

TAPAS

Plankje kaas van de Westhoek 12,00	Bao buns / pulled porc / koriander 8,00
Plankje charcuterie van de Westhoek 12,00	Jalapenokroketjes / romige kaas / yoghurt dip 7,00
Plankje gemengd van de Westhoek 20,00	Uiringen / kruidenmayo 7,00
Tapas van de chef 15,00	Gefrituurde kip / yoghurt dip 7,00
Visreepjes / tartaarsaus 9,00	Tortilla chips / romige kaas dip 6,00
Wraprolletjes zalm / boursin 7,00	Tortilla chips / tomatensalsa 6,00
Bruchetta/ tomaten / basilicum 6,00	Tortilla chips / guacamole 6,00
Calamares Romana / aiolie / citroen 9,00	Soep van biogroenten / brood 6,00

"To share or not to share"

VEGI

Falafel / rode curry / zoete aardappel / tuinboon / cashewnoten 14,00
Risotto primavera / seizoensgroente / parmezaanse kaas 15,00
Lasagne / pesto / tomatomaat 15,00
Chili sin carne / guacamole / zure room 15,00
Vegan: Wrap gemarineerde seitan / chimichuri / rucola 15,00

MEAT

Saltimbocca / salie / zongedroogde tomaat / wittewijnsaus ???
Belgisch wit-blauw (250g) 16,00
Chili con carne / guacamole / zure room 15,00

FISH

Zeeuivel / gele courgette / venkel / kokos-currysaus
Kabeljauw op vel / tomatomaat / duglèrésaus 22,00

CHEF'S SIDE DISHES

Stro-aardappelen 5,00	Salsa komkommer / rode ui / granaatappel 5,00
Zuiderse tagliatelle 5,00	Watermeloen / feta / olijven 5,00
Provençalse krielaardappelen 5,00	Salade van diverse biotomaten 7,00
Tabouleh / munt / rozijn 5,00	Salade van jonge blaadjes 5,00
Groene boontjes / zure room 5,00	Rijst met groentjes 5,00
Witloofsalade / appel / rozijn 5,00	Archiducsaus / peperroomsaus 3,00

"To share" porties zijn voor 2 à 3 personen, aan te vullen met één of meerdere side dishes

Tussenribstuk (500g) / bearnaisesaus 40,00
Warmgerookte zalm / tagliatelle / champignon / wittewijnsaus
Chicken pie van Vlaamse hoevekip 30,00
Vegi tagliatelle pesto / spinazie / feta / venkel

À LA MINUTE VERS GEMAAKTE SALADES

Geitenkaas / quinoa / granaatappel / pecannoot / rode biet / koriander 17,00
Marokkaanse tabouleh / warm gegrilde kip / merguez 18,00
Caesarsalade / kip / ansjovis / broodkorstjes 16,00
Bowl gearneerde tonijn / mango / avocado / rijstsalade 19,00

KINDERKAART (tot 12 jaar)

Pasta bolognaise 8,00
Kipfilet, appelmoes & frietjes 10,00
Vol au vent, salade & frietjes 9,00
Visreepjes, salade & frietjes 9,00

DESSERT

Vraag de ober naar de dessertkaart

"Dine & Shop" tips (= tafelgerei die gebruikt worden voor de Dépotgerechtjes en drank)

Wijn glas Sergio Herman 8,70	Langwerpige Tapasplank 22,90
Peper & Zoutvat Dépot 6,00	Pasta schotel 18,00
Ronde Tapasplank 44,90	Ovenschotel 35,00

'Blurring' in Dépot

Shopper en horecabezoek worden hier gecombineerd in een totaalervaring.

Bezoek gerust het ganse pand van de kelder tot de tussen- en de bovenverdieping.

Al het volgende is te koop:

- trendy geschenkjes
- alle binnenhuisdecoratie
 - uw tafelgerei
- de decoratieve verlichting
- alle meubilair: tafels en bijzettafels, knusse zeteltjes
- plantjes en plantenpotjes

en nog zo véél meer...
vraag gerust raad aan ons team!

'Hygge' in Dépot

Hygge, dat spel je niet, dat voel je.

Hygge draait om sfeer en ervaring van gezelligheid en knusheid.

Het draait om het samenzijn met de mensen van wie we houden. Een gevoel van thuis. Het gevoel dat we veilig zijn en ons kunnen ontspannen.

Dépot is een plaats waar we een gesprek kunnen hebben over de kleine en grote dingen des levens, bij elkaar zitten en genieten van een kopje thee, een biertje, een wijntje en huisbereide gerechtes..., ook om te sharen

Over onze bereidingen...

Al onze bereidingen zijn vers en huisgemaakt!

Als zaak met een uniek concept in de streek besteden wij veel aandacht aan lokale producten. Eveneens proberen wij ook zoveel mogelijk bio-producten te gebruiken, om zo ons steentje te kunnen bijdragen voor de toekomst. Deze leveranciers steken elke dag opnieuw hun hart en ziel in hun producten, die wij daarna met zorg verwerken tot een uniek gerecht. Hieronder de leveranciers vanuit onze streek waar wij mee samenwerken:

Bio-groenten: 'le monde des mille couleurs'
Dikkebus
Bio-brood: 'De Trog' Ieper
Yoghurt en kazen: 'Beauvoordse Walhoeve'

ALLERGENEN

Veel klanten informeren of wij gerechten hebben die aangepast zijn aan intoleranties voor bepaalde voedingsmiddelen.

M E N U



ned

Onze aandachtspunten bij intoleranties :

We houden ten strengste rekening met contaminatie, maar steeds geldt :
'kan sporen van gluten bevatten'

We hebben glutenvrij brood, vraag ernaar.

Rauwe groenten: Alle sla en rucola wassen wij 2 maal.

Zuivel: Alle gebruikte melkproducten en kazen zijn gepasteuriseerd.

Wij bakken onze gefrituurde gerechten in plantaardige frituurolie.

Wij willen u er wel graag op wijzen dat bereidingen licht kunnen wijzigen en dat in een professionele keuken contaminatie steeds mogelijk is.

Vermeld daarom ook zeker uw allergie aan uw ober.