bionade Orange Ginger of Lemon	5,00
Gerolsteiner Citroen	3,50
Coca Cola regular / zero	3,50
Fanta / Tonic	3,50
Almdudler	4,50
Alpro red fruit/chocolat	4,00
Big Tom tomaat	4,50

BIEREN

BIER VAN 'T VAT

Stella – Inbev – Leuven – 5,2%	3,50
Picon Bière	6,00
Zeevonk – Koksijde – 7,2%	5,50
Wisseltap	
Karmeliet – Inbev – Buggenhout – 8,4%	5,50
St.-Bernardus ABT 12	
St.Bernardus – Watou – 10%	5,50

BIER OP FLES

Westmalle Dubbel (7,0%) of Tripel (9,5%)	5,50
Orval – 6,2%	5,50
Oude Gueuze – 37,5cl	
– 3 fonteinen – 6,0%	9,00
– Boon – 7,0%	9,00
– Cantillon – 5,0%	10,00
Oud Bruin – 't Verzet – Anzegem – 6,0%	5,50
Duvel – Moortgat – 8,5%	5,50
Zinnebir – Brasserie de la Senne – 5,8%	5,50
Hoegaarden – Inbev – 5,0%	3,50

NO ALCOHOL

Stella – Inbev – Leuven	3,50
Sportzot – De Halve Maan – Brugge – 0,4%	5,50
Ramon – Roman – Oudenaarde – 0,3%	5,50
ZEEVONK – Koksijde – 0,4%	5,50
YPRA – Vander Ghinste – Bellegem – 0,4%	5,50

LOKAAL

Krevet – Stadsbrouwerij 't Koelschip – Oostende	5,50
Witbier op basis van lokale kruiden, ontwikkeld samen met Kobe Desramauts, 5,0%	
Oostende Bonsoir – 't Koelschip – Oostende	5,50
Hartverwarmende quadrupel met hop uit Poperinge, 8,4%	
Tripel Achiël – De Haeckse brouwers – Brugge	5,50
Stevige blonde herinnering aan pépé Achiël, Tripel, 8,5%	
St.Idesbald Blond – Huyghe – Melle	5,50
Toetsen van jenever, limoen en koriander, 6,5%	
Rodenbach – Roeselare	3,50
Zachtzure smaak en complexe fruitigheid, 5,2%	
Jus De Mer – Middelkerke	5,50
Fruitige blonde tripel, hoppig, 7,2%	
Omer – Vander Ghinste – Bellegem	5,50
Vol en fruitig, bittere afdronk, 8,0%	
St.Idesbald Tripel – Huyghe – Melle	5,50
Complex met een sterk karakter, 9%	
YPRA – Vander Ghinste – Bellegem	5,50
Hoppy blond, 6%	
Golden Tricky – 't Verzet – Anzegem	5,50
Single hop IPA, Tropisch fruit en afgeronde bitterheid, 7,5%	
Unwanted Tattoo – 't Verzet – Anzegem	5,50
Ginger IPA, koppigheid, gember en citrus, 6,2%	
Keyte Tripel – Brouwerij Strubbe – Ichtegem	5,50
Gecreëerd door de 'Oostendse Bierjutters', goudblonde tripel, 7,5%	
Keyte Dubbel – Brouwerij Strubbe – Ichtegem	5,50
Donker broertje van de Keyte Tripel, 9,2%	
Poppolou – Brouwerij Strubbe – Ichtegem	5,50
"I know it's only poppolou ...but I like it!", 6,0%	

FOOD

DE KEUKEN IS DOORLOPEND OPEN TOT 23U

OOSTENDSE FAVORIETEN

Noordzee vol au vent © ① Lorre _____ **32,00**

Noordzeevis – puree – champignon – bladerdeeg

Zeebaars ① _____ **32,00**

Jus van spinazie – puree – seizoensgroenten



WINNAAR GARNALKROKETTENFESTIVAL
KINDERJURY + VAKJURY 2^{DE} PLAATS

Garnaalkroketter (2 of 3) © ① Lorre _____ **23/29**

Citroenmayo – salade – brood

Thaise garnaalkroketter mogelijk 2 of 3 © ① _____ **23/29**

Zeekroketter (2 of 3) ① © _____ **21/26**

Zeewier – salade – brood

NOT THAT ORDINARY

Stoverij © Lorre _____ **27,00**

Rundsvlees – Keyte – slaatje – frietjes

Open lasagne 'Al Ragu' ① © _____ **25,00**

Ragu van knolgroenten – pompoen –
champignon – truffeljus

Pasta Bolognaise © ① Lorre _____ **21,00**

Spaghetti – tomatensaus met gehakt –
parmezaan cracker – gemalen kaas

Croque © ① _____ **19,50**

Ambachtelijke ham – Gouda kaas –
desem – huigemaakte ketchup

WE LOVE TARTAAR

Rundstartaar © ① _____ **€27,50**

Pickles – mosterdzaad – frietjes

Italiaanse rundstartaar © ① _____ **€28,00**

Kruidenpesto – parmezaan – rucola –
zoete aardappelfrietjes

Vegan tartaar ① _____ **€26,50**

Op basis van wortel en tomaat –
ingelegde ui – zoete aardappelfrietjes

BEVAT: © gluten ① lactose ② vegetarisch ③ 100% plantbased –
Lorre te verkrijgen in onze traiteurs

Allergeneninformatie bij het personeel – de samenstelling
van de gerechten kan veranderen

Het is mogelijk een portie frietjes als bijgerecht te bestellen.
Hiervoor rekenen we een supplement van €4,00



BLIJF HANGEN en pik een voorstelling mee!
Check het programma www.degrotepost.be

MUST EAT MENU

CLASSIC
VEGAN

HAPJE

VOORGERECHT

HOOFDGERECHT

DESSERT

€45
p/p

INSPIRED BY THE WORLD

OH!BERGINE ① © _____ **27,00**

Midden-Oosterse chili – aubergine –
kikkererwt – za'atar pita – ingelegde ui

Taco's © Lorre _____ **22,00**

– MEXICAANS – pulled chicken – koolsalade –
koriander – jalapeno

– KOREAANS ① – shredded oesterzwam –
HOT koolsalade – gochujang – kimchi

– PIMP IT – zoete aardappelfrietjes – chilizout _____ **4,00**

Meatball Bulgogi © Lorre _____ **24,00**

Koreaans rijstgerecht – kimchi – crispy chili – eitje

Thaise groene curry ① © Lorre _____ **26,00**

Crispy tofu en groentjes – gebakken rijst

Bietenburger ① © Lorre _____ **25,00**

Gekarameliseerde ui – spicy looksaus –
zoete aardappelfrietjes



OOSTENDE – GENT

WWW.LORRE-CATERING.BE

Wij zijn fiere huiscateraar in De Grote Post
en voorzien alle catering naar wens.

Bedrijfsevent, personeelsfeest,
walking diner, familiefeest...

You name it, we do it!

Info & prijzen?
cultuurcafe@degrotepost.be
Informatie over zaalhuurfaciliteiten?
zaalhuur@degrotepost.be

OOK OP
LOCATIE

AFTER DINNER

Espresso Martini salted caramel	13,50
White chocolate pisco sour	13,50
Irish Coffee	13,50
Limoncello	8,50

DESSERT

Affogato vegan

Ijs @ iceiceamy – espresso 8,00

Appel gyoza vegan

Krokante dumplings – frisse Jonagold – miso karamel – 3 stuks 11,50

Kaastaart vegan *Lorre*

Vruchtencoulis – speculoos 10,00

Chocolademousse vegan *Lorre*

Vanillecrème – crumble 9,00

Pavlova vegan

Meringue – slagroom – seizoensfruit 11,00

Brownie vegan

Klassiek heerlijk luchtig – remoulade van rode vruchten 6,50

ENKEL TUSSEN 14U30 – 17U15

Pannenkoeken vegan

Bruine suiker – boter 8,00

Lorres pannenkoekjes vegan

Ahorn – vanille – blauwe bes – 5 stuks 9,00

WARM

Koffie / thee	3,50
Espresso	3,50
Flat white	5,00
Cappuccino / koffie verkeerd	5,00
Chocomelk / + slagroom	4,00/4,50
Koffie met whisky/Amaretto/rum	13,50

Gemberthee TOPFAVORIET *Lorre* 5,00

Verse muntthee 5,00

SPECIAL LATTE Chai | Matcha | Beetroot | Kurkuma 6,00

STERK

Cognac Martell VS / VSOP	7,50/8,50
Calvados	7,50
Hierbas Ibiza / de las dunas	7,00/8,00
Ricard	8,00
Amaretto	7,00
Baileys	7,00
Cointreau	7,00
Grand Marnier	7,00
Licor 43	7,00
Jenever klare Balegemse B jong (31%) – oud (51%)	4,00/4,50
Mezcal 'nuestra soledad'	10,00

Whisk(e)y

Jameson	7,00
Chivas Regal	8,00
Glenfiddich	8,00
Gouden Carolus – single malt – B	9,00

Gin Tonic

Beefeater	11,50
Bulldog	12,00
Batch 1840	12,00
Tanqueray / 10	12,00/13,00
Hendricks	13,00
Ô Cacaõ by Olivier Willems	14,00

Rum

Havana Club 3 anos – 7 anos	7,00/9,00
Zacapa Centenario 23Y	15,00

Wodka

Absolut	7,50
Snow Leopard	12,00

**GOESTING NIET GEVONDEN,
VRAAG HET AAN DE BAR!**



VOLG ONS OP INSTAGRAM

